

# bioattualità

8/12

LA RIVISTA DEL MOVIMENTO BIO

OTTOBRE

Quanto di svizzero c'è  
nel commercio specializzato bio? **pagina 3**

Latte non è uguale a latte **pagina 7**



# bioattualità

## QUI E ORA

### 3 Elvetica e regionalità nel commercio specializzato bio

Gli alimenti provenienti dalla Svizzera, possibilmente dalla regione, godono di grande popolarità, soprattutto presso coloro che acquistano prodotti bio. Qual'è la posizione del commercio specializzato bio e dei grandi distributori a questo proposito?

## PRODUZIONE

### 6 Coltivazione di patate – il cruccio delle varietà

La chiave del successo della coltivazione di patate sta nelle misure preventive e nella scelta delle varietà. Purtroppo la varietà bio adatta non esiste ancora... Una breve analisi della situazione.

### 7 Opportunità qualità del latte

L'uscita al pascolo e il foraggio fresco migliorano la qualità del latte. Un'opportunità per il latte bio svizzero.

## BIO SUISSE

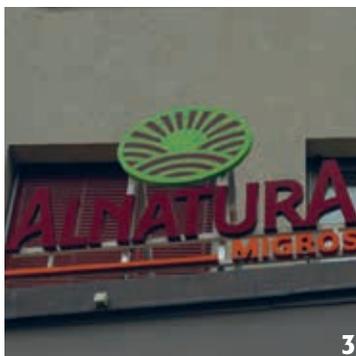
### 12 Mövenpick serve bistecca alla tartara Gemma.

## RUBRICHE

### 9 Consigli

### 13 Bio Ticino

### 15 La parola ai lettori



## Bio a buon mercato?

Quanto suonano positive le asserzioni del nostro grande concorrente arancione: vuole essere sostenibile. E, perlomeno tra le righe, anche conveniente. La collaborazione tra Alnatura e Migros ha riunito due colossi che non da ultimo hanno fatto di «conveniente» il proprio vessillo.

Quelle che ora sono applicate nel commercio bio sono le stesse strategie di gestione applicate dall'economia. A buon mercato e bio, ma è davvero una buona combinazione?

Coop, Migros, Manor, Aldi, Lidl: tutti hanno integrato una linea bio. Tutti sperano da un lato di partecipare alla crescita del mercato e dall'altro di celare grazie alla linea bio quanto è meno ecologico e sociale nel gruppo. «Hai visto, vendono anche bio – allora sono a favore dell'ambiente» per poi continuare tranquillamente a riempire il carrello XXL del negozio discount – prevalentemente con alimenti convenzionali a prezzi stracciati. Una buona parte dei consumatori attualmente sta seguendo, in modo precipitoso e avventato, la megatendenza conveniente e ancora più conveniente.

Anche per quanto riguarda il biologico la convenienza ha il suo prezzo. Nella produzione di massa, anche se è (appena) conforme alle direttive, il gusto e la qualità vanno in parte perse per strada. Con l'esempio delle patate, dell'ingrasso dei maiali e delle uova la trasmissione televisiva di ARD «Wie billig kann Bio sein» («Quanto conveniente può essere bio», vedi [www.ardmediathek.de](http://www.ardmediathek.de)) ha mostrato quant'altro può rimanere per strada producendo bio conveniente: standard sociali e il benessere degli animali.

Il commercio specializzato in prodotti bio continua a essere l'esempio di una preziosa alternativa. Senza eccessiva commercializzazione ma in modo più completo gli oltre cento negozi bio in Svizzera offrono qualità, stagionalità e regionalità. Inoltre vi è spazio per prodotti agricoli locali e per prodotti artigianali di piccole aziende di trasformazione. Si tratta spesso di negozi con un assortimento di prodotti bio completo, nei quali il personale lavora con grande impegno e dispone di una grande competenza nella consulenza.

Sfruttiamo questa ricchezza finché c'è.

Andreas Höhener,  
negozi bio «Höhener», Basilea

# I prodotti regionali rafforzano il commercio specializzato bio

La produzione e la trasformazione di alimenti in Svizzera costituisce un forte argomento di vendita – in particolare per quanto riguarda i prodotti bio. Oltre all'elveticità è molto richiesta la regionalità. Ne approfitta soprattutto il commercio specializzato in prodotti bio.

