

bioattualità

4/10

LA RIVISTA DEL MOVIMENTO BIO

MAGGIO



Formaggio: siamo campioni del mondo! pagina 4

A colloquio con i vertici del centro Möschberg pagina 6

AD Bio Suisse: sì al commercio equo pagina 12

Bioedilizia a BASso impatto ambientale!

La BAS è il vostro partner per il finanziamento di nuove costruzioni e di ristrutturazioni ecologiche. L'ipoteca BAS con il rating immobiliare® vi fa ottenere un risparmio sugli interessi fino a 0,625%, senza limitazioni temporali e sull'intera ipoteca.

→ **La strada giusta per una vera alternativa:**
www.bas.ch



Olten
Losanna
Zurigo
Ginevra
Bellinzona

Banca Alternativa Svizzera SA
Viale Stazione 2
6500 Bellinzona
bellinzona@bas.ch



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Il vostro partner BIO

Azione di Primavera

alimenti bovine lattifere, capre e pecore

Ribasso azione CHF 2.-/100 kg per comande combinate con acquisto sale minerale
Consegne: fino 29. maggio 2010

Le nostre gamme di prodotti

Basic – per un prezzo vantaggioso

Standard – per migliori performance

Alte performance – per soddisfare le più alte esigenze, con aggiunta di lieviti vivi

8738 Secchi da leccare Natura, con 6% Magnesio

8740 Blocco di sale con 25 mg/kg Selenio

Mühle Rytz AG, 3206 Biberen, Tel. 031 754 50 00
www.muehlerytz.ch, mail@muehlerytz.ch

Il vostro consulente ticinese:

Lorenzo Frigerio, 6986 Novaggio
079 623 06 22



PROVIMI KLIBA



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Alto rendimento in foraggi grazie alle miscele foraggiere bio, miscele di trasemina bio

Per esempio:

Provato con trifoglio violetto: 3000 ADF, miscela 3 anni

Miscela universale abbondante, apporta molto foraggio appetibile anche nei periodi secchi.

Situazioni secche: BIOLUZ, miscela di erba medica 3 anni

La garanzia per le zone secche. Foraggio ricco in proteina molto appetibile. Fino a 1000 m d'altitudine.

Zone di montagna: Montain Star ADF

Miscela a lunga durata molto produttiva nelle zone non favorevoli al ray-gras.

Buono svernamento fino 2000 m d'altitudine.

Forte nella resa: 4000 ADF, miscela a lunga durata

La miscela a lunga durata graminacee sulla lista federale delle varietà raccomandate.

4-5 sfalci per anno.

Trasemina: U-440, trifoglio o graminacee

Nuovo: Trasemina montagna

Per il risanamento di prati e pascoli.

Consegne

Per il risanamento di prati e pascoli.

Per posta/cargo domicilio: Spese di spedizione CHF 28.- per consegna. Da CHF 800.- per consegna spedizione gratuita.

Mühle Rytz AG, Agrarhandel und Bioprodukte
3206 Biberen, Tel. 031 754 50 00, www.muehlerytz.ch



IMPRESSUM

bioattualità



anno 19

Pubblicazione 10 volte all'anno (all'inizio di ogni mese, salvo agosto e gennaio); durata dell'abbonamento un anno civile, disdetta per la fine di dicembre

Destinatari aziende di produzione e di trasformazione Bio Suisse

Editore FiBL, Istituto di ricerche dell'agri-cultura biologica, Ackerstrasse, casella postale, 5070 Frick, telefono +41 (0)62 865 72 72,

fax +41 (0)62 865 72 73, www.fibl.org

BIO SUISSE (Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen),

Margarethenstrasse 87, 4053 Basel, telefono +41 (0)61 385 96 10,

fax +41 (0)61 385 96 11, www.bio-suisse.ch

Redazione Stephan Jaun (Chefredaktor), Jacqueline Forster, Christian Voegeli (Bio Suisse); Markus Bär, Thomas Alfoldi (FiBL); bioaktuell@fibl.org

Traduzione Regula van den Berge, 6648 Minusio

Layout Daniel Gorba

Stampa Brogle Druck SA, casella postale, 5073 Gipf-Oberfrick,

telefono +41 (0) 62 865 10 30

Inserzione Erika Bayer, FiBL, casella postale, 5070 Frick, telefono 062 865 72 00, fax 062 865 72 73, e-mail erika.bayer@fibl.org

Il faro di Andeer

Ad Andeer si produce del buon formaggio. Forse è davvero il secondo migliore al mondo, come suggerisce il premio vinto. Quello che Maria Meyer e Martin «Floh» Bienerth producono da anni con il loro team è però più di un formaggio. Accuratezza, sapere, bravura e professionalità vissuta hanno prodotto cultura: la cultura del piacere, dell'artigianato, del mercato.

La cultura del caseificio di Andeer non inizia solo con l'arte casearia. Maria e Martin attribuiscono grande importanza al contatto diretto con i produttori di latte. I lunghi trasporti del latte sono fuori discussione, il foraggiamento senza insulati un obbligo imprescindibile, le vacche con le corna un vantaggio. Ad Andeer la qualità è palpabile dal pascolo attraverso la stalla fin nel più remoto angolo del caseificio. L'importante premio è senz'altro meritato.

Il titolo di vicecampionessa del mondo non arriva del tutto inaspettato. Il lavoro di Maria Meyer e Martin Bienerth non è stato premiato per la prima volta: premio Binding 2009, premio Slow-Food 2009, oro alla BioCaseus 2009, bronzo ai campionati mondiali 2008, Agroprix 2005 per menzionarne solo alcuni.

Grazie Maria e «Floh» per la motivazione, in particolare qui nel Canton Grigioni fa davvero bene. C'è la motivazione per la creazione di valore aggiunto locale, anche se è chiaro che il modello di Andeer nella sua unicità non può essere copiato. Una grande quantità di prezioso latte bio non trasformato lascia il Canton Grigioni sull'autostrada dell'anonimità. La regione di montagna si lascia sfuggire la creazione di valore e la cultura. Assieme all'agricoltura biologica, alla cultura trilingue e alle conoscenze dei contadini e dei casari le opportunità sarebbero parecchie. L'opera del caseificio di Andeer è divenuta un faro. È meglio approfittare della luce del faro piuttosto che ritrovarsi nella sua ombra. Percorrere la propria strada con coraggio e convinzione può essere una soluzione. Attualmente ci sarebbe sufficiente luce di Andeer per trovare la propria giusta via.



Roman Clavadetscher, pluswert, Coira

bioattualità



4



6



12



18

QUI E ORA

4 Caseificio di Andeer campione mondiale

Ai campionati mondiali del formaggio negli USA il caseificio di Andeer ha vinto il titolo di campione del mondo nella categoria dei formaggi a pasta semidura a crosta lavata e la medaglia d'argento su tutte le categorie. Anche il miglior formaggio in assoluto proviene dalla Svizzera: da La Brévine – cool!

6 Colloquio ai vertici di Möschberg

Bioforum Schweiz ricorda i pionieri dell'agricoltura organico-biologica e con la dichiarazione di Möschberg vuole indicare la via verso l'agricoltura del futuro. bioattualità ha parlato con i vertici di Bioforum in cima al monte Möschberg.

MERCATO

10 Le catene bio

Nel commercio specializzato in prodotti bio di solito operano attivisti solitari. Fanno eccezione le catene di centri dietetici Müller e Egli e la nuova arrivata catena Vitalpunkt.

BIO SUISSE

12 Rapporto dell'assemblea dei delegati

Sì al commercio equo in Svizzera, all'uso di latte in polvere e ai fondi per la biooffensiva e per le pubbliche relazioni. La decisione più sorprendente l'ha però presa tutta sola Regina Fuhrer: lascia la carica di presidente di Bio Suisse nell'aprile 2011.

RUBRICHE

15 Consigli

16 Consumo

17 Notizie

19 La parola ai lettori

Foto in prima pagina: La maestra casara e campionessa del mondo Maria Meyer, Andeer, GR

Photo: Yannick Andrea

Una festa per il palato e per il Comune

Il formaggio bio «Andeerer Traum» della maestra casara Maria Meyer ha ottenuto il secondo posto al campionato mondiale di formaggio. La medaglia d'argento dimostra che la produzione Gemma è una buona base per prodotti eccellenti. Nel Comune di Andeer GR il formaggio bio inoltre assicura posti di lavoro e garantisce a cinque biocontadini un buon prezzo per il latte.

I campioni del mondo del formaggio sono stati accolti all'aeroporto di Zurigo come campioni olimpici: corni delle alpi, campanacci e molti contadini e amici dei vincitori. Fra i festeggiati vi era anche la coppia di casari Maria Meyer e Martin Biennerth. «È stato impressionante sfilare davanti a tutte quelle persone con una cinquantina di campanacci accorse a congratularsi con noi», racconta la maestra casara. Al campionato mondiale di formaggio 2010 svoltosi a Madison negli USA il suo formaggio bio «Andeerer Traum» è stato premiato come secondo miglior formaggio al mondo e ha ottenuto il titolo di campione del mondo nella categoria dei formaggi a pasta dura a crosta lavata. Al concorso hanno partecipato più di 2300 formaggi. I vincitori delle 80 categorie sono giunti in finale dove i due formaggi svizzeri «Le Gruyère AOC» di La Brévine NE e «Andeerer Traum» di Andeer GR si sono imposti sulla concorrenza internazionale.

Latte bio trasformato quotidianamente in formaggio

Il formaggio «Andeerer Traum» è un formaggio di latte crudo stagionato almeno sei mesi, di latte bio prodotto da mucche alimentate senza insilati, prodotto con colture proprie dell'azienda. Le forme pesano circa cinque chili. «Qual'è il segreto del formaggio campione del mondo?» ha chiesto bioattualità a Maria Meyer. I segreti sono segreti... ma ce ne svela comunque qualcuno. Innanzitutto cita il foraggio bio ricco di erbe e il buon latte bio di montagna. Inoltre sono importanti le chiare strutture della piccola azienda. «I contadini portano il latte nel caseificio due volte al giorno e noi produciamo formaggio ogni giorno», ci spiega. Solo così è possibile assicurare un'alta qualità costante. Dopo la trasformazione del latte Martin Biennerth tratta il formaggio fino a quando ha raggiunto il massimo dell'aroma.

