

BIO

9|22

Attualità

La rivista del movimento bio



FiBL

Sommario

Tema centrale

Colture miste

- 4 Buone possibilità per il futuro?
- 6 La miscela fa la differenza

Agricoltura

Viticultura

- 8 Microirrigazione: resa garantita, ma non si improvvisa

Trasformazione e commercio

Bevande

- 10 Acidità, dolcezza, succo e schorle

Bio Suisse e FiBL

Bio Suisse

- 12 Notizie

FiBL

- 13 Notizie

Rubriche

- 3 Brevi notizie
- 14 Bio Ticino
- 16 Impressum

Vantaggio varietà

Le idee sono buone ma il mondo non è ancora pronto? Dalla fine degli anni novanta esistono approcci che mettono in discussione il predominio della semina di colture pure in agricoltura. Mentre la coltivazione di colture miste o di pluricolture con varianti genetiche per l'agricoltura è stata insostituibile per millenni, pochi decenni di agricoltura industrializzata hanno apparentemente reso senza alternativa i sistemi di produzione uniformi.

I cambiamenti climatici, l'aumento degli eventi meteorologici estremi, lo sfruttamento eccessivo delle risorse naturali e la diffusione accelerata di malattie e di organismi nocivi hanno un influsso diretto sulle rese. L'estate 2022 ha rappresentato un ulteriore segnale inequivocabile della necessità di adeguamenti fondamentali ai crescenti rischi di produzione. Sono necessarie colture più resistenti. La scienza conferma la validità della strategia delle varianti genetiche in sistemi di produzione diversificati e piccole aziende dimostrano giorno dopo giorno in tutto il mondo la funzionalità sostenibile di tali sistemi di produzione.

Riportare le colture miste nell'agricoltura si rivela un compito non facile, nonostante i vantaggi agronomici ed ecologici che ne potrebbero derivare. I piselli proteici e l'orzo ne sono la dimostrazione (da pagina 4). Le colture miste devono funzionare lungo una filiera che include la trasformazione, il commercio e il consumo. Le aziende che praticano la vendita diretta sono in vantaggio a questo proposito. Vi sono però prospettive anche per coloro che dipendono dai centri di raccolta e che sottostanno ai requisiti di qualità della grande distribuzione. La coltivazione mista potrà avere un futuro se gli attuali esperimenti colturali risolveranno i problemi dell'attuazione.

Jeremias Lütold, redattore



Foto in copertina: Con l'orzo come supporto il rischio di coltivazione dei piselli si riduce sensibilmente. Mentre i piselli foraggeri sono molto richiesti, l'orzo in coltura mista è meno ricercato per motivi di qualità. Maggiori informazioni sulle colture miste nel tema centrale da pagina 4. Foto: Matthias Klais, FiBL



20 litri di acqua per un litro di vino.

Vino e acqua

Le viti bio non sono trattate con prodotti chimici ma una volta che l'uva è nella botte il suo ecobilancio si intorbida come il mosto nel bicchiere. Per un litro di vino occorrono fino a 20 litri d'acqua, soprattutto per il raffreddamento. La fermentazione produce calore che va evacuato, altrimenti il lievito non sviluppa il suo potenziale a scapito del sapore del vino. Le cantine sovente raffreddano i serbatoi con acqua del rubinetto. Inoltre un litro di vino richiede fino a 0,5 chilowattora di corrente. Nella cantina di Leytron il Canton Vallese e diverse organizzazioni di categoria stanno sperimentando sistemi di raffreddamento per migliorare l'ecobilancio dei processi. I risultati sono attesi nel 2023. *bgo*

Telefonare conviene

Anche in una stalla nella quale l'attenzione è incentrata sul benessere degli animali può capitare che un animale si ammali e che si faccia subito ricorso alle medicine tradizionali, in particolare agli antibiotici. «L'impiego frequente di antibiotici favorisce lo sviluppo di germi resistenti», avverte il FiBL. Attraverso le feci e l'urina giungono inoltre nell'ambiente i medicinali difficilmente degradabili. Gli animali bio andrebbero pertanto curati preferibilmente con metodi alternativi come per esempio l'omeopatia. L'associazione Kometian con sede a Berna propugna questo approccio. Fondata nel 2015 ha recentemente ampliato l'offerta di consulenza con un nuovo servizio telefonico attivo 7/24. Il servizio è a pagamento ma è a disposizione anche dei non membri che desiderano usufruirne a titolo di prova. I consulenti valutano con competenza la situazione relativa al quadro patologico e consigliano possibili misure. La condizione è che si abbia a portata di mano una farmacia della stalla omeopatica. In caso di emergenza Kometian effettua anche visite in stalla o interpellava un veterinario. *bgo*

📄 www.kometian.ch > Servizi > Tipi di consulenza: Linea speciale 24 ore su 24 → tel. 032 588 45 01

Impegno sociale bio

Il numero di aziende bio in Svizzera corrisponde attualmente a circa il 16% delle aziende, sulla piattaforma di Agriviva tuttavia il loro numero supera già il 24%. Un'azienda su quattro che collabora con Agriviva per gli impegni sociali (in precedenza servizio agricolo) è gestita in regime biologico. La domanda è grande: l'anno scorso 336 dei complessivamente 1393 servizi (24,1%) si sono svolti in una delle attuali 185 fattorie bio. La ricerca di una fattoria può ora essere circoscritta in modo mirato agli offerenti certificati bio. Agriviva offre attività in fattoria ai giovani tra i 14 ai 24 anni. Ai partecipanti viene offerto vitto e alloggio, una paghetta e i necessari biglietti FFS. *bgo*

📄 www.agriviva.ch



Impegno sociale, un'esperienza nella natura

Ogni settimana dieci aziende cessano l'attività – lanciata una petizione

48 864 erano le aziende che si contavano nel 2021 in Svizzera, oltre 500 meno dell'anno precedente. Ogni settimana pertanto quasi 10 fattorie cessano definitivamente l'attività. Le aziende rimanenti invece si ingrandiscono. In media la loro superficie è di un terzo superiore rispetto a venti anni fa. «Di questo passo la resilienza del settore agricolo e alimentare continua a ridursi», deplora l'Associazione dei piccoli contadini. Solo un'agricoltura diversificata di piccole dimensioni contribuisce a preservare la biodiversità, a proteggere dai cambiamenti climatici e a rendere l'agricoltura complessivamente più resistente. Per un approvvigionamento che resista alle crisi e un'agricoltura rispettosa dell'ambiente e del clima non servono meno bensì il maggior numero possibile di agricoltrici e di agricoltori. L'Associazione dei piccoli contadini con la petizione «Ogni fattoria conta» chiede al Consiglio federa-

le di fermare la scomparsa di aziende agricole; la raccolta delle firme è iniziata recentemente. Le richieste concrete sono: la Confederazione deve migliorare l'accesso alla terra; chi desidera cedere la propria azienda agricola va consigliato tempestivamente sulle possibilità di

una soluzione extrafamiliare; va evitata la penalizzazione delle piccole aziende e vanno facilitate le forme di gestione congiunta delle aziende agricole. *bgo*

📄 www.petitspaysans.ch/chaquefermecompte (FR e DE)



Piccole aziende con potenziale limitato in Svizzera sono sempre più sotto pressione.

Buone possibilità
per il futuro?



I piselli e l'orzo sono conosciuti: la coltivazione mista in campicoltura non è più una rarità. Nonostante i vantaggi le colture miste tuttavia hanno i loro limiti.

«Alcuni anni fa era una tendenza, nel frattempo l'importanza delle colture miste in campicoltura e per il settore dei mangimi è andata scemando», spiega Christian Rytz dell'omonimo mulino a Biberen nel Canton Berna. Per determinate colture miste come piselli proteici-orzo i rilevamenti della divisione statistica dell'Unione svizzera dei contadini (Agristat) confermano una costante riduzione delle superfici coltivate dal 2016.