**C**alda luce soffusa, scaffali prevalentemente in legno, personale che indossa grembiuli da giardiniere verdi: la prima cooperazione di Migros con la catena bio germanica Alnatura che ha aperto i battenti a Zurigo-Höngg alla fine di agosto si differenzia nettamente dalle filiali Migros con i suoi colori sgargianti e l'illuminazione troppo intensa.

Anche l'assortimento è diverso: il partner tedesco fornisce circa la metà degli articoli di panetteria e alimenti di base di Allos, Rapunzel e del proprio marchio Alnatura. I latticini, la carne, la verdura e la frutta invece provengono dalla Svizzera o sono addirittura dichiarati come provenienti dalla regione di Zurigo. Il cliente cerca invano alcolici – Migros rimane Migros. Sorprende il vasto assortimento di cosmetici che, oltre alle note linee tedesche comprende anche le marche svizzere Weleda e Farfalla. L'unico banco servito è quello dei formaggi dove si possono trovare anche panini imbottiti, macedonie e altri spuntini. Negli scaffali, nelle cassette di frutta e nei congelatori del nuovo negozio vi sono 5000 prodotti – Zurigo-Höngg non rimarrà l'unico negozio di questo genere: «I nostri collaboratori per l'espansione attendono con piacere la vostra chiamata», così Migros cerca nuove superfici di vendita per la collaborazione con Alnatura.

## L'offerta svizzera ha la precedenza

Con Alnatura sono in arrivo in Svizzera anche maggiori quantità di prodotti bio esteri? «I prodotti bio freschi provengono prevalentemente dalla Svizzera, questa è una chiara norma per l'approvvigionamento», spiega la portavoce di Migros Christine Gaillat. I latticini e la carne provengono praticamente al 100 per cento da produzione svizzera. Per quanto riguarda il pane attualmente si tratta del 40 per cento circa. Nell'ambito delle «promesse alla generazione M» Migros si è però impegnata a convertire al biologico una superficie equivalente a 140 campi di calcio

– un campo di calcio corrisponde più o meno a un ettaro. Il nuovo tipo di negozio pone ancora maggiore attenzione alla regionalità, ciò che grazie ai quantitativi più piccoli riesce bene. La suddivisione presso Coop d'altronde è molto simile: per quanto riguarda i prodotti freschi domina la Svizzera, per gli alimenti di base l'estero. «Da noi non si possono trovare mele bio provenienti dalla Nuova Zelanda o dal Sudafrica. Durante la stagione 2011/12 abbiamo addirittura potuto limitarci interamente alla Svizzera» osserva Conradin Bolliger, responsabile dei marchi propri per la sostenibilità presso Coop. Una volta esaurita la produzione indigena, per esempio di pomodori, occorre ripiegare sui Paesi confinanti. Per quanto riguarda i cereali e altre colture campicole la Svizzera tuttavia presenta svantaggi di tipo tecnico-culturale come per esempio le piccole strutture. Ciononostante Coop promuove prodotti svizzeri come l'olio di colza e l'olio di semi di girasole di qualità biologica. A causa delle piccole quantità tuttavia sono disponibili solo per un breve periodo – e sono molto più cari degli oli importati.

«Un autoapprovvigionamento al 100 per cento in Svizzera non è possibile a causa della mancanza di superfici e delle condizioni climatiche» sottolinea Bolliger. Coop si impegna però a porre l'accento sulla provenienza indigena con il marchio bio proprio Naturaplan. Per quanto possibile e ragionevole sono impiegate materie prime svizzere. «Il commercio specializzato invece è servito per buona parte dal commercio all'ingrosso in cui, per quanto concerne gli alimenti di base, prevalgono le marche straniere.»

«La concorrenza è grande soprattutto per quanto concerne i prodotti a lunga conservazione», spiega Valérie Monnin che si occupa del commercio specializzato presso Bio Suisse. Nell'assortimento di questi prodotti – vale a dire tè, prodotti da forno a lunga conservazione, dolci, salati, pasta – ne esistono pochissimi di marca svizzeri. In generale questa merce proviene dall'UE ed è spesso prodotta secondo direttive UE. Questo fatto è dovuto da un lato al commercio all'ingrosso bio che vuole distinguersi dai grandi commercianti di generi alimentari e che quindi offre merce bio altrimenti non disponibile.