Già nel 2007 il formaggio «Andeerer Traum» aveva vinto la medaglia d'argento al Concorso svizzero dei prodotti regionali e nello stesso anno ha ottenuto la medaglia d'argento alle quinte olimpiadi del formaggio di montagna a Oberstorf in Germania. «Il formaggio «Andeerer Traum» dimostra che la produzione Gemma rappresenta una buona base per prodotti eccellenti», sottolinea la presidente di Bio Suisse Regina Fuhrer, presente anch'essa all'aeroporto. Andreas Melchior, presidente della cooperativa lattiera di Andeer, afferma: «Il nostro formaggio è richiesto. Per me è importante, visto che ricevo così tanti soldi dallo Stato». È bioagricoltore perché è convinto che bio sia la giusta forma di produzione – per l'ambiente, per il prodotto, per il sapore.

Un sogno si avvera

Il formaggio «Andeerer Traum» non è solo un piacere per il palato, per Martin Biennerth rappresenta anche la tessera di un mosaico per realizzare il suo sogno: «Ho un sogno», scrive su www.sennerei-andeer.ch: «Nel Canton Grigioni vi sarà anche in futuro un'alpicoltura funzionante con tanti caseifici. Al piano ci vogliono contadini che allevano e mungono le mucche.» In tutte le comunità di valle dovrebbero esserci piccoli caseifici che trasformano il latte nei prodotti più disparati, adeguati alle strutture delle regioni di montagna. «L'autostrada come maggior deposito del latte perlomeno nel Canton Grigioni dovrà appartenere al passato.»

Ad Andeer la coppia ha realizzato questo sogno: cinque produttori di latte forniscono al caseificio circa 400'000 chili di latte ogni anno – un quantitativo con il quale un caseificio secondo l'opinione comune non è in grado di sopravvivere. Dal mese di novembre 2001 la maestra casara Maria Meyer trasforma il latte in formaggio e in latticini. Martin Biennerth si occupa dell'affinaggio, del marketing e della vendita. I responsabili della cooperativa lattiera e del caseificio di Andeer non



Festosa accoglienza all'aeroporto di Zurigo: i produttori di latte di Andeer GR e La Brévine NE festeggiano l'arrivo dei campioni mondiali.



Fotos: (PHOTOPRESS/Walter Bieri)

I casari vincitori si rallegrano dei premi: (da destra) il campione del mondo Cédric Vuille di La Brévine con il Gruyère AOC e i vicecampioni Maria Meyer e Martin Biennerth del caseificio di Andeer con il loro «Andeerer Traum».

hanno mollato fino a quando hanno convinto la coppia a acquistare il latte.

Da allora i due hanno ampliato il caseificio, costruito un nuovo locale di stagionatura e, oltre a una vasta gamma di formaggi bio, hanno anche creato nuovi posti di lavoro. Invece di un posto di lavoro a tempo parziale presso il centro di raccolta del latte, il caseificio dispone ora di cinque posti di lavoro fissi. I debiti sono sopportabili. Ambedue lavorano tra 70 e 80 ore alla settimana, nei primi anni gli impiegati ricevevano un salario superiore al loro.

Per il presidente della cooperativa Melchior la medaglia d'argento è la conferma che hanno imboccato la giusta via. «Grazie all'impegno di Maria Meyer e di Martin Biennerth finora siamo riusciti a mantenere il caseificio di Andeer», spiega a bioattualità. Ai cinque fornitori di latte bio il caseificio assicura un buon prezzo. «Economicamente la situazione delle aziende è superiore alla media», ritiene Andreas Melchior.

Idea premiata «Mantenere piuttosto che crescere»

Per la presidente di Bio Suisse Regina Fuhrer «Andeerer Traum» corrisponde in tutto e per tutto alla filosofia della Gemma. «Vogliamo assicurare la produzione di derrate alimentari possibilmente in cicli locali creando un maggior valore

per i consumatori», osserva. Il lavoro svolto a Andeer ha convinto anche la giuria del concorso Agropreis. Nel novembre del 2005 la cooperativa lattiera e casearia di Andeer ha vinto questo premio destinato a progetti innovativi in agricoltura all'insegna della massima «Mantenere piuttosto che crescere». Il presidente della giuria Alfred Buess aveva detto allora che il progetto si distingueva in prima linea per le grandi qualità umane. «Il coraggio di non sognare solo un sogno apparentemente irrealizzabile ma di averlo. La volontà assoluta di non arrendersi a un destino apparentemente immutabile bensì di andare contro corrente. Una casara eccellente, un venditore geniale e alcuni contadini coraggiosi hanno deciso di non trasportare il loro latte nell'Unterland bensì di trasformarlo ad Andeer in un prodotto di qualità e di venderlo nel segmento di prezzo superiore aspramente conteso.» Gli obiettivi economici sono stati intrecciati con valori ideali e interpersonali per formare una storia di successo ammirevole.

Di Maria Meyer e Martin Biennerth è notevole che da oltre cinque anni fabbricano formaggio a un elevato livello. Per loro tutto ciò non ha nulla di straordinario. Cercano semplicemente di continuare nel miglior modo possibile. L'obiettivo è di consolidare ulteriormente l'azienda del caseificio di Andeer, sia dal punto di vista finanziario che da quello ideale. «Ideale in

relazione con «Andeerer Traum» significa riuscire non solo a sognare ma anche a vivere i piccoli cicli nella nostra vita professionale e privata e anche nel nostro più piccolo ecoelemento, la cucina.»

Stephan Jaun e Edith Moos-Nüssli,
Bio Suisse

Svizzeri sul podio

Categoria stile svizzero con crosta, tutti con Emmentaler AOC: 1. Marcel Züger, caseificio Rohrenmoos, Lömmenschwil (affinato da Gourmino AG, Illighausen); 2. Ruedi Studerus, caseificio Thundorf; 3. Niklaus Haldimann, caseificio Scheidweg, Heimenschwand (aff. da Gourmino AG). **Cat. Gruyère tutti con Le Gruyère AOC:** 1. Cédric Vuille, caseificio La Brévine; 2. Michel Grossrieder, caseificio Moléson SA, Orsonnens; 3. Adrian Scheidegger, caseificio Niedermuhren, Heitenried, (aff. da Mühlenen AG, Düdingen). **Cat. formaggio molle a crosta lavata:** 2. Ernst Diriwächter, caseificio Krümmenschwil, Krummenau, con «Försterkäse». **Cat. Formaggio a pasta semimolle con crosta lavata:** 3. Stefan Jud, caseificio Degersheim, con «Appenzeller». **Cat. Formaggio duro a crosta lavata:** 1. Maria Meyer e Martin Biennerth, caseificio Andeer, con «Andeerer Traum»; 2. Peter Schneider, caseificio Bettwil, con «Winzerkäse». **Categoria formaggi duri vari:** 2. Ewald Schafer, caseificio Cressier FR, con «Mont Vully Réserve». sja

In quale direzione va Bioforum Schweiz?

Attualmente Bioforum Schweiz non fa parlare di sé solo per la dichiarazione di Möschberg (vedi bioattualità 3/10), ma anche per un opuscolo sui pionieri organico-biologici. bioattualità ha incontrato presso il centro Möschberg i vertici del Bioforum, la direttrice Wendy Peter, bioagricoltore di Willisau LU, e il presidente Markus Lanfranchi, bioagricoltore di Verdabbio GR.

Bioattualità: *Perché avete pubblicato questo opuscolo? Il movimento biologico sente la necessità di ricordare i pionieri?*

Wendy Peter: Il momento mi sembra opportuno. Ho la sensazione che al movimento bio in generale manchi un po' la terra sotto i piedi. Molti non sanno nemmeno come è nato l'intero movimento. L'impulso di pubblicare l'opuscolo inoltre non è partito da noi bensì dall'Austria. Ci hanno chiesto se volevamo partecipare. Quando ho letto l'opuscolo ne sono rimasta entusiasta. Il testo mi ha affascinato perché con un linguaggio molto semplice spiega le complesse relazioni. L'opuscolo risveglia l'interesse, la curiosità per il suolo.

Naturalmente eravamo consapevoli sin dall'inizio che si trattava del documento di un'epoca. Contiene elementi che oggi si vedono in un'ottica diversa o dei quali la

«Ho l'impressione che al movimento bio manchi un po' la terra sotto i piedi.»

Wendy Peter

scienza dice che oggi ormai sono superati. I principi però, ne sono convinta, oggi sono ancora gli stessi. Si tratta soprattutto dell'approccio all'agricoltura biologica, che l'opuscolo rende possibile.

Markus Lanfranchi: A questo si aggiunge l'ottica olistica dell'agricoltura, la questione energetica e quello che oggi viene chiamato biodiversità: tutto questo viene menzionato nell'opuscolo. Il nesso tra il suolo e la salute delle persone oggi non è più oggetto di discussione. Anche nel campo dell'agricoltura biologica ci occupiamo delle particelle più minuscole perdendo di vista l'aspetto olistico che caratterizza tutta l'agricoltura biologica. Al giorno d'oggi, in cui si tratta soprattutto di marketing, di lobbying e di politica, una correzione della direzione è assolutamente necessaria. Dobbiamo tornare a pensare: al centro vi è il suolo. Dobbiamo fare

un passo indietro: per poter riacquistare la visione d'insieme, non per muoverci all'indietro.

Wendy teme che al movimento bio potrebbe venire a mancare un po' il terreno sotto i piedi. La creazione d'identità è il vostro obiettivo? Si tratta anche di radici comuni, di senso di appartenenza?

Wendy Peter: La discussione può fornire una nuova identità. Coloro che fanno parte del movimento da più tempo sono più vicini alla terra, i più giovani hanno in parte un altro approccio e non hanno mai osservato il suolo come lo hanno fatto i pionieri. È senz'altro possibile che questo scambio ci accomuni.

Nella prefazione all'opuscolo Markus fa un parallelo tra Rudolf Steiner e Hans Müller. Quale valore ha Hans Müller per voi in relazione alla creazione d'identità?

Wendy Peter: Mi affascina la coppia Müller-Rusch, questa collaborazione tra un biologo e un medico. La salute a quei tempi, Markus ne ha accennato, era un tema centrale. Hans Müller come persona per me è meno importante delle innovazioni che lui e Rusch hanno introdotto.

Hans Müller comunque è una specie di guru – come lo è Rudolf Steiner per il movimento biodinamico?

Wendy Peter: Per i bioagricoltori di vecchia data sì.