Christian Rytz deplora questo sviluppo ma lo capisce. Alcune annate produttive avevano suscitato grandi aspettative che a lungo termine tuttavia non si sono avverate. Attualmente l'orzo fornito al mulino proviene in larga misura da colture pure ed è peccato, infatti sono molto ricercate soprattutto le leguminose da granella per la produzione di mangimi. La Confederazione sostiene attivamente la coltivazione con contributi per singole colture di 1000 franchi per ettaro di colture miste con leguminose da granella. La soglia della parte minima di leguminose nel raccolto è stata abbassata dal 50 al 30 per cento. I produttori pertanto percepiscono il contributo anche in caso di fluttuazioni della produzione.

I vantaggi sono evidenti – ma ne vale la pena?

La stagione 2022 con precipitazioni in primavera e siccità durante l'estate ha offerto condizioni ottimali per la produzione di leguminose. Ne hanno tratto vantaggio anche le lenticchie, che in Svizzera attualmente sono coltivate su superfici sempre più ampie quasi esclusivamente in miscela con la camelina. Hans-Georg Kessler della cooperativa Biofarm valuta positivamente questo sviluppo. Con il passare degli anni si è affermato il metodo di coltivazione in colture miste delle lenticchie. Pur rimanendo quella delle lenticchie una coltura di nicchia lo sviluppo mostra altresì il potenziale delle leguminose commestibili in coltura mista.

«Indipendentemente dall'evoluzione delle colture miste in campicoltura sono decisive la disponibilità e la capacità dei centri di raccolta per quanto riguarda l'essiccazione, la mondatura e la separazione delle diverse miscele», osserva Hans-Georg Kessler. La coltivazione di numerose nuove colture miste altrimenti risulterebbe impossibile già solo per l'onere dopo la raccolta. Visto che soprattutto l'essiccazione causa problemi di capacità ai centri di raccolta, per i produttori di colture miste rappresenta un vantaggio disporre di possibilità proprie di essiccazione del raccolto, spiega Hans-Georg Kessler.

Sia per Kessler che per il trasformatore Christian Rytz esiste un grande potenziale per le miscele di lupino e cereali ma anche di piselli commestibili. Anche le miscele di varietà offrono prospettive, per esempio per quanto riguarda il frumento panificabile molto richiesto (vedi Bioattualità 8|22). Benedikt Haug, già dottorando presso il FiBL, aggiunge: «I vantaggi a livello agronomico sono scientificamente comprovati, le colture miste tuttavia dovrebbero funzionare meglio anche nella pratica.» Occorre una migliore visione d'insieme dei costi complessivi. Una coltura mista di fave e frumento impedisce la coltivazione di un'altra coltura di frumento nella rotazione? Il vantaggio di resa della coltura mista compensa la rinuncia alla resa di frumento? I costi per la pulitura sono coperti dall'utile conseguito con la coltura mista?

Le esperienze fatte in campicoltura evidenziano i problemi che possono comportare le colture miste. Numerosi metodi di coltivazione richiedono maggiori conoscenze e adattamenti della meccanizzazione. Nonostante i limiti le colture miste offrono grandi opportunità – in campicoltura ma non solo (pagine 6–7). Le colture miste in frutticoltura, orticoltura e campicoltura aumentano le rese, l'apporto di sostanze nutritive e riducono il rischio di perdite del raccolto. *Jeremias Lütold*

Le miscele lupino-cereali hanno potenziale, per esempio il lupino a foglie strette in combinazione con triticale (varietà Tripanem), qui in un campo della Getreidezüchtung Peter Kunz. Foto: René Schulte



Leguminose in colture miste

Stando ai dati di Bio Suisse in Svizzera nel 2022 sono stati coltivati 600 ettari di lupino, piselli proteici e fave biologici in coltura mista destinati alla produzione di foraggio. Ciò corrisponde ad un aumento di circa 120 ettari dal 2018. Sull'arco degli scorsi quattro anni si riscontrano però forti oscillazioni dei raccolti delle colture associate alle leguminose nelle colture miste. Le colture miste aumentano in generale la stabilità di resa ma possono verificarsi rese inferiori per quanto riguarda le leguminose da granella.

Consulenza leguminose (Svizzera romanda)

→ Marina Wendling, Dipartimento Svizzera Romanda, FiBL
marina.wendling@fibl.org
tel. 062 865 17 28

Consulenza leguminose (Svizzera tedesca)

→ Matthias Klaiss, Gruppo Tecniche di produzione in campicoltura, FiBL
matthias.klaiss@fibl.org
tel. 062 865 72 08

La miscela fa la differenza

Pluricoltura, agroselvicultura, semine miste – la varietà in agricoltura si è affermata da tempo. Considerazioni sulla diversità nelle colture e le strategie per il futuro.

Vie brevi, alta densità

Erbe in pluricoltura

Azienda produttrice di erbe Amriza

I campi dell'azienda produttrice di erbe e della distilleria di piante Amriza a Reigoldswil BL attirano l'attenzione. Le particelle dell'azienda bio in conversione all'agricoltura biodinamica sono distribuite in mezzo a prati, alberi ad alto fusto e poche superfici campicole. Durante i mesi estivi i fiori della lavanda, della salvia e delle piante per tisane pongono accenti colorati. Nelle file fitte le erbe aromatiche si alternano alle piante per tisane e occasionalmente anche a colture di ortaggi costituite essenzialmente da leguminose che fissano azoto come i fagiolini nani che fanno parte dell'avvicendamento. Con il sistema di pluricoltura per le erbe Reto Gabriel e Jenny Stuber di Amriza si sono ispirati all'orticoltura biointensiva (market gardening). La piantumazione ravvicinata, un'elevata diversificazione delle colture e vie brevi nella gestione dell'azienda caratterizzano l'immagine della superficie coltivata.



Reto Gabriel elimina le infestanti nelle file fitte con una zappa.

Foto: Natacha Salamin

«La pressione di alcune colture come la menta o la melissa è eccessiva e quindi possiamo aumentare la distanza», spiega Reto Gabriel, responsabile della coltivazione. Altre colture come l'origano riempiono bene le lacune nelle file e inoltre a partire dal secondo anno ombreggiano i stretti sentieri tra le file. Ciò riduce le infestanti e il carico di lavoro che ne deriva. In un'aiuola larga 80 centimetri si allineano sempre due file di

una coltura una accanto all'altra. Le distanze nelle e tra le file sono continuamente adattate al sistema di pluricoltura e sono in corso numerosi esperimenti.

Amriza coltiva erbe su 70 are in diversi luoghi. Oltre alla lavanda, all'origano e alla salvia sono importanti il rosmarino, diverse varietà di menta, la verbena, il bergamotto selvatico, la monarda e il timo. Nelle file sono pure presenti il finocchio, il basilico e la calendula per dare una nota di colore alle tisane. Le erbe sono solitamente raccolte a mano ma in parte anche con un tosaerba manuale. Dato che Amriza trasforma le erbe in idrolati, un sottoprodotto della distillazione delle erbe, e in miscele per infusi e tisane, per conservare le sostanze desiderate per l'azienda è importante che la raccolta avvenga al momento giusto. Le diverse altitudini e esposizioni delle particelle sparse permettono uno scaglionamento naturale della raccolta. «Se raccogliamo la salvia in un luogo situato a valle, nonostante la trasformazione immediatamente successiva ci rimane sufficiente tempo fino alla raccolta in un luogo più elevato», spiega Reto Gabriel. Presso Amriza la salvia per esempio cresce in quattro siti diversi.