Foto: zVg

Anche il progetto pilota Migros-Alnatura a Zurigo-Höngg ...



... punta sull'elveticità e sulla regionalità.

«E dall'altro lato a causa della posizione dominante dei due grandi commercianti al dettaglio sul mercato bio svizzero solo pochi trasformatori svizzeri riescono a sviluppare una propria marca bio.»

### Prezzemolo dall'Emmental

Effettivamente nel commercio specializzato in prodotti biologici gran parte dell'assortimento di prodotti a lunga conservazione proviene dal commercio all'ingrosso, in particolare da Bio Partner Schweiz AG a Seon. «Se i prodotti sono ottenibili dalla Svizzera in quantità e qualità affidabile sono sempre preferiti ai prodotti importati», sottolinea il direttore Andreas Jiménez. Per quanto riguarda la frutta e la verdura viene importata una grande parte, ciò tuttavia non rispecchia la situazione nei punti vendita: «Numerosi negozi specializzati in prodotti bio mettono in evidenza la loro competenza nell'assortimento di frutta e verdura acquistando presso un produttore locale.» I consumatori chiedono prodotti regionali e sono anche disposti a pagare un prezzo commisurato.

Ne è un esempio il negozio Hallerladen della cooperativa produttori-consumatori di Berna, come spiega Cornelia Hügi-Mäder: «La nostra clientela oltre al biologico apprezza la provenienza regionale – per questo motivo curiamo contatti molto intensi con produttori regionali di frutta e verdura. Grazie alla piccola struttura e alle piccole quantità il negozio per esempio è in grado di offrire alle 11.30 lamponi freschissimi raccolti alle 10 nella fattoria a Ammerzwil. Dai dintorni non provengono però solo prodotti freschi: un contadino della vicina Uetligen per esempio for-

nisce fiocchi di cereali e muesli alla frutta permettendo al negozio di non offrire solo le miscele di Rapunzel. Il prezzemolo e l'erba cipollina essiccati provengono dall'Emmental mentre sarebbe senz'altro più pratico acquistarli della marca austriaca Sonnentor come tutte le altre spezie.

Per incrementare la percentuale di prodotti con marchi svizzeri nel commercio specializzato bio, Bio Suisse e Demeter in primavera hanno lanciato la campagna promozionale «Per buoni motivi» (vedi [www.aus-gutem-grund.ch](http://www.aus-gutem-grund.ch)) che offre ai produttori che trasformano in Svizzera

### Bio Partner senza Küferweg

Il commercio di vini Küferweg di Seon ha disdetto per la fine di agosto la collaborazione partenariale pluriennale con Bio Partner Schweiz AG. «Bio Partner non era abbastanza vicina all'acquirente di vini, una consulenza competente non è più stata possibile», spiega il direttore della ditta Küferweg Markus Schamberger. Inoltre presso Bio Partner ci sono stati troppi cambi di personale, spesso mancava un interlocutore. Küferweg ha conseguito un quarto del fatturato tramite Bio Partner – comunque non ci saranno licenziamenti, sottolinea Schamberger: «Aumenteremo al contrario il personale perché vogliamo mettercela tutta affinché i nostri prodotti rimangano negli scaffali del commercio specializzato bio e ricontattare direttamente questi clienti.» Bio Partner acquista ora i vini dalla Peter Riegel Weinimport GmbH a Orsingen presso Singen, a proprio dire il più importante importatore di vini bio in Germania.

Pld



Fotos: Mirjam Rodenhacke

una piattaforma nel commercio specializzato bio e che vuole promuovere l'interrelazione tra il commercio specializzato bio, i trasformatori di derrate alimentari e i grossisti.

### Con elveticità e regionalità contro il turismo degli acquisti

Solo singoli produttori e trasformatori sono in grado di vivere del solo smercio attraverso il commercio specializzato bio. Di solito la commercializzazione avviene a diversi livelli, come sottolinea Ueli Schwaller, direttore della ditta Gautschi AG a Utzenstor BE. La ditta specializzata nella produzione di salse produce bio solo nella misura del 15 per cento circa e fa spesso affari con i grandi distributori.