Markus Lanfranchi: Non è stato Hans Müller a condurmi a Möschberg, ci sono arrivato perché è la direzione agricola che mi sembra la più ragionevole. Non mi piace il culto delle personalità. Apprezzo e riconosco quanto hanno fatto e creato i pionieri. Ci sono però tantissime persone che sono state altrettanto importanti ma che non sono mai emerse. A loro dobbiamo essere altrettanto grati.

Mi sembra importante anche il parallelo tra Steiner e Müller come rappresentanti di un approccio per così dire bipolare all'agricoltura. Steiner dice: tutto è

cosmico. E Müller dice: tutto è organico. Se si potessero unire questi due estremi si avrebbe ...

... laurea via di mezzo?

Markus Lanfranchi: Sì, allora sarebbe perfetto!

Che significato ha questo opuscolo per voi personalmente?

Markus Lanfranchi: Per me è la trascrizione dei pensieri che mi guidano. I concetti sono scritti in modo semplice e ben comprensibile. Posso realizzare tale e quale quanto c'è scritto. La poca teoria contenuta non è molto importante per me. L'opuscolo getta però un ponte dall'attività pratica attraverso il futuro e il passato fino alla ricerca spirituale – segue appunto l'approccio olistico.

Wendy Peter: Come dice Markus, l'opuscolo è una guida molto pratica per il lavoro in giardino o sui campi. Invita a osservare meglio, a sperimentare cose nuove, a occuparsi delle correlazioni. Mi hanno però spaventato le reazioni negative in parte molto violente, anche da parte del FiBL. Ho avuto l'impressione che si trattasse di un documento molto pericoloso, da non pubblicare. Invece si tratta delle nostre radici! Nell'opuscolo sta scritto dove ha avuto origine l'agricoltura organico-biologica. Ci sono certamente cose che la scienza può definire sbagliate, come per esempio la questione della vitamina B 12 – ma a me sembrano di secondaria importanza.

Nella prefazione c'è scritto che "singoli aspetti possono sembrare superati". Torneremo su alcuni di questi aspetti. Tu Wendy hai parlato della curiosità per il suolo e del lavoro in giardino o nei campi. Ma a proposito dell'allevamento degli animali, che importanza ha l'opuscolo per le aziende nelle regioni di montagna, per esempio nel Canton Grigioni dove bio è comunque forte? Non è troppo orientato alla produzione vegetale come lo erano anche in generale i pionieri?

Wendy Peter: Il suolo e quello che si coltiva, quanti animali si tengono, la foraggiatura – tutto va visto in un contesto globale, l'animale è una parte dell'insieme.

Markus Lanfranchi: Io sono contadino nella regione di montagna nel Canton Grigioni, ne so qualche cosa ... Innanzitutto devo precisare che le unità di bestiame grosso fertilizzante per superficie sono state calcolate troppo generosamente. Nelle regioni di montagna per principio viene allevato troppo bestiame. Questa affermazione non è certo popolare nelle regioni di montagna, ma è semplicemente la verità, me ne accorgo nella mia propria azienda. Gli animali creano troppi danni da calpestamento, vi sono perdite troppo elevate di concimi aziendali e la protezione delle acque può essere garantita a malapena. A ciò si aggiunge l'acquisto di foraggio. Prendiamo il San Bernardino o il Gottardo: arrivano camion dopo camion carichi di fieno e paglia provenienti da ogni dove per mantenere in vita il patrimonio zootecnico nelle nostre regioni di montagna. È quasi impossibile diminuire il numero troppo elevato di animali: si rimarrebbe tremendamente penalizzati per quanto riguarda i pagamenti diretti e non ce lo possiamo permettere. Tutti noi infatti siamo eccessivamente meccanizzati e indebitati ... Produciamo eccedenze di latte, anche nelle regioni di montagna, che in base a una recente decisione dell'assemblea dei delegati si può ora ridurre in polvere ... nell'allevamento di pollame per esempio non si vogliono impiegare alimenti ricchi di proteine importati. La gallina però non è un tipico bevitore di latte e il nostro latte in parte è prodotto acquistando proteine importate mentre il prezzo del latte precipita sempre più. Qualche cosa quindi non funziona!

Accennate a problemi centrali dell'agricoltura biologica nel 2010. Quale aiuto può fornire l'opuscolo?

Wendy Peter: I problemi moderni possono essere risolti solo se si riconoscono i nessi! Tutto inizia nel suolo e con il suolo, che si tratti di allevamento di animali o di campicoltura.

Markus Lanfranchi: È davvero incredibile: nell'opuscolo si fa accenno a questi problemi pur essendo gli stessi a quei tempi solo marginali! Per esempio nel capitolo 30, «L'agricoltura organico-biologica e la questione energetica»: quanta energia investiamo per trasformare quanta energia? Oppure nel capitolo 31, «L'agricoltura e la questione dell'ossigeno»: oggi si parla di emissioni di gas serra.



Bilder: Thomas Alfeld

Markus Lanfranchi è presidente, Wendy Peter direttrice di Bioforum Schweiz.

Macché orientato alla produzione vegetale: anche la mucca è orientata alla produzione vegetale! Anche l'uomo lo è e esiste un parallelo tra la salute del suolo e la salute dell'uomo che vive del suolo. L'animale è l'intermediario; il ruminante è capace di trasformare l'erba dei prati per noi indigesta in preziose proteine. Dobbiamo sfruttare questa capacità e non acquistare cereali nei Paesi emergenti e trasportarli qui via nave per produrre pro-

«L'opuscolo getta un ponte tra l'attività pratica e la ricerca spirituale»

Markus Lanfranchi

teine svizzere che poi si possono ridurre in polvere – sta qui il problema dell'agricoltura biologica svizzera nel 2010. L'opuscolo «Die Wurzeln des organisch-biologischen Landbaus» («Le radici dell'agricoltura organica-biologica») ci fornisce le istruzioni per uscire da questo vicolo cieco.

La divisione dei ruoli tra uomo e donna che traspare sovente nell'opuscolo e in parte anche il concetto di patria appaiono un po' anacronistici. Si possono avvicinare e entusiasmare giovani contadine e contadini con un simile documento?

Wendy Peter: L'immagine della donna nell'opuscolo non è negativa. All'inizio Hans Müller dichiara addirittura che due donne hanno caratterizzato la sua vita: sua

madre e sua moglie. Il fatto che il testo sia scritto utilizzando solo la forma maschile e che la contadina vi compaia solo in relazione con l'orto corrisponde a quei tempi e non mi disturba.

Il testo fa spesso riferimento a dio e al divino. Posso sostituire questo riferimento a un riferimento alla natura e parlare di «rispetto della vita» come Albert Schweitzer?

Wendy Peter: Certamente non bisogna interpretare il testo in chiave esplicitamente religiosa. Contiene la citazione di Albert Schweizer e inoltre vi è scritto che secondo Hans Müller dobbiamo vivere la nostra religione nella quotidianità, nel lavoro. Hai accennato al concetto di patria; naturalmente è un concetto piuttosto carico. Nell'opuscolo si fa anche riferimento

Bioforum Schweiz e la dichiarazione di Möschberg

Bioattualità ha pubblicato nella sua ultima edizione il testo della dichiarazione di Möschberg e ha brevemente presentato il Bioforum Schweiz: no. 3/10, pagina 14/15.

Abbiamo presentato Markus Lanfranchi prima della sua nomina a presidente del Bioforum in occasione di una visita nella sua azienda in Mesolcina: bioattualità 8/09, pagina 3.

Ulteriori informazioni:
www.bioforumschweiz.ch

al nesso tra alimentazione proveniente da un suolo patrio sano e lo sviluppo di una sana difesa immunitaria. Nei più recenti dibattiti relativi alla fisiologia dell'alimentazione ci si è chiesti se è ragionevole mangiare per esempio così tanta frutta tropicale. O mangiare pomodori d'inverno, un alimento piuttosto rinfrescante

«Ci troviamo di fronte ad una svolta epocale. Quattro su cinque calorie raccolte vanno perse sul percorso dal campo alla tavola»

Markus Lanfranchi

che non ha nulla a che fare con l'inverno. Credo che dovremmo nutrirci soprattutto dei prodotti che crescono qui da noi. Si tratta di pensieri su cui riflettere, e non di evocare un qualsivoglia ottuso concetto di patria. Si tratta piuttosto del distacco che creiamo alimentandoci con prodotti giunti da chissà dove.

Sappiamo che tu Wendy sei molto impegnata anche a livello internazionale. L'agricoltura biologica è per tutti i popoli e tutte le religioni?

Wendy Peter: Sì, senz'altro.

Markus Lanfranchi: L'agricoltura biologica contribuisce parecchio a superare le barriere tra popoli e religioni. Ho partecipato a diversi incontri internazionali di contadini, c'è sempre devozione ma non per un dio di una determinata religione, si tratta invece di una divinità universale o di una spiritualità vissuta.

Come avete detto, non avete ben capito tutto il trambusto che l'opuscolo ha suscitato nelle cerchie di esperti. Gunter Vogt nella sua dissertazione ha analizzato il testo di Heinrich Brauner così come è stato pubblicato per la prima volta nel 1987 e ha anche fatto notare degli errori. Adesso è stata pubblicata una nuova edizione rielaborata – contenente gli stessi errori: Virtanen ha ricevuto il premio Nobel per il metodo per la conservazione del foraggio da lui sviluppato e non per la prova che la pianta si nutre di humus. Oppure la faccenda della vitamina B 12 che permetterebbe alle piante di assimilare azoto dall'aria. Non correggendo questi errori si offre agli oppositori dell'agricoltura biologica la possibilità di richiamare trionfalmente l'attenzione sugli stessi.



Markus Lanfranchi: Non ho mai letto questa dissertazione. Mi sono concentrato sui contenuti rurali e ho visto le relazioni con la mia terra, la mia azienda e il mio lavoro quotidiano. Voi scienziati leggete questi testi in chiave diversa ... e dall'altro canto magari sorvolate su cose che per noi assumono un'importanza essenziale.

Questo opuscolo vuole anche fornire consigli: contiene brevi istruzioni per la conversione e fornisce raccomandazioni per la concimazione. Il test di Rusch elogiato nel testo è superato e la ventilazione del liquame non si è imposta – nemmeno queste parti sono state aggiornate. Non si tratta di un'omissione che potrebbe indurre la gente in errore?