Per Amriza la coltivazione di erbe su piccola scala in coltura mista funziona molto bene visto che l'azienda con la trasformazione propria trattiene gran parte del valore aggiunto fino al prodotto finito. Le capacità di trasformazione sono inoltre limitate, ciò che richiede a sua volta lo scaglionamento delle quantità del raccolto. La coltivazione e la trasformazione vanno a braccetto e sono pertanto anche economicamente redditizie. Pur essendo il sistema di pluricoltura molto impegnativo per quanto riguarda la sua attuazione e dato che la diversità delle colture richiede grandi competenze, per Reto Gabriel e Jenny Stuber il risultato vale lo sforzo. Per la biodiversità sono molto importanti colture eterogenee sui campi.

Grande varietà per stabilità

Esperimento con diverse varietà

Getreidezüchtung Peter Kunz

Contrariamente alle miscele di diverse colture le miscele di varietà di una specie sono facili da coltivare e da raccogliere. «Non sono richieste tecniche colturali particolari o macchine specifiche per la separazione del raccolto», spiega Sebastian Kussmann. Nei confronti delle colture miste come piselli e orzo ciò rappresenta un grande vantaggio. Per la ditta Getreidezüchtung Peter Kunz (GZPK) Kussmann si occupa di esperimenti relativi alla miscela di leguminose da granella con cereali estivi e miscele di varietà di frumento. Per queste ultime sono coltivate insieme su un campo varietà ottenibili sul mercato. Si analizza poi quali delle varietà esistenti sono adatte alle miscele. Per la selezione è interessante scoprire quali varietà possono essere utilizzate in modo mirato per la coltivazione mista.

La coltivazione mista di varietà non è un'idea nuova. Da diversi studi è emerso che le rese di miscele e le loro caratteristiche qualitative sovente sono migliori della media delle semine pure. Vale a dire che grazie alla coltivazione mista è possibile raccogliere più di quanto si raccoglierebbe se le di-

verse varietà fossero coltivate separatamente una accanto all'altra. Il principio si basa sui contrasti generati dalle diverse caratteristiche delle varietà. Quelle a radici lunghe in caso di siccità assimilano acqua dagli strati inferiori mentre quelle con le radici orizzontali negli anni umidi assimilano meglio



Con la crescente domanda la stabilità della resa con miscele di varietà di frumento panificabile è un grande vantaggio. Foto: Sebastian Kussmann

l'acqua superficiale. Se le varietà sono coltivate insieme, la miscela possiede entrambe le caratteristiche e le rese sono più stabili. I contrasti tra le colture consociate possono migliorarne la resilienza, vale a dire la capacità di sopportare condizioni meteorologiche estreme.

Gli esperimenti in corso della ditta GZPK sono suddivisi in due parti. Nella prima parte sono analizzate le miscele con varietà di frumento panificabile di elevata qualità come Rosatch e Wiwa per accertare se in consociazione offrono vantaggi di resa e di qualità. Le miscele di varietà scelte sono orientate alla pratica. Se entrambe le varietà sono accettate dal centro di raccolta dei cereali è possibile fornire l'intero raccolto. Nella seconda parte dell'esperimento la situazione è diversa, qui la combinazione avviene tra varietà con contrasti maggiori, per esempio frumento panificabile con varietà basate piuttosto sulla resa ma di qualità inferiore. Queste miscele sono interessanti dal punto di vista agronomico a causa dei contrasti maggiori visto che coprono una gamma maggiore di condizioni ambientali e che pertanto possono essere più stabili. Per le aziende queste miscele attualmente non sono utilizzabili, infatti i centri di raccolta le rifiutano per questioni legate alla qualità.

«Non di rado i progetti nella selezione delle piante hanno orizzonti temporali di 10 a 15 anni. Le varietà per le miscele invece sono tutte ottenibili, i risultati degli esperimenti pertanto possono in parte già essere applicati direttamente nella pratica», osserva Sebastian Kussmann. Attraverso le miscele è possibile trovare la migliore combinazione per un determinato sito.

Produttivo ed ecologico

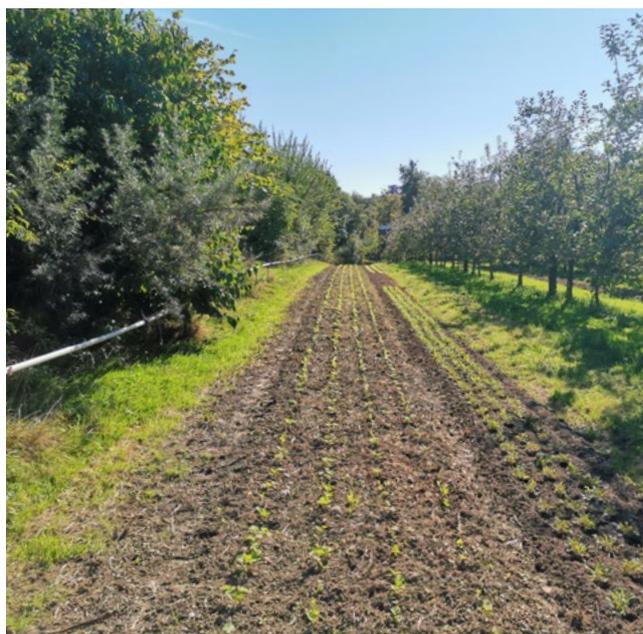
Impianto agroforestale Biodiverger
La ferme bio les Sapins

Come possono ritrovare spazio nei sistemi di produzione le superfici ecologiche senza che il carico di lavoro rischi di esplodere? L'impianto agroforestale Biodiverger della Ferme

les Sapins a Marcelin VD a questo proposito sta sperimentando nuove vie (Bioattualità 7|21). La sezione agricoltura e viticoltura del Canton Vaud e il FiBL seguono l'esperimento dal 2013. Oltre a un filare di alberi da frutto ad alto fusto il sistema agroforestale di 4900 metri quadri include altri filari di alberi a basso fusto con meli, peri, prugni e peschi che si alternano a piante di ribes nero e rosso e colture orticole come insalata, pastinache e coste. Arbusti selvatici da fiore e da frutto come il ligustro, la clematide o la rosa canina nelle siepi supportano la produzione garantendo l'approvvigionamento e l'inseadimento di impollinatori e uccelli nidificanti che si cibano di insetti. Gli arbusti che fissano azoto come l'olivello spinoso, l'ontano e il corniolo sono presenti nelle siepi e nei filari di alberi da frutto. Questo mosaico è completato da strutture agroecologiche come mucchi di pietra e cataste di legna, lamiere per i rettili nonché cassette per nidificare e posatoi per gli uccelli.

«Per i sistemi di coltivazione così complessi sono sicuramente necessarie esperienze in orticoltura e frutticoltura, inoltre sono pressoché indispensabili canali di smercio nella vendita diretta», dichiara Flore Araldi del FiBL che si occupa del lato scientifico del sistema agroforestale. È per esempio difficile coltivare i peschi senza copertura raggiungendo la qualità ottica richiesta e la pressione causata dalla bolla aggrava ulteriormente i problemi di questa coltura. «Le dinamiche in questo sistema ci costringono ad abbandonare determinate colture e a sostituirle», prosegue.