«Per una ditta delle nostre dimensioni è un vantaggio avere per clienti Coop e Migros», spiega Schwaller, anche e soprattutto per avere sufficiente spazio di manovra per le novità. I prodotti che non raggiungono gli scaffali dei grandi distributori sono difficilmente vendibili altrimenti. È il caso per esempio della salsa per insalata con erbe alpine svizzere lanciata nel 2011: è rimasta invenduta ed è stata tolta dall'assortimento Gautschi.

Biofarm punta molto sulla collaborazione con il commercio specializzato bio: «Consideriamo il successo delle nostre linee di cereali, fiocchi, oli e aceti una conferma che la collaborazione tra l'agricoltura bio svizzera e il commercio specializzato bio funziona bene», spiega Claudia Niggli, responsabile vendite e marketing. Del lavoro di pioniere dei piccoli approfittano a volte anche i grandi: «Senza il nostro lavoro di sviluppo per esempio per quanto riguarda la coltivazione della

colza bio il cui olio abbiamo poi venduto dapprima al commercio specializzato bio, Coop qualche anno più tardi non avrebbe potuto introdurre un olio di colza bio e un olio di semi di girasole bio svizzero.»

L'interesse ad una stretta collaborazione tra trasformatori svizzeri e commercio specializzato bio è reciproco. Con

Rapunzel & Co. infatti il commercio specializzato non può distanziarsi dagli altri offerenti – ciò che invece dovrebbe urgentemente: «Visto l'euro basso il commercio specializzato altrimenti non può spiegare ai propri clienti perché non dovrebbero acquistare gli stessi prodotti bio a un prezzo nettamente inferiore al di là del-

la frontiera.» Secondo Claudia Niggli gli argomenti per la decisione d'acquisto nel commercio specializzato bio sono molto complessi. È decisivo se i valori aggiunti di bio – come per esempio l'ecologia, la protezione degli animali, la salute, la regionalità – diventano percepibili e vivibili.

Pieter Poldervaart, Mirjam Rodehacke

## «L'autenticità è sempre più richiesta»

L'assortimento di Biofarm relativamente caro è orientato consapevolmente al commercio specializzato in prodotti bio. L'elveticità in avvenire acquisterà ancora più importanza, Claudia Niggli, responsabile vendite e marketing ne è convinta.

**bioattualità: La cooperativa Biofarm è stata fondata quarant'anni fa. Qual'è la sua situazione attuale?**

**Claudia Niggli:** Biofarm rimane fedele alla sua filosofia di fondo anche dopo quattro decenni e promuove l'agricoltura bio svizzera.

**Che cosa distingue Biofarm da altri grossisti e trasformatori?**

Siamo in primo luogo una cooperativa di produttori. Vendiamo anche merce acquistata, la nostra attività principale consiste però nella commercializzazione dei prodotti bio dei membri della cooperativa a prezzi equi. È un'impostazione che richiede molto idealismo, per esempio quando

**«Biofarm rimane fedele alla sua filosofia di fondo e promuove l'agricoltura bio svizzera.»**

si tratta di produrre quantità minime come il primo olio di semi di zucca svizzero o di sperimentare nuovi prodotti come lo sciroppo al caffè freddo.

**Quale importanza attribuisce Biofarm all'elveticità e quale importanza ha per la clientela di Biofarm?**

Ha un'importanza centrale. Due terzi dei prodotti commercializzati da Biofarm sono di origine svizzera.

**Biofarm diversifica e ha sviluppato un'ulteriore fonte di reddito con lo shop online. Qual è il bilancio a due anni dal lancio?**

Lo shop online per il momento non rappresenta un canale di commercializzazione particolarmente importante. Funge però da vetrina elettronica per la nostra gamma di offerte e ci fornisce preziose



Foto: zVg

questi negozi è quindi particolarmente importante distinguersi dall'offerta dei supermercati con prodotti bio naturali svizzeri, sempre rispettando naturalmente i criteri della Gemma svizzera. La Gemma in futuro acquisirà maggiore importanza come marchio distintivo quando con i prodotti Alnatura di Migros giungeranno sugli scaffali dei supermercati svizzeri sempre più prodotti senza la certificazione Gemma.