Markus Lanfranchi: Siamo sinceri, la consulenza di conversione oggi funziona così: uno prende i formulari per i pagamenti diretti e calcola quali sarebbero i vantaggi se optasse per il programma bio. Su questa base poi decide se convertire l'azienda o meno. Preferisco allora mille volte i consigli per la conversione così come sono presentati nell'opuscolo! Naturalmente sono istruzioni semplificate, ma permettono di vedere le cose in un contesto più ampio.

Laddove si tratta di asserire dei fatti o nella parte contenente le istruzioni si sarebbe potuto aggiornare il testo o specificare dove si possono trovare gli attuali documenti di consulenza e le informazioni. In un punto effettivamente è stato fatto: nella versione originale c'era scritto di diluire il liquame

all'1 per cento. Adesso c'è scritto di diluirlo nel rapporto 1 : 1. Qualcuno ha corretto i pionieri nella misura del fattore 50. Questo intervento tuttavia non è stato reso trasparente.

Wendy Peter e Markus Lanfranchi:

Siamo d'accordo, si sarebbe dovuto renderlo trasparente.

Inoltre sono stati tralasciati alcuni passaggi controversi dal punto di vista politico che negli anni ottanta sono stati oggetto di discussioni in seno all'associazione di produttori tedesca Bioland. Ma rivolgiamo ora lo sguardo al futuro: nella dichiarazione di Möschberg chiedete che l'alimentazione debba essere assicurata in ampia misura con prodotti ottenuti in piccole unità aziendali anziché in grandi aziende; con un maggior numero di forze lavorative nel settore agrario anziché un numero minore; con una maggiore diversità naturale nelle aziende. È possibile, e in caso affermativo, quanto costa?

Markus Lanfranchi: Credo che non abbiamo scelta. Ci troviamo di fronte a una svolta epocale. Quattro su cinque calorie raccolte vanno perse sul percorso dal campo alla tavola. Si tratta di uno scandaloso sfruttamento della natura. In altre culture si può nutrire un numero molto maggiore di persone con una superficie molto più piccola. Migliorando le colture miste e cambiando le abitudini alimentari l'agricoltura svizzera sarebbe senz'altro in grado di nutrire la popolazione svizzera.



Möschberg, è l'agricoltura del futuro. E arriverà. Nelle città vi sono sempre più persone senza lavoro o che guadagnano troppo poco per i loro bisogni e quelli della famiglia. Ci sarà un'ondata di persone che desidererà, rispettivamente dovrà praticare l'agricoltura urbana o che si trasferirà in campagna per potersi nutrire. In Canada e negli USA si può già ora osservare questa tendenza. A questo scopo, e anche questo è scritto nella dichiarazione di Möschberg, sono necessarie nuove forme di collaborazione sociale.

Intervista: Markus Bär e Thomas Alföldi, FiBL

È chiaro che allora non ci saranno più fragole a Natale e importazioni di soia e di cereali per l'alimentazione degli animali. Come si può convincere la popolazione?

Wendy Peter: Basta moderarsi. Ricordo che anche noi da bambini mangiavamo ananas e altra frutta esotica, ma solo in occasioni speciali, eccezionalmente, magari a Natale o in occasione di un qualche compleanno.

Dobbiamo però smettere di mangiare banane e manghi come se fossero mele o pere. La gente ha bisogno di conoscere le correlazioni internazionali. La conseguenza delle aberrazioni della globalizzazione è che ci nutriamo sempre più a spese di chi soffre la fame.

Per mettere in atto queste idee avete bisogno di potenti alleati.

Wendy Peter: li cerchiamo e riponiamo in loro le nostre speranze.

Nella dichiarazione sta scritto che persino l'agricoltura biologica non è sostenibile dal momento che dipende dal pensiero orientato al profitto. Vi sono aziende bio buone e cattive?

Markus Lanfranchi: Vi sono aziende biologiche con colture miste e altre con monoculture ...

... aziende frutticole e vitivinicole?

Markus Lanfranchi: Non solo. Esistono anche aziende orticole o campicole che a mio parere nuociono alla terra e quindi anche all'ambiente.

Perché non praticano un avvicendamento ragionevole?

Markus Lanfranchi: Non solo per questo motivo, in parte anche a causa della lavorazione meccanica.

Wendy Peter: C'è di tutto: si vedono bioagricoltori che si mettono ad arare sotto il sole lasciando poi il terreno aperto – si ha l'impressione che non capiscano.

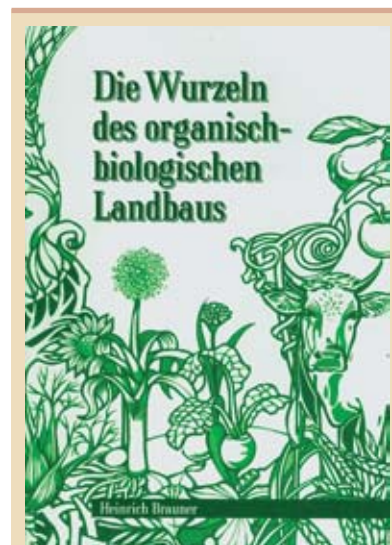
«Dobbiamo smettere di mangiare banane e manghi come se fossero mele o pere»

Wendy Peter

Certamente è un successo che ci sia sempre più richiesta di prodotti biologici. Anche in agricoltura biologica però aumenta la specializzazione. Presso i bioagricoltori di Lucerna è un tema importante: le direttive sono diventate talmente complicate che si ha paura di sbagliare in questo o in quel ramo aziendale. Se poi si allevano solo alcuni maiali o qualche pecora, la tentazione è molto grande di rinunciare e dire: adesso produco solo latte, tutti gli altri rami aziendali con tutte le normative mi hanno impegnato troppo. Naturalmente oltre a ciò vi è anche una pressione economica che porta alla specializzazione.

Mentre il vostro ideale è piuttosto la piccola azienda a conduzione familiare?

L'agricoltura praticata in piccole aziende, che proponiamo nella dichiarazione di



Brauner, Heinrich: «Die Wurzeln des organisch-biologischen Landbaus». Edizione rielaborata 2010 (pubblicata per la prima volta nel 1987). Editore: Förderungsgemeinschaft für gesundes Bauerntum, Leonding, Austria

■ In occasione dell'imminente trentesimo anniversario di Bio Suisse, Bioforum Schweiz regala a tutti i bioagricoltori e alle persone interessate all'agricoltura biologica l'opuscolo «Die Wurzeln des organisch-biologischen Landbaus», ottenibile presso Bioforum Schweiz, Wellberg, 6130 Willisau, fax 041 971 02 88, e-mail info@bioforumschweiz.ch contro invio di una busta B5 o C5 affrancata (Fr. 1.30) e recante l'indirizzo completo.

Le catene bio

Nel commercio specializzato in prodotti biologici solitamente operano attivisti solitari. Fanno eccezione le catene di centri dietetici Müller e Egli e la nuova arrivata catena Vitalpunkt. Anche le catene però non hanno vita facile.

Reformhaus» oggigiorno evoca il ciabattare delle Birkenstock. Chi però visita la filiale della catena di negozi dietetici Egli nel nuovo centro commerciale Stücker a Basilea dovrà ricredersi. «I nostri punti vendita si presentano in tinte chiare e forti. Con la concezione moderna e invitante contrastiamo il pregiudizio largamente diffuso dell'antiquato negozio di prodotti dietetici», spiega Rainer Bär, caporeparto nella catena di centri dietetici Egli. Si voleva in particolare mostrare alla clientela giovane che gli alimenti bio sono moderni e versatili.

Le cifre d'affari della più recente cattedrale del consumo in Svizzera sono però meno entusiasmanti: «Non siamo soddisfatti», ammette Bär. La situazione del centro dietetico rispecchia quella del principale locatore Migros nel quale anche di venerdì sera sono occupate solo due casse su dodici. Sono però previste attività per incrementare la cifra d'affari, per esempio posteggi meno cari e una miglior segnaletica dell'accesso, sottolinea Bär.

i Le catene bio in Svizzera

- Reformhaus Müller AG, 1929, 30 filiali, 230 collaboratori, cifra d'affari 42,2 milioni di franchi. www.reformhaus.ch
- Egli Reform AG, 1899, 7 filiali, 75 collaboratori, la cifra d'affari non viene resa pubblica. www.eglibio.ch
- Vitalpunkt, 2008, 4 filiali, il numero di collaboratori e la cifra d'affari non sono resi pubblici. www.futureshape.ch

Casse malattia nello sfondo

La Egli Reform AG appartiene alla Topwell-Apotheken AG, una rete di 24 negozi specializzati situati principalmente sull'asse Zurigo-Winterthur. Topwell a sua volta appartiene a una serie di casse malattia fra le quali Visana, CSS e Helsana.

Non viene comunicata né la cifra d'affari di Topwell né quella di Egli Reform. Solo i piani per il futuro contengono dettagli. Si prevede di consolidare e ampliare a medio termine la rete di filiali che negli scorsi due anni è passata da tre a sette. Egli si dice aperta anche a cooperazioni con altri negozi di prodotti dietetici e specializzati in prodotti biologici nel settore degli acquisti, del marketing e di «modelli commerciali innovativi».

La piccola catena Egli risale alla fondazione di quello che probabilmente è stato il primo negozio di prodotti dietetici in Svizzera, quello di Amalia Egli nell'anno 1899 a Zurigo. Della pioniera si sa poco, la catena, attiva in mezzo ai tre attori principali del commercio specializzato in prodotti biologici in Svizzera, ha mantenuto solo il nome.

L'incontestato numero uno è Müller Reformhaus Vital Shop AG, il cui unico proprietario è Christoph Tschan. Come le altre catene, anche Müller non punta esclusivamente sul biologico. Il cinque per cento degli articoli che generano il dieci per cento della cifra d'affari è costituito da merce non certificata. Ciò concerne in particolare le otto drogherie le cui super-

fici raggiungono in parte fino a 320 metri quadri. In futuro si prevede un'espansione moderata, alle attuali 30 filiali entro il 2020 se ne aggiungeranno altre cinque – dieci, a patto di trovare proprietari di immobili che non guardano solo al rendimento», spiega il direttore Stefan Rot.

Vita difficile per i centri

Le catene hanno per forza maggior successo rispetto ai negozi specializzati individuali? Secondo Toralf Richter, che da anni segue la situazione in qualità di consulente presso la ditta Bio Plus AG, non esiste una risposta universale, mentre è chiaro che nelle posizioni care sono presenti soprattutto le catene di negozi. Nelle migliori posizioni si conseguono ottime cifre d'affari, le statistiche economiche del 2009 dimostrano addirittura che l'affitto riferito alla cifra d'affari in posizioni molto buone era addirittura inferiore rispetto a luoghi meno ben frequentati.