Ciononostante il sistema risulta redditizio. La coltivazione in filari permette una lavorazione meccanica efficiente. Grazie all'orticoltura è stato possibile conseguire un reddito già dal primo anno. In seguito si è aggiunto il plusvalore ottenuto con la produzione di semente delle pastinache e dell'insalata. I sistemi di produzione estensivi e valorizzati dal punto di vista agroecologico offrono la possibilità alle aziende con vendita diretta di assicurare il valore aggiunto attraverso la vendita. Promozione della biodiversità come argomento di vendita – e come parte integrante di una produzione sostenibile. Jeremias Lütold



Tra siepi e filare di alberi da frutto: l'orticoltura nell'impianto agroforestale si orienta alla coltivazione biointensiva. Foto: Flore Araldi

La microirrigazione garantisce la resa, ma non si improvvisa

L'irrigazione a goccia attrae sempre più viticoltori, convinti della sua efficienza. Tuttavia, essa richiede una riflessione preliminare e l'acquisizione di un vero know-how. Ecco come procedere.

L'estate del 2022 ci ha ricordato in maniera inequivocabile che la vite, pur essendo resistente al caldo e alla siccità, è sempre più vulnerabile al cambiamento climatico, che aumenta la frequenza delle ondate di calore e diminuisce le precipitazioni. «A luglio eravamo davvero preoccupati che lo stress idrico potesse compromettere seriamente la vendemmia e la qualità dell'uva», racconta Loïs Jaquerod, viticoltore ad Aigle VD. Nell'urgenza, il giovane e suo fratello Axel hanno irrigato a pioggia una parte dei loro vigneti. «Ma tra l'evapotraspirazione e l'eterogeneità della distribuzione dell'acqua, questa tecnica mostra rapidamente i suoi limiti.»

Dopo diversi anni di esitazione, il 2022 è stato un anno rivelatore per i due giovani viticoltori, che hanno deciso di dotare alcune delle loro parcelle di un sistema di irrigazione a goccia. «La microirrigazione permette di fornire l'acqua nel posto giusto al momento giusto.» Quest'autunno, Axel e Loïs hanno avviato un grande progetto: 7 chilometri di tubi da posare su 1,5 ettari di Chasselas, nel cuore della loro tenuta.

Disponibilità e torbidità dell'acqua

Come i fratelli Jaquerod, molti viticoltori sono passati di recente alla microirrigazione. «Il risparmio idrico realizzato rispetto all'irrigazione a pioggia è il principale argomento a favore di questa tecnologia», spiega Christian Blaser, che si è

occupato a lungo dell'installazione di sistemi a goccia in viticoltura per la società CCD di Fully VS. Il vallesano, che è anche viticoltore-vinificatore in un'azienda di 5,5 ettari a Leytron VS afferma: «Il passaggio alla microirrigazione richiede l'esame di un certo numero di parametri essenziali.»

Innanzitutto, l'intero progetto è condizionato dall'accessibilità di una presa d'acqua con un flusso sufficiente. La qualità dell'acqua e la sua torbidità determinano la necessità di usare un filtro più o meno sofisticato. «Nel nostro caso, una presa d'acqua della rete di acqua potabile si trova a poche decine di metri dalle nostre parcelle più esigenti», spiega Loïs Jaquerod, che intende scavare trincee e interrare tubi per portare l'acqua permanentemente ai vigneti. «Se l'acqua proviene da laghi o torrenti ad alta quota, il suo tenore di sedimenti può essere eccessivo», avverte Christian Blaser. «L'installazione di filtri può risolvere il problema, ma la loro pulizia e manutenzione regolare sono indispensabili per il successo dell'irrigazione.»

Entrano poi in gioco il tipo di terreno, più o meno filtrante, e i vitigni interessati. «Attrezziamo i nostri vigneti di Chasselas, perché è il vitigno che ci dà da vivere», dice Loïs Jaquerod. «Inoltre, abbiamo notato che i vitigni rossi sono più resistenti alla siccità. Nella nostra regione, a differenza del Vallese, sono soprattutto le parcelle situate in pianura, costituite da terreni più leggeri, a essere meno profondi e quindi a soffrire di più la siccità.» Una volta stabilite le priorità, il passo successivo consiste nel determinare la distanza tra i gocciolatori sui tubi. «La distanza tra i gocciolatori varia da 50 a 100 centimetri, a seconda della situazione. Le distanze ravvicinate sono riservate ai terreni poco profondi e filtranti, principalmente ai vigneti piantati di recente. La distanza può raggiungere un metro per le viti più vecchie piantate su terreni con una maggiore capacità di ritenzione», precisa Christian Blaser.



Secondo Christian Blaser, viticoltore a Leytron ed esperto nell'installazione di sistemi di microirrigazione, l'irrigazione a goccia garantisce la qualità dell'uva ed evita le deviazioni aromatiche.



I gocciolatori forniscono in media 6 mm di acqua all'ora, direttamente sotto il ceppo.



Quest'autunno, Loïs Jaquerod installa 7 km di tubi per dotare di un impianto d'irrigazione a goccia 1,5 ettari di viti a Ollon VD. In questo modo lui e suo fratello garantiscono la resa e anticipano gli effetti deleteri delle frequenti siccità sul vigore delle viti. Foto: Claire Berbain

Il dimensionamento complessivo dell'impianto e la creazione di settori di irrigazione dipendono dal flusso e dalla pressione disponibili, nonché dai dislivelli e dalle perdite di carico. «Si può variare il diametro dei tubi e, in certi casi, aggiungere una pompa.» L'installazione del sistema è relativamente semplice: il tubo viene generalmente appeso al filo di sostegno utilizzando ganci di lunghezza variabile, in modo da evitare di danneggiarlo con le forbici da potatura.

Sempre più interesse in tutte le regioni

Il costo complessivo dell'installazione è molto variabile: in genere oscilla tra i 70 e i 120 centesimi al metro. «Generalmente, i viticoltori si rivolgono a un fornitore di servizi per il dimensionamento del progetto, ma installano il sistema da soli», afferma Christian Blaser prima di precisare: «Tuttavia, non bisogna trascurare la sofisticata gestione tecnica, che è necessaria se si vogliono trarre tutti i benefici della microirrigazione!» Sebbene l'irrigazione a goccia consenta di risparmiare almeno un terzo dell'acqua rispetto all'irrigazione a pioggia, essa può fornire l'equivalente di 18 litri per metro lineare nella zona dei ceppi in tre ore di irrigazione. «Attenzione alle applicazioni di lunga durata! Sono preferibili applicazioni più brevi e frequenti.»

A lungo riservata ai vigneti del Vallese, la microirrigazione attrae oggi viticoltori di tutte le regioni del Paese, dal Vully al Lavaux, e a maggior ragione i produttori biologici, poiché evita lo sviluppo di spore fungine e il dilavamento dei prodotti fitosanitari che comporta per esempio l'irrigazione a pioggia. «L'irrigazione a goccia limita il rischio di erosione e può offrire un supporto ideale per l'apporto di sostanze nutritive», specifica Christian Blaser.

Per lungo tempo criticata, e addirittura vietata nelle AOC francesi, l'irrigazione è ancora considerata da alcuni responsabile del gonfiamento degli acini e perfino della diminuzione delle concentrazioni di aromi e zuccheri. «Al contrario, per alcuni terreni, l'irrigazione a goccia utilizzata come complemento rappresenta un vero fattore di produzione, sia in termini di qualità che di quantità», insiste Christian Blaser. «Su alcuni vitigni bianchi in particolare, permette di evitare de-

viazioni organolettiche dovute allo stress idrico, a condizione, ovviamente, che la gestione sia all'altezza.»

Garantire la resa e quindi il reddito

I fratelli Jaquerod prendono molto sul serio la questione della gestione dell'impianto. «Come vivaisti viticoli siamo esperti nell'irrigazione di precisione», spiega Loïs. «A partire dalla prossima primavera, uno dei membri del team sarà responsabile della gestione e del monitoraggio del corretto funzionamento del sistema», prevede già il giovane. «L'adozione dell'irrigazione nella nostra strategia è un passo nuovo e importante, poiché essa partecipa in qualche modo all'assistenza della vite, una pianta teoricamente in grado di essere autosufficiente. Questa irrigazione complementare ci permetterà di garantire le rese, e quindi il reddito, visto che consegniamo quasi tutto il nostro raccolto a dei vinificatori.»