**Come intende profilarsi Biofarm?**

Le tendenze comportano sempre anche controtendenze. La crescente globalizzazione del mercato degli alimenti dà l'avvio ad una spirale di sfiducia che volge a nostro favore: fasce sempre più ampie della popolazione desiderano genuinità, prodotti regionali e alimenti non trattati e

**«Sempre più persone richiedono alimenti genuini provenienti dalla regione.»**

naturali. I grandi distributori reagiscono con messe in scena e inventano delle storie dietro gli alimenti. Biofarm non ha bisogno di tutto ciò, da noi la genuinità è garantita dal nostro metodo di produzione.

**Quali sono i nuovi progetti di Biofarm?**

In primo piano vi è attualmente l'ampliamento della nostra competenza nel settore degli oli. A questo si aggiunge un progetto molto promettente che prevede la promozione della coltivazione di senape. Produrremo deliziose specialità svizzere di senape come ai tempi della nonna.

Intervista: Pieter Poldervaart

informazioni in merito alle esigenze dei consumatori finali. Per la commercializzazione dei nostri prodotti puntiamo comunque in prima linea sui nostri partner con cui collaboriamo da lunghi anni nel commercio specializzato in prodotti bio e dietetici. Per questo motivo un link del nostro sito internet indica «il negozio specializzato bio nella vostra regione».

**Migros con Alnatura dispone di un forte partner tedesco e di un fornitore vantaggioso. Può fornire anche Biofarm?**

Siamo convinti di offrire un buon rapporto prestazione-prezzo. Tuttavia come partner diretto non siamo in grado di soddisfare le esigenze commerciali di Alnatura. È però possibile che singoli prodotti di Biofarm possano giungere sugli scaffali di Alnatura tramite grossisti.

**Il commercio specializzato in prodotti bio è indebolito. Come reagisce Biofarm?**

Effettivamente la situazione del commercio specializzato bio si è inasprita. Per

# Quali varietà di patate coltivare?

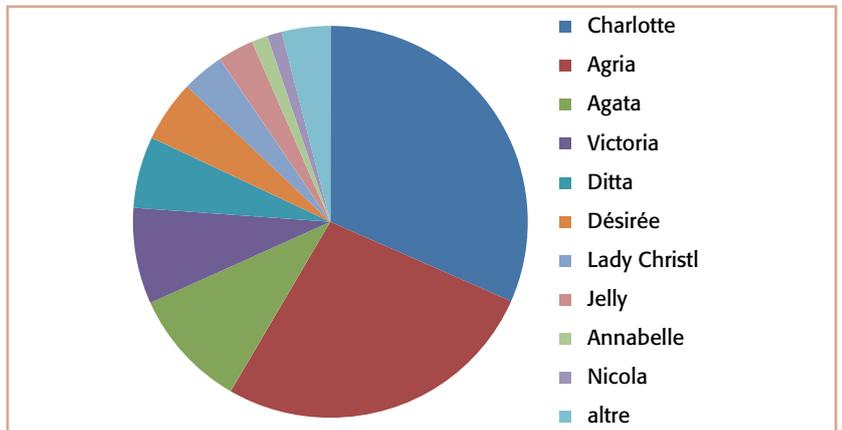
La coltivazione biologica di patate ha a disposizione solo pochissimi prodotti per combattere malattie e organismi nocivi. La chiave del successo della coltivazione sta nelle misure preventive e nella scelta delle varietà. Ma esiste davvero la varietà giusta?

I produttori di patate bio non hanno a disposizione tutta una gamma di speciali varietà bio come è il caso dei cereali. Lo sviluppo di nuove varietà non avviene in Svizzera bensì in Germania, Francia e nei Paesi Bassi. Dal punto di vista quantitativo la coltivazione di patate bio non è abbastanza interessante per sviluppare nuove varietà adatte alla coltivazione biologica.

L'attuale gamma (cfr. grafico) include solo una scelta di varietà leggermente più tolleranti alla peronospora. Da anni le varietà principali sono Charlotte e Agria alle quali si sono aggiunte varietà più recenti come Agata, Viktoria e Ditta che si sono affermate da una decina di anni. Con i suoi cinquant'anni Desirée è la varietà più antica e accanto alla trentenne Nicola sicuramente la più conosciuta. Ambedue godono di grande popolarità presso i venditori diretti.

## La peronospora rimane indebellabile

Dieci anni fa ci sono stati due importanti nuovi sviluppi: con le varietà Naturella e Appell sembrava che si fosse finalmente riusciti a combattere la peronospora.