Potendo disporre di un capitale più consistente grazie ai promotori, le catene possono permettersi di pagare affitti elevati. Possono anche correre qualche rischio che per un negozio individuale potrebbe rappresentare la fine – l'esperimento Egli nel centro Stucker a Basilea appartiene a questa categoria. Il meraviglioso nuovo mondo degli acquisti, come viene celebrato nel centro commerciale bernese Westside o nella Sihlcity zurighe- se, si sta rivelando problematico: secondo le osservazioni fatte da Richter in queste



Due immagini di interni: a sinistra un negozio Egli Reform AG, a destra una filiale di Reformhaus Müller AG.



Fotos: zVg

Vista frontale: Egli Reform nel nuovo centro commerciale Stücki a Basilea e Reformhaus Müller nella stazione di Berna.

meraviglie architettoniche la gente passa il tempo libero gironzolando per ore, senza però fare grandi acquisti.

Perfezionamento semplificato

Secondo la stima di Richter, rispetto ai negozi individuali è comunque chiaro che le catene bio, grazie a strutture amministrative più snelle, possono realizzare guadagni in termini di efficienza ma difficilmente ottengono grandi vantaggi per quanto riguarda gli acquisti. Per le catene sarebbero perlomeno immaginabili una standardizzazione e una presenza sul mercato compatta. Ma dato che né Müller né Egli nuotano nell'oro, l'arredamento del negozio va ammortizzato prima di poterlo sostituire con l'ultimo design. «Le catene perciò si presentano spesso in modo eterogeneo, c'è di tutto, da modernissimo a mediocre», questo il bilancio di Richter. Una differenza importante fra catene e negozi individuali secondo il consulente è costituita dallo sforzo di istruire bene il personale. Lo conferma Karin Leumann, responsabile del settore prodotti bio/naturali presso l'Associazione svizzera di dettaglianti in alimentari (Veledes): «Le catene badano al continuo perfezionamento dei propri collaboratori e al rispetto di norme unitarie». Per i negozi specializzati con pochi dipendenti dal punto di vista dell'organizzazione è invece spesso più impegnativo frequentare questi corsi. Nel settore della formazione invece da quest'anno tutti gli apprendisti del settore alimentare e dei generi voluttuari seguono gli stessi corsi obbligatori.

In stazione si preferiscono prodotti già pronti

Secondo Toralf Richter è difficile appurare dove vi sia ancora potenziale nel commercio bio svizzero. Esistono però

vari spunti. Innanzitutto diversi negozi in passato sono stati progettati troppo grandi – per esempio Yardo a San Gallo. In una posizione ben frequentata di solito sono sufficienti da 80 a 100 metri quadri; secondo una regola approssimativa inoltre a partire da 250 metri quadri la cifra d'affari per metro diminuisce. In secondo luogo sono attrattive le immediate vicinanze a una filiale Coop – i clienti che acquistano bio fanno volentieri la spesa da Coop e viceversa. In terzo luogo sono interessanti le posizioni di forte passaggio come le stazioni ferroviarie se si amplia l'assortimento standard con una grande offerta di prodotti già pronti o da asporto che fanno comodo ai pendolari bioconsumatori. Tutto ciò va combinato con un'immagine luminosa e moderna per attirare la clientela più giovane.

Anche nelle catene i prezzi saranno anche in futuro nettamente superiori rispetto a quelli dei grandi distributori. «Le catene di supermercati bio come Alnatura in Germania con le grandi quantità d'acquisto e le pignoni moderate hanno vita più facile. I loro prezzi di vendita sono al livello di quelli dei supermercati convenzionali», spiega Richter.

Produzione di tirggel bio

Piccole, con possibilità di asporto e in posizioni di forte passaggio: a questi requisiti corrispondono le filiali della giovane catena bio Vitalpunkt. Attualmente presente a Wil e Olten, da maggio anche a Baden, Vitalpunkt offre il proprio assortimento bio su superfici relativamente piccole in posizione centrale nelle stazioni ferroviarie.

La casa madre è il negozio fondato nel 2005 nella Stockerstrasse a Zurigo, una combinazione di negozio specializzato in prodotti biologici e centro be-

nessere. Ciò rispecchia anche la filosofia del trentaduenne fondatore e contitolare Carlo Magnano che punta su un'alimentazione possibilmente sana senza additivi. Nel 2008 Magnano ha inoltre rilevato la fabbrica di biscotti al miele tirggel, la Biscuits-Suter AG a Schönenberg ZH fondata nel 1840 e che sta ora convertendo al biologico: sotto il nome «Biscrack» sta sviluppando una gamma di prodotti dolci e salati che dovrebbero incrementare gli affari anche all'estero e nel rimanente commercio bio svizzero – la piccola catena diventa quindi anche azienda di trasformazione.

Pieter Poldervaart

Modello Yardo clonato

Fondato a San Gallo nel 2005 da Albert Keel, il supermercato bio Yardo non ha avuto vita facile. Da maggio 2008 il negozio appartiene a Bio Partner Schweiz AG (BPS).

Il modello Yardo tuttavia farà scuola: attualmente il negozio BPS a Seon viene trasformato secondo il modello Yardo. Stefan Menti, direttore del grossista, mezz'anno fa ha inoltre ceduto il modello al biomercato Yardo a Netstal GL con una superficie di 200 metri quadri. Il negozio è stato inaugurato a metà settembre 2009 nel supermercato Centro, accanto al ristorante, al parrucchiere, a uno studio fitness e a un negozio di articoli per neonati. «La maggior parte dell'assortimento, che nei limiti delle possibilità completiamo con prodotti regionali, proviene da Bio Partner Schweiz», spiega la direttrice Beatrice Zogg. La titolare è Denise Fischer che a Netstal vede un potenziale per un moderno negozio specializzato in prodotti biologici. Attualmente a Glarona vi è solamente il piccolo negozio bio Ulme. Per quanto riguarda il vino è stato possibile creare una clientela abituale, ma ci vuole tempo affinché un nuovo negozio possa affermarsi, osserva Zogg. pld

Delegati favorevoli al commercio equo in Svizzera

Si a relazioni commerciali eque in Svizzera, sì alla revoca del divieto di foraggiamento con latte in polvere, mezzo milione di franchi per una campagna PR e 300'000 franchi per l'offensiva bio: l'assemblea dei delegati primaverile è stata caratterizzata da generosità. E da una sorpresa: Regina Fuhrer ha annunciato le sue dimissioni dalla carica di presidente da aprile 2011.

I delegati hanno approvato all'unanimità le condizioni quadro per relazioni commerciali eque in Svizzera. Con la nuova direttiva, che entrerà in vigore nel 2011, Bio Suisse intende sviluppare ulteriormente le relazioni commerciali spesso già buone in Svizzera. L'obiettivo è di garantire uno sviluppo sostenibile dell'intera catena di creazione di valore aggiunto con collaborazioni fra produttori, trasformatori e commercianti. La giustizia e l'equità fanno da sempre parte della concezione olistica dell'agricoltura biologica. Il principio «equità per tutti» è anche contenuto nelle linee guida Bio Suisse. Ciò significa che è coinvolta l'intera catena di creazione di valore aggiunto e che i partner commerciali si impegnano a trattare in modo responsabile tutti gli altri interessati. La direttiva approvata a Olten crea le condizioni quadro per l'ulteriore sviluppo delle relazioni commerciali eque in Svizzera. Gli elementi essenziali sono un codice di condotta da elaborare con i partner e colloqui regolari fra gli operatori di mercato. Questo affare importante non ha suscitato discussioni controverse. Dopo la votazione la presidente Regina Fuhrer ha riassunto: «Facciamo oggi un primo passo su un nuovo terreno, possiamo e dobbiamo imparare uno dall'altro».

Foto: Steffen Schmid, Keystone



Permettere l'uso di latte bio in polvere nelle aziende Gemma? Il centinaio di delegati di Bio Suisse ha discusso intensamente questa questione; gli altri affari non sono stati oggetto di controversie.

Finanziariamente forte

Il 2009 per Bio Suisse è stato un anno molto positivo dal punto di vista finanziario. L'utile ammonta a circa 11 milioni di franchi e supera pertanto del 25 per cento il preventivo. Le entrate delle tasse di licenza sono aumentate del 41,6 per cento a circa 6,6 milioni di franchi. Le spese complessive di circa 9 milioni di franchi sono del 5,6 per cento inferiori al preventivo. Il conto annuale chiude con un utile di circa 1,8 milioni di franchi. I delegati dopo una discussione hanno accolto la proposta del consiglio direttivo e intendono impiegare il denaro come segue:

- progetti di promozione per rafforzare le organizzazioni associate: 450'000 franchi
- biooffensiva: 300'000 franchi
- promozione dello smercio per rafforzare la marca Gemma: 250'000 franchi
- campagna PR per promuovere l'immagine: 500'000 franchi
- miglioramento della qualità dei servizi nel settore dell'agricoltura: 100'000 franchi
- sostegno IFOAM: 100'000 franchi
- i rimanenti 64'000 franchi saranno impiegati per aumentare il capitale proprio (in modo sicuro, vale a dire investito con scarsi rischi).

Il membro del consiglio direttivo Alfons Cotti di Bio Grischun ha riassunto come segue l'impiego dei mezzi: «I soldi vanno interamente a favore del rafforzamento dell'agricoltura biologica».

La proposta di Bio Jura di accumulare 300'000 franchi in un fondo di riserva a favore della ricerca FiBL ha trovato un ampio sostegno ma non ha convinto la maggioranza. Regina Fuhrer ha sottolineato che Bio Suisse versa già oggi circa mezzo milione di franchi all'anno per appoggiare progetti di ricerca del FiBL – un importo già contenuto anche nel budget per l'anno prossimo. I delegati hanno nominato Marlene Heeb di Sutz/BE nella commissione del marchio importazione. La bio-

loga attualmente lavora nel settore della formazione per adulti e ha accumulato esperienze presso il FiBL nei campi della cooperazione internazionale, della consulenza e dello sviluppo delle direttive.