I Jaquerod, la cui azienda sarà certificata bio Gemma a partire da gennaio 2023, hanno l'intenzione di estendere la microirrigazione su altri quattro ettari della tenuta nei prossimi anni. «La nostra professione ci impone di essere sempre più precisi, che si tratti della gestione dell'erba, della lavorazione del suolo, del monitoraggio dello stato di salute delle viti o dell'irrigazione. Oggi, nulla può essere lasciato al caso!»
Claire Berbain; traduzione: Sonja Wopfner



Formazione dedicata a Bursinel VD

«Come installare un impianto di irrigazione a goccia nel mio vigneto»: ecco il titolo del corso (in francese) organizzato da Prométerre il 28 novembre nella grande sala di Bursinel VD e tenuto da Christian Blaser. Gli obiettivi sono i seguenti: Conoscere le normative, il calendario di realizzazione e i punti importanti da considerare prima di avviare un progetto; capire quali sono gli elementi che compongono un impianto di irrigazione e come dimensionarlo in base ai propri obiettivi; acquisire nozioni sulla strategia di gestione dell'irrigazione (quando, come, quanto...)

 www.prometerre.ch > Agenda > Formations (FR)



Presso la sede centrale a Sursee nel Canton Lucerna la produttrice di succo di frutta Ramseier gestisce uno dei due grandi mostifici. Durante la stagione, che dura da agosto a novembre, il mercoledì solitamente è riservato alla trasformazione di frutta da mosto bio. Foto: René Schulte

Acidità, dolcezza, succo e schorle

La quantità di frutta da mosto bio quest'anno è nella media, la qualità invece è elevata. I responsabili di Ramseier ne sono soddisfatti. In visita presso il mostificio a Sursee.

Solitamente il piazzale antistante lo stabilimento è destinato alle manovre dei camion che da mezza Svizzera forniscono la frutta da mosto ritirata da uno dei numerosi centri di raccolta Landi. Oggi invece, in un pomeriggio soleggiato di settembre, sono soprattutto produttori bio della regione che si presentano uno dopo l'altro con i loro veicoli agricoli davanti al mostificio Ramseier a Sursee nel Canton Lucerna. Sul piazzale una contadina bio si appoggia a un cassone pieno di mele fissato sulla paletta posteriore del suo trattore. Nel contempo un carrello elevatore giallo ad asse girevole solleva una cassa dopo l'altra piena di mele rossoverdi dal rimorchio di un altro contadino bio e versa il contenuto in un grande silo. Per determinare i quantitativi forniti i veicoli sono pesati prima e dopo lo scarico. Collaboratori in giubbotti fosforescenti danno istruzioni e controllano la merce. Non hanno nulla da contestare.

«Quest'anno siamo molto soddisfatti della qualità bio», osserva Marco Clavadetscher, responsabile marketing e vendita presso Ramseier. Il caldo e la siccità estivi hanno comportato la caduta precoce dei frutti e perdite di volume ma: «Grazie alla forte insolazione i frutti sono molto aromatici.» L'inebriante odore dolce sul piazzale della fabbrica e le numerose vespe che svolazzano attorno alle mele nel silo confermano questa affermazione. Stando alle previsioni, Ramseier nel

2022 trasformerà circa 3000 tonnellate di mele da mosto bio e 450 tonnellate di pere da mosto bio. Le cifre sono piuttosto mediocri. A titolo di paragone: nell'anno record 2018 si è trattato del doppio rispettivamente del triplo. «Circa la metà della frutta da mosto bio destinata ai mostifici industriali in Svizzera finisce qui», spiega Marco Clavadetscher. Lo stesso vale per la frutta da mosto convenzionale il cui volume si situa attorno alle 40 000 fino a 60 000 tonnellate. Tutta la frutta proviene dalla Svizzera.

Tradizione bio nascosta

A Sursee la stagione del mosto dura da metà-fine agosto a metà novembre. A Oberaach nel Canton Turgovia, dove Ramseier gestisce un altro mostificio – il più grande in Svizzera – assieme a Landi Aachtal, tutto inizia due settimane prima. L'affiliata Fenaco trasforma frutta da mosto bio da oltre 25 anni. «Disponiamo della licenza Gemma Bio Suisse dal 1995», spiega Marco Clavadetscher. Il primo prodotto bio è stato un succo di mele limpido per il commerciante al dettaglio Coop. Ramseier, fondata nel 1910, attualmente produce tre bevande a base di frutta bio: succo di mele non concentrato, schorle, vale a dire succo di mele diluito con acqua frizzante e il succo di mele Zisch Apfel ottenibili esclusivamente da Coop e in un caso anche presso Migros. Ciononostante, o proprio per questo motivo, il riferimento al biologico è pressoché inesistente sul sito internet dell'impresa. «Comuniciamo in prima linea attraverso la nostra marca, meno attraverso marchi e canali di partner.»

Ma torniamo al mostificio di Sursee, dove il mercoledì solitamente è riservato alla produzione biologica. Per evitare contaminazioni crociate con pesticidi tutti gli impianti sono in

precedenza accuratamente risciacquati con acqua fresca. Nel frattempo vengono lavate anche le migliaia di mele da mosto bio che raggiungono la loro ultima destinazione galleggiando in un canale di convogliamento. Salvo pochi esemplari marci che due collaboratori eliminano dal nastro trasportatore, i frutti finiscono dapprima in un macinafrutta che li riduce in poltiglia. Dopo l'aggiunta di un enzima di origine microbica (pectinasi) che fra l'altro è responsabile di una migliore resa in succo, il mosto attraverso dei tubi giunge in quattro filtopresse idrauliche rotanti da 10 tonnellate ciascuna. «Una pressatura dura più o meno 80 minuti. Da 10 000 chili di frutta ricaviamo circa 8000 litri di succo di frutta», spiega Marco Clavadetscher. Lavorando 24 ore su 24 Ramseier con le quattro presse a Sursee può trasformare fino a 640 tonnellate di frutta al giorno. «La sansa che rimane viene trasformata in mangime. Le mele e le pere, inclusi i torsoli e i piccioli sono quindi interamente valorizzati.»

Il sapore della natura

Al piano inferiore il capo cantiniere in servizio ci invita a bere un bicchiere di succo di mele fresco di spremitura. Più genuino di così non esiste, assicura e aziona un ugello erogatore per riempire tre bicchieri di carta. Il liquido torbido effettivamente ha un sapore più intenso del solito. Manca solo la pastorizzazione e il succo non concentrato è pronto per l'imbottigliamento. A seconda della ricetta può essere aggiunto del succo di pera che «gioverebbe» al gusto, come si esprime Marco Clavadetscher. «La parte di succo di pera non deve però superare il 10 per cento se si vuole dichiarare il prodotto in Svizzera come «succo di mele.» – Per rimanere sul tema del gusto: può variare leggermente di anno in anno a seconda del periodo, della quantità e della qualità della raccolta. Infatti si tratta di un prodotto della natura, oltretutto di varietà diverse: «Nel settore bio impieghiamo sprattutto mele Boskoop, Schneider e Bohn.» Alle quali si aggiungono Sauergraeuch, Reinette, Rosa di Berna e Grauer Hordapfel, per menzionare solo alcune della quindicina di varietà principali. È importante un buon rapporto acidità-dolcezza della frutta da mosto, osserva Marco Clavadetscher; la frutta degli alberi ad alto fusto in particolare possiede un buon tenore di acido. Ma anche la pressabilità è un fattore importante.