Gamma delle varietà di patate bio, valori medi vendite materiale di moltiplicazione 2010-2012.

Altre = Blaue St. Galler, Derby, Gourmandine, Lady Felicia, Lady Rosetta, Laura, Markies, Panda.

L'euforia è però durata solo qualche anno. Appell è risultata molto tollerante alla peronospora, formava però numerosi tubercoli piuttosto piccoli e ovali con buccia liscia e chiara. Lo sviluppo delle foglie è risultato debole e pertanto è stata insufficiente anche la concorrenza alle infestanti. Un ulteriore svantaggio era rappresentato dalla sua predisposizione alla spongiospora. Il problema per quanto riguarda Naturella era rappresentato dalla scarsa resistenza alla scabbia e dal cuore cavo. Queste varietà sono sparite dall'elenco delle varietà nel 2008. La varietà Eden sembrava promettente. Dopo ottimi risultati in fase di sperimentazione si è però rivelata estremamente predisposta ai virus e non ha più potuto essere moltiplicata. Da quattro anni non ci sono più novità relative a varietà tolleranti alla peronospora.

## Elevate esigenze di qualità

L'industria e il commercio all'ingrosso decidono in misura sempre maggiore quali varietà vanno coltivate ed esigono dai produttori la stessa qualità ottenuta nella coltivazione convenzionale. Senza inibitori della germinazione, prodotti contro la rhizoctonia e la scabbia e senza il trattamento delle colture intercalari contro il verme filo di ferro è praticamente impossibile soddisfare le elevate esigenze di qualità.

Le superfici coltivate a patate quindi non aumentano e i produttori sono insod-

disfatti. Coloro che praticano la vendita diretta hanno un margine d'azione un tantino maggiore. Anche in questo caso però le aspettative della clientela per quanto riguarda la forma e l'aspetto aumentano. Le patate lavate – ai tempi un lusso, oggi standard – sono fonte di ulteriori problemi: se si imballano in pellicola in plastica può crearsi un'atmosfera favorevole ai funghi che spesso provoca la comparsa di scabbia argentea. Dalla ricerca ci si attendono prodotti bio e ricette contro le malattie e gli organismi nocivi. Questi prodotti tuttavia non ci saranno ancora per molto tempo. I produttori possono continuare a esercitare il loro influsso soprattutto con la scelta delle varietà e con la gestione delle colture. In avvenire saranno necessarie altre risorse per poter portare avanti gli esperimenti con le varietà bio. La discussione relativa alla qualità deve avvenire tra il commercio e i produttori e va intensificata. Il convegno sulle patate del 4 dicembre presso il FiBL offre una buona piattaforma in merito.

Hansueli Dierauer, FiBL

## Promemoria sul tema

### ■ Patate bio

Editore: FiBL, 2010  
3ª edizione  
Numero pagine: 28  
Numero di ordinazione: 1404  
Il promemoria (solo in tedesco) può essere scaricato gratuitamente dal sito [www.shop.fibl.org](http://www.shop.fibl.org). Presso il FiBL è ottenibile l'opuscolo a colori al prezzo di fr. 4.50 più spese di spedizione, tel. 062 865 72 72, fax 062 865 72 73, e-mail [info.suisse@fibl.org](mailto:info.suisse@fibl.org)



### ■ Raccomandazioni varietali patate bio

Editore: FiBL, 2012  
Numero pagine: 5  
Numero di ordinazione: 1041  
Il promemoria (solo in tedesco) può essere scaricato gratuitamente dal sito [www.shop.fibl.org](http://www.shop.fibl.org). Presso il FiBL è ottenibile l'opuscolo a colori al prezzo di fr. 3.00 più spese di spedizione, tel. 062 865 72 72, fax 062 865 72 73, e-mail [info.suisse@fibl.org](mailto:info.suisse@fibl.org)



## Convegno sulle patate bio

**Quando**  
Martedì 4 dicembre, dalle ore 9.00 alle 16.00  
**Dove**  
FiBL, 5070 Frick

# Opportunità per il latte bio svizzero

È scientificamente e ampiamente dimostrato: con il pascolo e il foraggio verde si ottiene una migliore qualità del latte. Il latte proveniente dalle regioni di montagna con estivazione su un alpe è particolarmente squisito. Questo latte è più ricco di acidi grassi salutari in composizione favorevole. Sono già in corso discussioni su come l'alta qualità potrebbe influire sul prezzo.