L'uso di latte in polvere bio sarà consentito

L'abrogazione del divieto di somministrare latte in polvere, che i delegati per finire hanno approvato, è stata oggetto di lunghe discussioni. L'uso di latte in polvere permette di impiegare in futuro una parte del latte bio eccedente nelle aziende biologiche. Gli argomenti che hanno convinto i delegati sono i seguenti: le preziose proteine prodotte in regime biologico sono impiegate nel ciclo nutritivo biologico e non finiscono nel canale convenzionale. I bioagricoltori possono pertanto ridurre gli attuali acquisti di proteine in modo che per esempio il grado di autoapprovvigionamento per quanto riguarda i maiali e le galline aumenta.

Diversi votanti hanno però ammonito di non puntare troppo sul latte in polvere: «Non ci permette di risolvere il problema dell'approvvigionamento proteico» è stato detto a più riprese. Sono inoltre stati sollevati problemi legati all'immagine: visto l'ingente dispendio energetico per la produzione di latte in polvere, sarebbe ragionevole al massimo per l'alimentazione umana ma non per quella degli animali. Una maggioranza si è per finire pronunciata a favore dell'abrogazione del divieto; le possibilità dettagliate dell'impiego di latte in polvere vanno ancora chiarite.

Nessuna possibilità ha invece avuto la proposta del consiglio direttivo di ammettere esperimenti pratici nel campo della vaccinazione contro l'odore di verro previsti anche dall'Ordinanza bio. La proposta dei delegati argoviesi è stata approvata: l'iniezione di ormoni non ha nulla a che fare con l'agricoltura biologica – nemmeno nel quadro di esperimenti.

Jacqueline Forster-Zigerli, Bio Suisse

«Affronto con piacere quest'ultimo anno!»

Nel mese di aprile 2011 Bio Suisse eleggerà un nuovo presidente. Regina Fuhrer ha deciso di ritirarsi dalla carica dopo dieci anni. «Affronto con piacere l'anno che ho ancora davanti a me» afferma la prima biocontadina.

14 aprile, assemblea dei delegati Bio Suisse a Olten. Per una volta sembra che a Regina Fuhrer non dispiaccia di non avere tutta l'attenzione dei presenti. Poco prima della fine dell'assemblea, quando il rumorio nella grande sala del teatro cittadino di Olten aumenta, alza ancora una volta la voce per un'ultima informazione: «... e tra un anno mi ritirerò dalla carica di presidente.» Uff.

Due giorni prima aveva già informato quasi di sfuggita i collaboratori e le collaboratrici del segretariato centrale di Bio Suisse a Basilea. È come se Regina Fuhrer dovesse dapprima abituarsi a esprimere ad alta voce questa decisione maturata a lungo.

Ancora qualche pausa sigaretta

È ancora troppo presto per un apprezzamento, per tirare le somme, per un bilancio. Con il suo modo di informare infatti Regina Fuhrer lancia un segnale molto chiaro: «Ho in mano le redini, mi ritiro solo fra un anno.» Continuerà a immergersi completamente nel lavoro, a prepararsi meticolosamente ad ogni riunione, a studiare a fondo tutti i documenti, a mettere in questione ogni frase di un'intervista, a trattare nei piani alti, a parlare dai podi degli oratori e farà ancora parecchie pause sigaretta presso il segretariato centrale Bio Suisse.

L'ultimo anno da presidente non sarà noioso per Regina Fuhrer. L'offensiva bio appena avviata, l'ulteriore sviluppo delle relazioni commerciali eque in Svizzera, il rafforzamento delle organizzazioni associate e le discussioni sulla politica agricola relative alla strategia della qualità dell'agricoltura svizzera richiedono tutta l'attenzione. «Assumerò interamente tutte le responsabilità che mi incombono» rassicura i delegati con voce ferma.

«Attiva sin dall'ultimo millennio»

A Olten Regina Fuhrer spiega così il fatto che è ormai giunto il momento di ritirarsi: «Sono impegnata nell'associazione sin



Foto: Steffen Schmidt, Keystone

Lascia per i trent'anni di Bio Suisse dopo dieci anni ai suoi vertici: Regina Fuhrer all'AD a Olten.

dall'ultimo millennio. È un lungo periodo.» Nel 1994 ha iniziato la sua attività presso l'associazione. Quando Bio Suisse nel 2001 ha festeggiato i vent'anni di esistenza, Regina Fuhrer è stata eletta prima biocontadina in Svizzera. Nel 2011 Bio Suisse compirà trent'anni. «Dieci anni alla presidenza sono perfetti. Per l'associazione e per me.»

A che punto era Bio Suisse dieci anni fa? «La situazione era esattamente inversa rispetto a quella attuale. Era il periodo della grande crescita per i produttori. La domanda di prodotti bio tuttavia non era così grande come adesso. «Ciò fra l'altro ha avuto come conseguenza grandi eccedenze di latte bio. Anche il carico di lavoro della presidente era inferiore a quello attuale. «Se prevedevo un giorno alla settimana per questa carica era già tanto.» Attualmente Regina Fuhrer lavora spesso almeno all'80 per cento. «E inoltre sono anche bioagricoltrice», aggiunge a denti stretti.

C'è poi stato anche un altro grande cambiamento: «Controvoglia ho lasciato che il segretariato centrale mi affibiasse

un apparecchio fax. Ho però giurato: un computer in casa non entra!» – tempi passati. Anche la prima bioagricoltrice oggi è completamente attrezzata con computer, internet ed è spesso online. I contadini devono essere flessibili e innovativi, andare al passo con i tempi e adeguarsi alle evenienze.

Anche a Burgistein nel Canton Berna, nella pittoresca «azienda di Gotthelf» (cittazione da un servizio giornalistico di «Schweizer Familie»), il tempo non si è fermato. *Resu* (Andreas), il marito di Regina, pregusta già ora le tranquille serate future.

Jacqueline Forster-Zigerli, Bio Suisse

La procedura dell'elezione

Bio Suisse ha ora tempo un anno per occupare il posto di presidente. Prossimamente sarà avviata la procedura elettorale ordinaria giusta i regolamenti e lo statuto. Nel corso dell'estate i delegati saranno invitati a proporre candidati, anche bioattualità pubblicherà l'invito comprensivo dei requisiti e del programma delle scadenze. L'assemblea dei delegati eleggerà il nuovo o la nuova presidente.

jf

A chi andrà il premio di incoraggiamento 2010?

Bio Suisse quest'anno lancia la quinta edizione del premio di incoraggiamento. Si cerca un progetto sostenibile e innovativo di agricoltura biologica in Svizzera possibilmente in corso quest'anno. Con il premio di incoraggiamento di 5000 franchi Bio Suisse vuole dare un impulso iniziale.

Il premio di incoraggiamento Bio Suisse quest'anno viene attribuito per la quinta volta. L'attività dei candidati può spaziare dalla divulgazione dell'agricoltura biologica a prestazioni professionali particolari nella tecnica di coltivazione, nell'allevamento, nella ricerca di base, nello sviluppo di prodotti biologici, nella commercializzazione, nella collaborazione tra turismo e agricoltura biologica ...

Chi può partecipare

Tutti i membri Bio Suisse possono proporre una persona o un progetto. Per la candidatura è sufficiente una breve descrizione su una o due pagine A4. Sono esclusi dal concorso gli ex membri del consiglio di-

rettivo e quelli attualmente in carica e i progetti sostenuti dalla Confederazione mediante l'incremento dello smercio o dal dipartimento della comunicazione di Bio Suisse. I fondi non possono nemmeno confluire in fondazioni già esistenti.

Chi può premiare

I progetti sono valutati da una giuria composta da Stefan Flückiger, segretario centrale di Bio Suisse, Susanne Rothenbacher, giornalista e Maya Graf, bioagricoltrice e Consigliera nazionale (presidente della giuria). Il progetto vincente sarà designato nella seconda metà dell'anno e sarà il soggetto del biglietto di auguri natalizi di Bio Suisse di quest'anno. Grazie a questo

e a un lavoro mediatico accompagnato si potranno far conoscere a un più ampio pubblico le prestazioni dell'agricoltura biologica e le persone che si occupano di essa. jf

Le candidature vanno inoltrate per iscritto entro il 30 agosto 2010 a:
Bio Suisse, Stephan Jaun,
Margarethenstrasse 87,
4057 Basilea o per e-mail a
stephan.jaun@bio-suisse.ch

■ NOTIZIE

Barbabietole da zucchero: cercasi produttori Gemma per il 2011!

Dopo la pioggia viene il sereno: l'estate scorsa i zuccherifici Aarberg e Frauenfeld AG (ZAF) avevano annunciato un'interruzione della coltivazione di barbabietole da zucchero Gemma per l'anno in corso. Motivi: scorte eccessive nei magazzini, prospettiva di una grande campagna per le barbabietole da zucchero bio e una diminuzione delle vendite.

Ecco ora la buona notizia: a partire dalla primavera 2011 si potranno nuovamente coltivare barbabietole da zucchero Gemma. Gli zuccherifici riprenderanno la produzione e manterranno la fabbricazione di zucchero Gemma.

Bio Suisse giudica positivamente questa decisione e vorrebbe addirittura ampliare la superficie di produzione in Svizzera. Infatti sono troppi i prodotti che non possono essere contrassegnati con la bandiera svizzera per mancanza di zucchero svizzero Gemma. Sono attualmente in corso le trattative relative alle superfici, alle quantità e alle condizioni per l'acquisto delle barbabietole da zucchero Gemma. Pubblicheremo i risultati il più presto possibile. Melitta Maradi, Bio Suisse

Nuovo caporedattore di bioattualità

Da piccolo Stephan Jaun voleva fare il cronista, il giardiniere, il cuoco o il contadino. Per iniziare ha intrapreso la formazione agricola. Uno dei due anni di apprendistato lo ha trascorso nell'azienda del biopioniere Fritz Dähler a Noflen BE. È seguito lo studio presso l'Alta scuola



svizzera di agronomia che ha terminato con la specializzazione in agricoltura internazionale. In seguito si è lanciato nel suo secondo lavoro preferito: è stato assunto come redattore presso "Schweizer Bauer" e in seguito come caporedattore presso "Landfreund". Si è sentito a suo agio nel mondo della politica e dell'economia. Ora dirige il neocreato reparto informazione e PR presso Bio Suisse di cui fa parte anche bioattualità. Per il trentasettenne bernese è importante lavorare in un ambiente motivante: Bio Suisse lo è. E poi avrà ancora tutto il tempo per diventare cuoco e giardiniere.