Mantenere uniforme e stabile il sapore di un succo di mela nel corso degli anni è possibile solo con l'aggiunta di concentrati adeguatamente mischiati e ricostituiti. La ricostituzione è un procedimento non ammesso dalle direttive di Bio Suisse, con una sola eccezione: i succhi di frutta diluiti in misura superiore al 25 per cento con acqua possono essere prodotti con concentrato di frutta a granello. Presso Ramseier è il caso per lo schorle di mele bio (40 per cento di acqua frizzante) e per Zisch Apfel bio (70 per cento di acqua frizzante). «Abbiamo quindi la possibilità di equilibrare il sapore dei due prodotti di anno in anno», commenta Marco Clavadetscher. Un ulteriore vantaggio dei succhi concentrati: grazie a loro è possibile produrre tutto l'anno, anche fuori stagione. Inoltre fungono da riserva in caso di scarsi raccolti.

Quattro degustazioni e un'analisi

Siamo però ancora nella stagione del mosto e nelle sale di imbottigliamento a Sursee, nel loro insieme grandi come un campo di calcio, nel pomeriggio decine di migliaia di bottiglie PET da mezzo litro vengono riempite con schorle di mele bio,

etichettate e riunite in confezioni da sei. Per motivi di concorrenza Marco Clavadetscher non vuole svelare quanto schorle bio, Zisch bio e succo di mele bio produce la Ramseier, alla clientela non farebbe piacere. Considerando però l'intera produzione di succhi di frutta Ramseier, vale a dire anche quella convenzionale, la media annuale è di circa 40 milioni di litri, corrispondente a 16 piscine olimpioniche.

Prima di lasciare la fabbrica, la qualità di un prodotto Ramseier è stata controllata cinque volte: quattro volte con analisi sensoriale e una volta in laboratorio. Il primo controllo della qualità viene eseguito dal capo cantiniere che degusta il succo



Come responsabile marketing e vendite Marco Clavadetscher è pure membro della direzione di Ramseier.

direttamente dal torchio; la seconda degustazione ha luogo all'impianto di imbottigliamento; la terza quando la bottiglia pronta lascia il nastro trasportatore. «La quarta e ultima degustazione viene effettuata il giorno successivo da un gruppo di esperti», spiega Marco Clavadetscher. Il gruppo è costituito da addetti alla preparazione della bevanda, alla produzione, all'assicurazione della qualità e da personale del dipartimento marketing e vendite. Se il gruppo di assaggiatori ritiene buono il prodotto e se anche i risultati del laboratorio ne confermano la bontà, il succo può essere messo in vendita. Stando al 38enne capita solo in rarissimi casi che una partita debba essere bloccata e distrutta all'ultimo momento.

Per quanto riguarda lo sviluppo di nuove bevande bio Marco Clavadetscher spiega che Ramseier ne discute regolarmente con i clienti. Le possibilità tuttavia sono limitate poiché l'assortimento delle bevande nel commercio al dettaglio svizzero è molto conteso. Quello che però preoccupa maggiormente Ramseier è la situazione economica e politica nel mondo. Attualmente tutto è più caro, dalle materie prime all'energia, alla produzione, all'imballaggio fino al trasporto. Le conseguenze non sono ancora prevedibili ma secondo Marco Clavadetscher una cosa è certa: «Non potremo fare a meno di aumentare i prezzi.» René Schulte

 www.ramseier.ch (DE e FR)

Inoltrare ora progetti di campicoltura Gemma 2024

Bio Suisse investe ogni anno una parte dei contributi dei campicoltori Gemma in progetti per l'ulteriore sviluppo della campicoltura bio. Per il 2024, oltre le risorse per i progetti pluriennali in corso, sono disponibili circa 200 000 franchi in fondi di promozione per nuovi progetti.

Priorità 2024

Dato che la domanda di prodotti della campicoltura svizzera bio è in costante aumento le superfici campicole biologiche sono molto ricercate. Per questo motivo, per l'inoltro 2024 di progetti viene data la priorità a quelli che si occupano di temi rilevanti relativi alle colture richieste. Particolare attenzione sarà per esempio rivolta a progetti di ricerca relativi alle leguminose da granella per l'alimentazione umana o a esperimenti varietali con barbabietole da zucchero. Saranno tuttora sostenuti anche i progetti di ricerca incentrati su frumento, patate, colture campicole speciali e questioni interculturali. Le priorità nonché questioni specifiche per i progetti 2024 sono disponibili online.

Criteri di selezione

Per ogni tema i candidati possono inoltrare una sola domanda per una durata massima del progetto di quattro anni. La selezione si basa sui seguenti criteri:

- Importanza per l'agricoltura bio a livello di superficie o potenziale per una superficie maggiore
- Ricerca relativa a sfide da affrontare in campicoltura
- Domanda e potenziale di mercato
- Importanza per la diversità nella rotazione colturale
- Effetto sull'immagine dell'agricoltura biologica (nuovi canali di smercio)
- Innovazione (agrodiversità)

I progetti devono presentare un carattere scientifico e i risultati devono essere resi accessibili ai produttori Gemma in occasione di visite dei campi o mediante pubblicazione su media specializzati. La collaborazione con un istituto di ricerca o con il servizio di consulenza del Cantone rappresenta pertanto un vantaggio.

Assegnazione e contributi

In una prima fase le domande di contributi al progetto sono valutate dal gruppo

di esperti in campicoltura di Bio Suisse. In seguito le proposte andranno approvate dall'organo scientifico che dipende dal consiglio direttivo di Bio Suisse. I progetti che hanno come unico scopo l'investimento in macchine o impianti non sono sostenuti, rispettivamente non sono finanziati. I contributi sono versati una volta all'anno. Ogni anno va comunque inoltrato un rapporto intermedio. Il versamento finale del contributo avviene dopo l'inoltro e l'approvazione del rapporto finale obbligatorio.

Termini e modulo di domanda

I progetti sono selezionati in primavera per l'anno successivo: i richiedenti possono inoltrare i progetti entro il 12 febbraio 2023. Nel mese di aprile 2023 l'organo scientifico di Bio Suisse deciderà



Buone possibilità: progetti di ricerca relativi a leguminose da granella come la soia.

definitivamente quali progetti appoggiare nel 2024. I richiedenti sono tenuti a inoltrare il progetto tramite il modulo di domanda ufficiale (modello disponibile online). *Hanna Marti, Bio Suisse*

www.bio-suisse.ch/kabb (DE e FR)

Vince Meier-Beck

Bio Suisse lo scorso settembre ha assegnato per la 16a volta la Gemma Bio Gourmet ai migliori prodotti bio trasformati in Svizzera. La giuria di esperti ha degustato 49 prodotti, 33 dei quali hanno ottenuto la nota 5 o 6. Inoltre vi è stata per la prima volta una votazione fra il pubblico: i visitatori dello Slow Food Market alla Food Zurich 2022 hanno eletto «prodotto bio dell'anno» la torta di noci grigionesi bio di Meier-Beck di Santa Maria in Val Monastero GR. *schu*



Il «prodotto bio dell'anno» va a Meier-Beck.

24 ricorsi in tutto

Le organizzazioni associate (OA) a Bio Suisse hanno avuto tempo fino a metà settembre 2022 per ricorrere contro le modifiche delle direttive previste per il 2023. In tutto sono stati inoltrati entro i termini 24 ricorsi da 11 OA. Per impedire l'introduzione di una modifica delle direttive sono necessari tre ricorsi – quest'anno sono interessati tre settori (vedi sotto). Da dicembre saranno pubblicate online e su Bioattualità le norme che entreranno in vigore nel 2023. *schu*

Prod. vegetale e allevamento (parte II)

1.3.3: Computazione del modulo «Introduzione all'agricoltura biodinamica» come corso e perfezionamento; dispensa dai corsi d'introduzione per chi ha conseguito l'AFC in agricoltura con specializzazione in agricoltura biologica: 4 ricorsi

5.3.1/5.3.2/5.3.3: Cap. capre: allevamento, stabulazione, misure caprile, uscita, foraggiamento e salute degli animali: 6 ricorsi.