Il latte svizzero gode di buona reputazione. In Svizzera l'agricoltura è caratterizzata da piccole strutture, l'allevamento di bestiame da latte non è molto intensivo, gli animali sono tenuti in piccoli gruppi. Bio Suisse ha fissato un limite massimo del 10 per cento per i mangimi concentrati. E poi ci sono gli alpi ad alta quota dove una parte degli animali passa l'estate su pascoli ricchi di erbe.

L'alimentazione basata prevalentemente sul foraggio grezzo e in particolare il pascolo estivo si ripercuotono positivamente sulla qualità del latte, la ricerca lo dimostra chiaramente. Dalla qualità del latte, soprattutto dal grasso del latte si può dedurre se le vacche sono al pascolo giorno e notte mangiando solo poco altro foraggio.

Il grasso del latte (ca. il 4 % del latte) contiene più di 200 diversi acidi grassi: saturi, insaturi, a catena lunga, plurinsaturi, isomeri cis e trans. Le conoscenze relative al potenziale salutare di questi acidi grassi aumentano; si può inoltre differenziare sempre meglio a quali acidi grassi da soli o in combinazione corrispondono quali effetti. Spesso sono piccolissimi quantitativi ad essere decisivi. Vi sono anche differenze per quanto riguarda le percentuali di proteine, i peptidi bioattivi del latte, gli enzimi e le sostanze per la difesa immunitaria. L'efficacia dei peptidi e degli enzimi termosensibili dipende fortemente dalla temperatura e dalla durata del riscaldamento del latte; un riscaldamento eccessivo o troppo lungo comporta la deattivazione.

## Eccezionale: formaggio a pasta dura di latte crudo di pascolo bio

Dalla combinazione di tutte le attuali conoscenze, le migliori prospettive per un effetto positivo sulla salute umana risultano se le vacche si nutrono al pascolo senza (o quasi) altro foraggio e se con il latte viene fabbricato un prodotto a base di latte crudo, per esempio formaggio a pasta

dura. Grazie a questo metodo di trasformazione risulta minimo anche il rischio di infezione dovuto ad agenti zoonotici (agenti patogeni trasmessi dall'animale all'uomo) come campylobacter, EHEC o staphylococcus aureus. A parte la listeria questi batteri sono distrutti nel corso del processo di maturazione.

Vi sono studi che dimostrano che il consumo di latticini fermentati come formaggio o iogurt hanno effetti positivi sul sistema cardiocircolatorio (Dalmeijer et al., 2012, Høstmark and Tomten, 2011). È provato che il latte crudo protegge i bambini da asma e allergie (Braun-Fahrlander e Mutius, 2010). Se non si conosce la provenienza e se i controlli di processo non sono garantiti si sconsiglia tuttavia di consumare latte crudo. I latticini freschi a base di latte crudo possono contenere agenti patogeni zoonotici.

## I ruminanti dovrebbero mangiare erba

Il profilo del grasso lattico indica perfettamente come il contadino ha nutrito le vacche, se il latte di pascolo proviene effettivamente da animali che hanno mangiato erba fresca a sufficienza o se sono stati aggiunti insilati di mais e mangimi concentrati, se si tratta di latte estivo o invernale. Si possono notare addirittura differenze regionali.

Il grafico 1 mostra le differenze tra latte biologico e convenzionale in due condizioni:

- low input, definito come foraggiamento estivo con erba e foraggiamento invernale con fieno, solitamente con animali a doppia attitudine locali, e
- high input, definito come riduzione estiva del foraggiamento con erba completato con insilato di mais e insilato di erba e foraggiamento invernale con prodotti insilati. Per il latte prodotto in regime convenzionale le quantità di mangime concentrato sono maggiori.

Ogni due mesi sono stati analizzati dei campioni. Il grafico presenta i valori medi di sei aziende per gruppo, tre durante l'estate e tre durante l'inverno.