Edith Moos-Nüssli, Bio Suisse

Bruchi nelle erbe aromatiche Gemma

L'anno scorso numerose colture di erbe aromatiche sono state fortemente infestate da bruchi. Una simile infestazione non avviene tutti gli anni, ma quando avviene occorre reagire immediatamente per impedire gravi perdite. Affinché i contadini e i giardinieri possano intervenire rapidamente, le commissioni di esperti in materia di erbe del FiBL, l'Istituto di ricerca ACW a Conthey e la CMP hanno stabilito sin da ora le condizioni per poter impiegare il prodotto Spinosad nelle erbe aromatiche Gemma.

Impiego di Spinosad nella coltivazione di erbe 2010

Spinosad è un insetticida efficace, impiegato sovente nelle aziende non biologiche. Trattandosi di una sostanza naturale (prodotto con un batterio presente nella terra), il suo impiego è stato autorizzato anche nelle aziende biologiche. Dato che il prodotto può essere dannoso per gli organismi non bersaglio e quelli utili, Bio Suisse ne ha ora limitato l'impiego. Per singole colture (frutta, vite, ortaggi, piante ornamentali) Spinosad è già autorizzato da qualche tempo. Per altre colture (cereali, granoturco, colza, patate) nelle aziende Bio Suisse invece non è ammesso. Per le erbe aromatiche bio vale una via di mezzo: l'uso di Spinosad è permesso a determinate condizioni (vedi sotto). Con questo modo di procedere si potranno accumulare esperienze pratiche nel corso di quest'anno. Se necessario, il procedimento in seguito sarà adeguato.

Un promemoria e il necessario formulario di notifica sono contenuti nel sito internet www.intrants.fibl.org → Liste des intrants → Corrigenda o sono ottenibili presso Beatrice Scheurer, Bio Suisse, tel. 061 385 96 18

■ Modo di procedere in caso di infestazione locale (fase 1)

– Se è superata la soglia di tolleranza del 5 per cento (vedi riquadro), è possibile un trattamento con Spinosad (Audienz, Spintor) se è a disposizione il permesso di Cathérine Baroffio, CE erbe: tel. 027 345 35 18 o 079 659 48 77, e-mail catherine.baroffio@acw.admin.ch

– In caso di bisogno, consulenza da parte della cooperativa o di Cathérine Baroffio.

■ Modo di procedere in caso di infestazione sovraregionale (fase 2)

– Diversi focolai d'infestazione in almeno due regioni. Cathérine Baroffio decide in base alle notifiche se dare avvio al piano 2.

Osservazione raccomandata

Chi: produttori o esperto della cooperativa

Quando: 1 volta alla settimana a partire da metà maggio; 2 volte alla settimana a partire da metà giugno

Cosa: verificare la presenza di bruchi

Come: soglia di tolleranza = 5 per cento. Vale a dire: se su più di 5 foglie su 100 sono presenti giovani bruchi è stata raggiunta la soglia di tolleranza provvisoria (controllare al massimo 100 foglie). Annotare il risultato sul formulario (indirizzo per l'ordinazione nel testo principale).

– I produttori possono informarsi su internet se la fase 2 ha preso avvio: www.intrants.fibl.org → Liste des intrants → Corrigenda.

– Trattamento con Spinosad (Audienz, Spintor). Nella fase 2 non occorre nessuna autorizzazione.

■ Modo di procedere per l'impiego di Spinosad

– Il trattamento è ammesso solo se è raggiunta o superata la soglia di tolleranza del 5 per cento.

– Possono essere trattate unicamente le colture infestate.

– 4 giorni dopo il trattamento: controllo dell'infestazione.

– Notifica: l'impiego di Spinosad va notificato al più tardi al momento della fornitura delle erbe. Una copia del formulario va inviata alla cooperativa. I produttori di erbe indipendenti devono inviare il formulario a Cathérine Baroffio, Station de Recherche ACW, Centre de Recherche Conthey, 1964 Conthey.

Attenzione: l'originale va presentato in occasione del controllo!

Beatrice Scheurer-Moser, Bio Suisse

Elisabeth Suringar, Bio-Servette, 1202 Ginevra

Il negozio Bio-Servette si trova nel cuore di Ginevra, a pochi passi dalla sede delle Nazioni Unite ed è gestito da Elisabeth e Hans Suringar, due pensionati rimasti giovani. Lei, una ginevrina doc, nel 2003 ha ripreso il negozio della sorella, lui è un ex ingegnere olandese. Elisabeth Suringar adora le pietanze indiane piccanti – e i biscotti bio del principe Charles.

1 Perché vende generi alimentari e non per esempio libri o automobili?

Perché i prodotti biologici sono più sani di quelli convenzionali. Non sono sempre stata pienamente convinta del biologico, lo sono diventata pian piano dopo aver rilevato il negozio da mia sorella. Lei conduce uno stile di vita macrobiotico ed è sempre stata seguace del biologico. Assaggiando i prodotti bio mi sono accorta che sono migliori.

2 Nel suo negozio sono ottenibili esclusivamente derrate alimentari certificate bio?

Al 99 per cento. Ci sono uno o due prodotti non biologici.

3 Sono particolarmente critici i clienti?

Alcuni sì. Osservano che i prodotti sono troppo cari. Ricordo un cliente che si è lamentato delle nostre albicocche svizzere sostenendo che quelle italiane sono migliori. In genere però le critiche sono poche. Tanti invece i complimenti dei clienti bio convinti.

4 Richiedono molta consulenza?

No, non molta. In generale i clienti sanno quello che vogliono e io non sono una brava venditrice. Dico quello che penso dei prodotti quando mi chiedono o parlo dei prodotti che mi piacciono particolarmente. Evito però di dare consigli per esempio per quanto riguarda gli additivi alimentari. D'altronde vendiamo pochi prodotti che li contengono.

5 Sono tanti i clienti che vogliono evitare imballaggi eccessivi e lunghi trasporti?

Alcuni clienti non acquistano grano saraceno dalla Cina per motivi ecologici, ma sono pochi. Altri vengono da noi perché sanno che la frutta e la verdura proviene dalla regione, dalla vicina Francia o dalla Svizzera. Vendiamo alcune verdure che vengono da lontano, per esempio le patate dolci che provengono da Israele o le ba-

nane, difficili da reperire da coltivazione regionale ...

6 La gente acquista bio perché vuole alimentarsi in modo sano o per rispettare l'ambiente?

Sarà più o meno metà-metà; i due aspetti sono strettamente connessi l'uno con l'altro.

7 Classifica i suoi clienti secondo lo stile di vita o secondo il tipo di cliente?

Da noi vengono numerosi clienti che ci hanno scoperto su internet, poi ci sono moltissimi DINKS* e uomini e donne del quartiere che vivono soli oltre che i LOVOS**. Ogni anno arrivano turisti dalla California e da Israele per fare delle gite nella regione. Prima di affrontare le montagne acquistano scorte per due settimane. Abbiamo anche alcuni clienti del quartiere che non vogliono acquistare nei supermercati, donne incinte e giovani famiglie.

8 Come si possono attirare clienti occasionali e nuovi clienti di prodotti bio?

Inserendo su Google «negozio bio» e «Ginevra» il nostro negozio appare per primo. Nel quartiere inoltre si parla del nostro negozio e poi ci si conosce, il passaparola funziona. Non vogliamo far pressione su nessuno, rinunciando ad attirare nuovi clienti

ti non bio. Chi viene da noi, dobbiamo ammetterlo, non deve aspettarsi di poter risparmiare sugli alimenti.

9 Come si possono trasformare clienti occasionali in clienti abituali?

Prendendosi il tempo di parlare con loro. Se qualcuno riporta un prodotto bisogna ridargli subito i soldi. È importante soprattutto il tipo di contatto, l'accoglienza in negozio è essenziale.

Intervista: Blandine Levite



Elisabeth e Hans Suringar davanti al loro negozio bio nel quartiere ginevrino Servette.

Photo: Blandine Levite

* DINKS (*double income, no kids*): due stipendi, niente bambini.

** LOVOS (*lifestyle of voluntary simplicity*): persone alla ricerca consapevole di un nuovo stile di vita; orientati alla sostenibilità e alla salute.

Cercasi: vecchie foto e filmati sull'agricoltura biologica

Il FiBL intende produrre un documentario sulla storia dell'agricoltura biologica. A questo scopo cerchiamo fotografie scattate nel periodo tra il 1930 e il 1980. Ci interessano particolarmente foto di lavori tipici come spandere letame aziendale o la lotta contro le malerbe. Qualcuno forse nell'album delle foto possiede immagini di eventi con Hans Müller? Magari esistono addirittura vecchi filmati amatoriali girati in aziende biologiche? Negli archivi delle organizzazioni bio il materiale fotografico relativo alla vita quotidiana nelle aziende biologiche svizzere di allora è scarso. Contatto e ulteriori informazioni: Thomas Alföldi, FiBL, tel. 062 865 72 31, e-mail thomas.alfoldi@fibl.org FiBL



Rudolf Steiner, Hans e Maria Müller sono personaggi importanti nella storia dell'agricoltura biologica. Altrettanto importanti sono l'applicazione e l'ulteriore sviluppo dei metodi biologici nelle aziende. A questo proposito cerchiamo materiale fotografico.

Barbara Marty Kälin presidente di KAGfreiland

L'ex Consigliera nazionale zurighese Barbara Marty Kälin è ora ai vertici dell'organizzazione per la protezione degli animali da reddito KAGfreiland. Il 24 aprile scorso l'assemblea generale l'ha eletta all'unanimità alla successione di Raffael Noesberger che si è dimesso dopo cinque anni. L'obiettivo della nuova presidente è ampliare la base di KAGfreiland e pubblicizzare maggiormente i progetti e le campagne. Nel consiglio direttivo è pure stato eletto l'agricoltore KAGfreiland Jakob Treichler di Baar. Il mem-



bro del consiglio direttivo in carica Daniela Brunner è la nuova vicepresidente. Per il 2010 KAGfreiland si è prefissa tre obiettivi principali: innanzitutto l'organizzazione vuole impegnarsi affinché in futuro un maggior numero di mucche svizzere possano avere le corna. Fra l'altro intende spiegare ai contadini come funziona la stabulazione libera per le mucche con le corna. In secondo luogo nei piatti svizzeri non dovrà assolutamente più finire carne di coniglio importata da allevamento in gabbia non ammesso in Svizzera. In terzo luogo KAGfreiland vuole ottenere che tutta la carne di maiale importata provenga da allevamenti in cui la castrazione avviene nel rispetto della legge svizzera per la protezione degli animali. sja

ANGRO PLUS+ QM

Applicazione combinata ricostituente delle piante

- ✓ le foglie sono più robuste
- ✓ i fiori hanno colori più intensi
- ✓ i frutti sono più ricchi di contenuto
- ✓ Qualità e quantità sono aumentate in modo significativo
- ✓ Più sostanza secca = più lunga durata di stoccaggio

Per la natura, dalla Natura, con la natura

ANGRO GmbH Tel: 081 330 00 70
CH-7205 Zizers eMail: office@angro-qm.com

www.angro-qm.com

Carovana della semenza diversificata

Dal 25 maggio al 4 giugno Swissaid, Bio Suisse, IP-Suisse e l'Unione dei contadini con una carovana portano il tema della semenza e della diversità attraverso la Svizzera. In sette stazioni alcuni contadini ed esperti del Sud del mondo mostreranno che la semenza nelle mani dei contadini e la diversità locale nelle borse della spesa sono la miglior ricetta per conservare la biodiversità.