5.5.6: Capitolo pollame: pollai, grandezza branco, area con clima esterno e pascolo per pollame da ingrasso: 5 ricorsi

www.bio-suisse.ch >

La nostra associazione >

In seno all'associazione > Direttive



Nuove pubblicazioni

Il nuovo promemoria «Analyses de sol pour les exploitations bio» in francese e tedesco spiega come effettuare le analisi del suolo e aiuta a scegliere il programma di analisi e a interpretare le analisi di laboratorio. È inoltre appena uscito, pure in francese e tedesco, il promemoria «Vers une restauration collective plus respectueuse de l'environnement». *ann*

shop.fibl.org
 > no. art. 1296 (Analyses de sol)
 > no. art. 1466 (Restauration collective)



Allevamento bovini 2.0

Il nuovo promemoria «Épreuves de productivité laitière dans les exploitations élevant les veaux sous la mère ou sous une nourrice» in francese mostra l'importanza del prelievo di campioni di latte di vacche allattanti. Il promemoria «Stabulations libres pour vaches laitières à cornes» tratta il tema dell'allevamento corretto di vacche da latte con le corna in stabulazione libera. *ann*

shop.fibl.org
 > no. art. 1647 (Épreuves de productivité)
 > no. art. 1491 (Stabulations libres)

Nuovi Paesi di provenienza di nocciole bio

Diversi progetti del FiBL hanno come obiettivo lo sviluppo di nuove filiere di fornitura in Paesi di approvvigionamento meno distanti. La Turchia finora è stato uno dei principali esportatori di nocciole bio. Con il sostegno del FiBL la divisione Coop Halba per la fornitura di nocciole biologiche punta ora sulla Macedonia del Nord. Grazie all'impegno di giovani contadini il progetto è già ben avviato e altri piccoli contadini della regione sono interessati a partecipare. L'unico problema è che la pulizia finale delle nocciole avviene prevalentemente a mano e ciò comporta costi elevati.

Entro breve però una raccogliatrice e un impianto per la pulizia all'avanguardia faciliteranno il lavoro.

Un ulteriore progetto del FiBL si occupa di leguminose che per motivi politici e di immagine non saranno possibilmente più importate dalla Cina. Le leguminose destinate alla Svizzera in avvenire dovrebbero provenire dalla Macedonia e dalla Romania. Questo progetto tuttavia è ancora ai primi passi. *ann*

www.fibl.org > Temi/Progetti >
 Ricerca nella banca dati dei progetti:
 «Haselnüsse» (DE)



La produzione di nocciole bio suscita interesse nella Macedonia del Nord. Foto: Nicolas Lefebvre

Vinificazione

Da subito l'elenco dei fattori di produzione per la vinificazione (EFP vino) è ottenibile gratuitamente online o in formato PDF. È pubblicato da FiBL Svizzera in collaborazione con Bio Suisse e Demeter e include i requisiti dell'Ordinanza bio e quelli delle direttive di Bio Suisse e Demeter relative a vino ottenuto da uve, frutta e miele. Funge da guida a carattere non vincolante per tutti i viticoltori e le cantine bio che producono in Svizzera e offre una panoramica delle diverse categorie di prodotti enologici ammessi per la produzione biologica come lieviti, enzimi, coadiuvanti per la filtrazione e la chiarifica. *ann*

shop.fibl.org > no. art. 1489 (FR e DE)



L'India ammette due nuove varietà di cotone ottenute da selezione bio.

Due nuove varietà

Finora era difficile trovare semente per cotone biologico. Oltre dieci anni di selezione hanno però portato al successo. I contadini in India hanno da subito a disposizione due nuove varietà di cotone biologico. Si tratta delle due prime varietà di cotone ottenute da selezione biologica senza organismi geneticamente modificati autorizzate alla coltivazione in India. Le varietà sono state sviluppate nel quadro del programma partecipativo decentralizzato «Seeding the Green Future» (SGF) al quale FiBL Svizzera collabora con diversi partner. *ann*

www.fibl.org > Temi/Progetti >
 Ricerca nella banca dati dei progetti:
 «Seeding the Green Future» (DE)

Un successo per la rassegna bio

La rassegna bio «Dal campo alla tavola» ha suscitato interesse nei ristoratori: le impressioni di due di loro.

Da sabato 24 settembre a sabato 8 ottobre Bio Ticino ha proposto la rassegna del biologico «Dal campo alla tavola», che ha coinvolto 27 esercenti distribuiti in tutto il Ticino. L'evento ha suscitato un buon interesse, sia da parte dei consumatori che hanno scoperto nuovi esercenti, nuovi prodotti e nuovi menu, sia dai ristoratori stessi, che hanno avuto la possibilità di farsi conoscere ulteriormente o affacciarsi al mondo del bio.

Tra coloro che già lavoravano in sintonia con il biologico troviamo per esempio il ristorante La Serra di Pambio-Noranco, come ci racconta la direttrice Mara Bertelli Sanz: «Abbiamo aderito molto volentieri all'iniziativa, dato che da sempre, da quando abbiamo rilevato il locale a luglio 2020, cerchiamo prodotti biologici e vicini a noi, proponendoli poi



Il bio è presente in tanti piatti del ristorante La Serra di Pambio-Noranco. Foto: La Serra

nei nostri menu». Infatti, visitando il loro sito, spicca subito una certa affinità con il biologico: «Usiamo ingredienti locali, di stagione e il più possibile biologici per cucinare quello che ci piace», leggiamo. Per loro la partecipazione alla rassegna non ha quindi creato problemi, dato che non hanno dovuto cercare dei nuovi fornitori o rivoluzionare i menu: «Abbiamo messo in evidenza alcuni menu che già facevamo prima della rassegna e che continueremo a fare anche dopo».

Un'opportunità per divulgare quello che facciamo

In effetti, sfogliando online il loro menu, quello tradizionale, quindi valido anche al di fuori dalla rassegna, spiccano diversi piatti o ingredienti biologici, accanto ad altri regionali. Per esempio l'olio d'oliva o il cioccolato, ma anche prodotti più locali come uova, formaggi e latticini, oppure verdure e frutta che, nel limite della disponibilità, arrivano da produt-

tori regionali, come ci conferma la direttrice: «Sì, per frutta e verdura effettuiamo settimanalmente la nostra comanda da un distributore specializzato per il biologico, il quale ci garantisce i prodotti: come prima scelta locali, poi svizzeri e eventualmente esteri per alcuni tipi – limoni, limes o agrumi per esempio – o in alcuni periodi». Non sempre è facile e immediato trovare i prodotti bio, soprattutto quando si tratta di avere dei quantitativi cospicui per un ristorante di una certa dimensione come La Serra, che ogni giorno, a pranzo e a cena, può servire fino a 120 coperti. Bisogna comunque precisare che non tutti i prodotti bio utilizzati vengono anche menzionati in carta, questo per non appesantire la lettura del menu ai clienti. «Per esempio l'aceto, acquistato nella grande distribuzione, è pure rigorosamente biologico, ma nella carta non appare», spiega l'entusiasta direttrice, che è affiancata dal gerente Marco Morresi.

Pure la carta dei vini è ben farcita con diverse proposte biologiche, che gli ospiti hanno potuto scegliere anche durante la rassegna, quando l'affluenza è stata buona, con qualche nuovo cliente ma soprattutto tanti affezionati che, incuriositi, hanno così scoperto alcune particolarità forse non così conosciute: «Sì, la rassegna è stata per noi anche un'opportunità per divulgare quello che in sostanza già facevamo e che faremo anche in futuro, ossia lavorare il più possibile con dei prodotti locali e biologici, un messaggio che non è sempre facile far passare», commenta Mara Bertelli Sanz, che vede quindi positivamente la certificazione Bio Cuisine di Bio Suisse disponibile dal 10 gennaio 2023: «Esatto, ci sembra un'ottima iniziativa e siamo di certo molto interessati a questa certificazione, un'occasione per rafforzare ulteriormente dei concetti che per noi sono già da anni la normalità».

Ci saranno sempre più prodotti Bio nel menu

Ha partecipato con entusiasmo alla rassegna anche il ristorante con alloggio Le Bucce di Gandria che per l'occasione ha ideato un nuovo menu degustazione di sei portate, di cui tre con ingredienti Bio Suisse (carne di manzo, fonduta e mele) inseriti in tre allettanti proposte. Sono poi stati aggiunti altri piatti che, per motivi logistici o di approvvigionamento, non è stato possibile inserire nel menu della rassegna, come ci spiega Melissa Vassalli, gerente, secondo cuoco e addetta al servizio del locale: «Purtroppo non siamo riusciti a trovare tutto quel che cercavamo, sia perché alcuni produttori, essendo molto piccoli, avevano già esaurito le loro scorte, sia perché non ci siamo mossi con un sufficiente anticipo». Melissa e Vieri del Bianco, il cuoco principale, sono comunque stati entusiasti di questa loro partecipazione, anche se forse s'aspettavano un interesse ancor maggiore: «Esatto, nonostante il tema del bio, fortemente correlato al tema della sostenibilità, sia attualissimo, non s'è tradotto in un corrispettivo grandissimo interesse, ma ci sono state comunque alcune persone che sono venute esplicitamente per il menu della rassegna e molti clienti hanno fatto domande specifiche sulle aziende bio e i loro prodotti».

Essendo agli inizi con l'approvvigionamento dei prodotti biologici disponibili sul territorio, Melissa s'è appoggiata fortemente sulla lista inviata da Bio Ticino a tutti i partecipanti alla rassegna, trovando poi ulteriori fornitori tramite delle ri-



Il semifreddo con chips di mela Bio Suisse, pinoli e uvetta, proposto dalle Bucche di Gandria nell'ambito della rassegna di Bio Ticino.

Foto: Le Bucche

cerche sul web, oppure contattando altri produttori biologici elencati nel sito di Bio Ticino. Se la qualità dei prodotti biologici s'è rivelata più che ottima o molto buona, per alcuni ci sono state delle difficoltà: «L'offerta è varia, ma si concentra su determinati prodotti: per esempio è stato molto facile trovare del formaggio bio, più difficile per latte, panna e burro».

Anche grazie alla rassegna del biologico, i gestori delle Bucche di Gandria si sono avvicinati ulteriormente al bio ed è probabile che in futuro ci sarà sempre più spazio per prodotti bio e Bio Suisse nel loro menu. Pure la certificazione Bio Cuisine è un tema che interessa, come aggiunge il cuoco Vieri del Bianco: «Non abbiamo ancora studiato adeguatamente le direttive e le condizioni per aderire a questo nuovo marchio, ma di sicuro ci incuriosisce e, inoltre, ci auguriamo che anche la rassegna bio venga riproposta in futuro». Non si sa ancora se la rassegna verrà riproposta, ma quello che è già sicuro e che il sito internet ideato per la stessa diventerà in futuro il sito di riferimento per coloro che vorranno mangiare in un ristorante che utilizza prodotti biologici. *Elia Stampanoni, Bio Ticino*

 www.bioticino.ch/rassegnabio



Informazioni Bio Ticino

Associazione Bio Ticino
c/o Valentina Acerbis-Steiner
Via Cantonale 39b
6930 Bedano

→ info@bioticino.ch
tel. 079 263 27 89

 www.facebook.com/BioTicino
www.bioticino.ch

Con elenco dei prodotti biologici ticinesi disponibili presso le aziende.

Impressum

Bioattualità (IT), Bioaktuell (DE),
Bioactualités (FR)

31° anno, 2022

Edizione 9 | 22 del 11. 11. 2022

La rivista esce dieci volte all'anno
nelle tre lingue.

Prezzo abbonamento ann.: fr. 55.-

Prezzo abb. estero: fr. 69.-

www.bioattualita.ch >

Attualità > Rivista

Tiratura (autentica notarile, 2022)

Tedesco: 7815 esemplari

Francese: 1353 esemplari

Italiano: 317 esemplari

Copie stampate: 10 191 esemplari

Copie inviate: 9 485 esemplari

Stampa

AVD Goldach AG, www.avd.ch

Editore

Bio Suisse, Peter Merian-Strasse 34,
4052 Basilea, www.bio-suisse.ch

e

FiBL, Istituto di ricerca dell'agri-
cultura biologica, Ackerstrasse 113,
casella postale 219, 5070 Frick
www.fibl.org

Carta

BalancePure (80 g/m²),
Blauer Engel, EU Ecolabel,
100 % fibre riciclate FSC

Traduzioni

Regula van den Berge
(salvo testi di Bio Ticino)

Impaginazione

Simone Bissig, FiBL

Redazione Bioattualità Rivista

Stephanie Fuchs (sf),

caporedattrice, Bio Suisse

Claire Berbain (cb), Bio Suisse

Beat Grossrieder (bgo), FiBL

Jeremias Lütold (jlu), FiBL

Theresa Rebholz (tre), FiBL

Ann Schärer (ann), FiBL

René Schulte (schu), Bio Suisse

redazione@bioattualita.ch

tel. +41 (0)61 204 66 63

Redazione bioattualita.ch (FiBL)

Ania Biasio (anb), caporedattrice

Flore Araldi (far)

Serina Krähenbühl (skr)

Simona Moosmann (msi)

Nathaniel Schmid (nsc)

redazioneweb@bioattualita.ch

Annunci

Erika Bayer

FiBL, casella postale 219

5070 Frick

publicita@bioattualita.ch

tel. +41 (0)62 865 72 00

Edizione

Petra Schwinghammer

Bio Suisse, Peter Merian-

Strasse 34, 4052 Basilea

editrice@bioattualita.ch

tel. +41 (0)62 204 66 66

Scaricare la rivista (PDF)

www.bioattualita.ch >

Attualità > Rivista

Utente: bioattualita-9

Password: ba9-2022

www.bioattualita.ch

BIO

Attualità

- Desidero abbonarmi a Bioattualità per un anno
10 edizioni al prezzo di fr. 55.- / estero fr. 69.-
- Desidero una copia gratuita di Bioattualità
- Desidero ricevere la newsletter gratuita di Bioattualità
- Sono in formazione e desidero abbonarmi Bioattualità alla tariffa
ridotta di fr. 43.- per un anno (solo in Svizzera, max. 3 anni).
Si prega di allegare la prova.

Nome / Cognome

Indirizzo

CPA / località / Paese

e-mail

Data

Firma

Ritagliare il tagliando e inviarlo a:
Bio Suisse, Edizione Bioattualità,
Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basilea
Tel. 062 204 66 66
editrice@bioattualita.ch
www.bioattualita.ch



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Il vostro partner bio

**35 anni di esperienza
nel settore Bio**

La nostra offerta completa:

- Alimenti per animali
- Vasta gamma di sali minerali
- Sementi
- Concimi organici
- Centro collettore per cereali

Vi consigliamo molto volentieri

Mühle Rytz AG, 3206 Biberen Tel. 031 754 50 00

www.muehlerytz.ch, mail@muehlerytz.ch