Chi possiede semenza ha in mano la chiave della sicurezza alimentare. La produzione di ibridi e la tecnologia genetica fanno sì che la semenza diventa sempre più un affare e che l'interpretazione dei diritti di proprietà sulla selezione diventi sempre più restrittiva. Poche multinazionali delle sementi dominano il mercato internazionale della semenza; la base genetica delle piante e degli animali da reddito negli ultimi decenni è diminuita drasticamente.

Sei contadini ed esperti di semenza provenienti da Guinea-Bissau, India, Nicaragua e Niger incontreranno contadini e selezionatori di semenza svizzeri. La carovana è organizzata da Swissaid assieme a Bio Suisse, IP-Suisse e l'Unione svizzera dei contadini. «Lo scambio diretto di esperienze contribuirà ad una maggiore diversità sui campi e in tavola, in Svizzera come nel Sud» spiega la responsabile del progetto Tina Goethe di Swissaid.

Da due anni Swissaid appoggia campagne nazionali in sette Paesi all'insegna del motto «I nostri semi – la nostra vita». Alleanze nazionali lottano per la molteplicità delle varietà nelle mani dei contadini e si oppongono alla crescente pressione di impiegare semenza geneticamente modificata. La carovana della semenza parte martedì 25 maggio a Ginevra. In programma vi è fra l'altro una cena festiva all'insegna dei semi a Rheinau, un'escursione per conoscere gli uccelli nel Canton Sciaffusa, visite guidate al giardino delle varietà alpine a Alvaneu nel Canton Grigioni e all'orto dimostrativo di ProSpecieRara in Ticino. Venerdì 4 giugno la carovana raggiungerà Piazza federale a Berna e si concluderà con il festival della diversità.

Edith Moos-Nüssli, Bio Suisse

bioattualità

La rivista del movimento bio. 10 volte all'anno
(all'inizio di ogni mese, salvo agosto e gennaio).

Editore: FiBL e Bio Suisse



abo

Tagliando di ordinazione

Desidero abbonare «bioattualità». Dieci edizioni mi costano fr. 49.– (estero 59.–)

Nome e cognome

Indirizzo

CAP/Luogo

Data

Firma

Si prega di inviare a FiBL, Istituto di ricerca sull'agricoltura biologica, bioattualità, Ackerstrasse, casella postale, 5070 Frick

Dichiarazione di Mösberg: GENIALE!

In merito alla «Dichiarazione di Mösberg», bioattualità 3, aprile 2010.

» Mösberg, sono fiero di te, anch'io sono nato ai tuoi piedi. Dopo l'apprendistato nel settore agricolo negli anni 1982-84 mi sono interessato all'agricoltura biologica. Già allora ho tenuto con grande entusiasmo una relazione sull'agricoltura biologica e i suoi pregi davanti ai miei colleghi della scuola professionale. Dal 1997 sono bioagricoltore in una piccola azienda di montagna. Ho però esercitato anche altre attività in altri rami professionali. Vorrei ora esprimere il mio parere sulla dichiarazione di Mösberg: GENIALE! Passi da gigante nella giusta direzione. Non devono però mancare efficaci misure e riflessioni supplementari. Sono stato fra l'altro attivo nel settore lattiero-caseario e vorrei pertanto fornire una spiegazione sull'esempio della maturazione del formaggio: un buon formaggio a pasta dura o semidura deve poter maturare in modo ottimale sia all'interno che all'esterno. All'interno il processo inizia già con la produzione della materia prima e nel corso del processo della fabbricazione nel caseificio ... vedi dichiarazione di Mösberg. Accelerare il processo di maturazione dall'esterno significa impiegare il Brevibacterium linens, quell'animaletto magico che già in brevissimo tempo, in condizioni di stagionatura ottimali conferisce al formaggio un aroma unico.

– Quindi ... «linens», dove siete?!

– Il processo di maturazione da ambo i lati è già progredito abbastanza? ... La risposta è no!

Ecco ora un invito ultimativo alla «maturazione esterna» (noi come «maturatori interni» siamo in grado di svolgere questo compito solo in parte o in modo insoddisfacente).

– Creare condizioni quadro efficaci e plausibili per tutti i ceti sociali che valorizzino velocissimamente la produzione delle materie prime!

– Com'è possibile che a livello mondiale tutte le spese per i bisogni fondamentali come mangiare, bere, vestirsi rappresentino solo una parte trascurabile di tutte le transazioni finanziarie?

Dunque... etici, scienziati, organizzazioni per i consumatori, economisti, politici, operatori culturali, religiosi, «critici e idealisti costruttivi»: contribuite anche

voi a allestire una nuova tabella dei valori! Collaborate a far salire il barometro delle valenze per gli alimenti di base e la produzione di materie prime in tutti i ceti sociali.

Bisogna mettere al bando l'agire socio-politico-economico che toglie ai poveri la base vitale.

Questo richiederà da tutti, ricchi e meno ricchi, un pensare per valori più equilibrato e sarà in parte doloroso! Sono però convinto che alla fine ognuno vivrà meglio e in modo più sano. Anche la situazione finanziaria e il valore della vita delle aziende bio e dei loro prodotti non lasceranno più nulla a desiderare! Iddio ci aiuti!

Spero caro Mösberg di non averti annoiato con la mia lettera. Ti invio comunque saluti bio speziati, saporiti e integrali!

Erich Steiner, Matten BE

Scherzo d'aprile?

» Ho appena letto sul sito internet della banca dati sul traffico degli animali (BDTA) che anche nel 2011 dovremo eseguire il test BVD (diarrea virale bovina) sui nostri vitelli! Contrariamente ai piani degli esperti superintelligenti dell'UFVet occorre continuare a esaminare i vitelli per un altro anno mentre all'inizio era stato detto che era tutto sotto controllo e che la malattia sarebbe presto stata eradicata. La dichiarazione sarà elaborata nel dettaglio, sono davvero curioso. E ce lo dicono già adesso, in aprile, per prepararci con delicatezza. Ma quanto sono gentili! Secondo me si è trattato sin dall'inizio di un'esagerazione, spendere milioni a causa di pochi animali. Ora non ci resta che annuire. Così almeno i laboratori e l'UFVet saranno occupati per un altro anno; si tratta di creazione attiva di lavoro – e chi paga??? (indovina indovinello). E le associazioni degli allevatori certamente da brave collaborano in nome della salute degli animali. O per appoggiare in tal modo un'esportazione di bestiame che di fatto da quando la Confederazione non versa più contributi non esiste nemmeno più. La settimana scorsa il signor Wyss dell'UFVet ha accennato alle sue visioni per il rafforzamento del suo ufficio federale. Evviva, non aspettavamo altro. In tal modo avrà meglio sotto controllo noi burattini (chiedo scusa, contadini). Non vuole che si ripeta una situazione come quella della vaccinazione contro

la malattia della lingua blu, quando singoli Cantoni hanno dato troppo ascolto ai contadini e non li hanno ostacolati nell'esonerazione della vaccinazione. Nelle manifestazioni regionali si sta già fomentando la paura delle prossime malattie.

Io ne ho abbastanza. E voi?

Sepp Sennhauser, Rossrüti SG

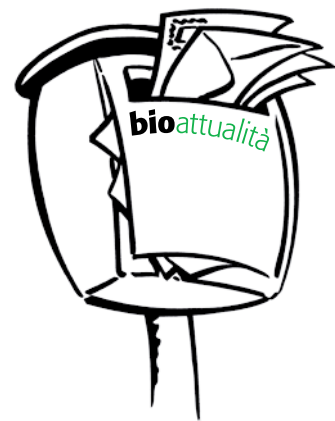
Per l'autoresponsabilità, contro l'obbligo di vaccinazione

In merito alla lettera intitolata «Non create un fossato delle vaccinazioni» di Peter Klocke, bioattualità 3, aprile 2010

» Sì, signor Klocke, per me è davvero preoccupante che il FiBL e Bio Suisse si occupano dei danni causati dalla vaccinazione contro la malattia della lingua blu con una strategia di accompagnamento omeopatico. Non critico le azioni del singolo contadino, è la libera scelta di ognuno. Il fatto però che un istituto di ricerca ad orientamento biologico che non si è in nessun modo espresso criticamente in merito all'iniezione chimica della vaccinazione contro la malattia della lingua blu adesso accompagni con metodi omeopatici i «pochi danni e effetti secondari» che come viene affermato sono presenti comunque solo nei patrimoni zootecnici problematici, per me è assolutamente incomprensibile. Procedendo in tal modo, lei ammette indirettamente che verosimilmente gli effetti secondari gravi sono molto più numerosi, altrimenti non le sarebbe mai venuta questa idea.

Le numerose aziende che non praticano la vaccinazione e che desiderano un accompagnamento ne sono un'ulteriore conferma. Si tratta sicuramente di aziende che negli scorsi due anni hanno praticato la vaccinazione solo a causa della forte pressione delle autorità, infatti non conosco nessuno che ha rifiutato la vaccinazione negli scorsi anni. Chiedo al FiBL e a Bio Suisse che prendano sul serio le richieste della base e che ricerchino e accompagnino nel rispetto del pensiero biologico. E se prima di lanciare il suo approccio di ricerca avesse cercato il dialogo con noi contadini?

Pia Stadler, Weingarten TG



AZB
CH-5070 Frick

PP Journal
CH-5070 Frick

Si prega di notificare ogni cambiamento d'indirizzo