I risultati di diversi acidi grassi marcatori mostrano l'intensità dell'assunzione di erba. La maggior parte degli acidi alfa linolenici (C18:3c9c12c15) sono gradualmente decomposti e saturati nel ruminante. Si forma una serie di prodotti intermedi, fra l'altro acido linoleico coniugato (CLAc9t11) e l'acido trans-vaccenico (C18:1t11). La vacca forma questi acidi grassi anche attivamente nella mammella, le loro percentuali possono essere misurate nel grasso del latte. L'illustrazione mostra il forte aumento di acido linoleico coniugato dal momento in cui gli animali iniziano a mangiare erba. L'aumento è notevole soprattutto nelle aziende che promuovono l'uscita. Se il contadino riduce l'uscita al pascolo o l'apporto di foraggio verde, questo si riflette direttamente nei contenuti di acido linoleico coniugato. Vi sono anche aziende bio che hanno adottato la strategia dell'uscita al pascolo ridotta e di maggiori prestazioni del singolo animale (BHI), la peggiore qualità del grasso del latte proviene però dalle aziende convenzionali che nutrono gli animali con lo stesso foraggio sia d'estate che d'inverno, ossia una razione mista di insilati (mais e erba) e tanto mangime concentrato.

## Differenziare la qualità è possibile e importante

I grassi trans prodotti dai ruminanti hanno - come tutti i grassi animali - una cattiva reputazione. Per questo motivo l'industria alimentare pubblicizza gli acidi grassi polinsaturi omega 3. Nonostante la loro cattiva fama: i grassi trans di vacche al pascolo ci proteggono da obesità, disturbi cardiocircolatori e asma (Thijs et al., 2011). Diversi studi sull'alimentazione hanno dimostrato queste interrelazioni e anche esperimenti su animali hanno fornito sufficienti prove.

Occorre infatti differenziare: vi sono

grassi trans provenienti soprattutto da oli vegetali idrogenati industriali come per esempio l'acido elaidinico (C18:1t9) e vi sono grassi trans provenienti dall'uscita al pascolo. I principali grassi trans ottenuti dal pascolo sono l'acido trans-vaccenico e l'acido linoleico coniugato. Il diverso foraggiamento degli animali fa sì che vi siano anche chiare differenze nei rapporti tra acido elaidinico e acido vaccenico (Simões-Wüst et al., 2011). Grazie all'uscita al pascolo e nel latte bio in generale, i rapporti sono favorevoli e promettono ripercussioni positive sulla salute, soprattutto per quanto riguarda il sistema cardiocircolatorio.

Da esperimenti su ratti è emerso come diversi isomeri CLA (CLAc9t11 e CLAt10c12) influiscono sul nostro metabolismo lipidico. Grandi quantità di acidi grassi «buoni» si sono tradotte in un ottimo funzionamento del fegato mentre gli acidi grassi «cattivi» hanno portato a steatosi epatica (Jaudszus et al., 2010).

### L'altitudine favorisce la qualità

Nel mese di settembre 2009 abbiamo paragonato latte proveniente da diverse regioni dell'Europa: latte Demeter, latte biologico e latte convenzionale. Si è trattato di latte pastorizzato acquistato in negozio. Sulla scorta del distretto delle latterie abbiamo messo in relazione l'altitudine di ogni latteria (come misura per l'altitudine delle aziende fornitrici) con le sostanze contenute nel latte (grafico 2). Il tenore di acido linoleico coniugato aumenta con l'altitudine, ma molto meno nei campioni di latte convenzionale rispetto ai campioni di latte bio. Ciò indica che l'agricoltura convenzionale, indipendentemente dalla regione, in Europa pratica in minor misura il pascolo. Anche il rapporto dell'acido grasso omega (n-6/n-3) è più favorevole nelle posizioni più elevate: l'eccedenza di grassi omega 6 diminuisce in montagna mentre gli auspicati grassi omega 3 aumentano.

In questo caso emerge il vantaggio delle montagne in combinazione con sufficienti quantità di pioggia: gli animali possono rimanere al pascolo più a lungo. Nelle regioni più a nord in settembre sono di nuovo nella stalla. La produzione annuale delle vacche ha un forte influsso. Gli animali ad alto rendimento solitamente sono nutriti con mangime concentrato e foraggio grezzo ricco di energia come il granoturco. Anche nel settore biologico in molte regioni dell'Europa gli animali ad alto rendimento di questo tipo sono allevati in modo simile. A questo proposito la

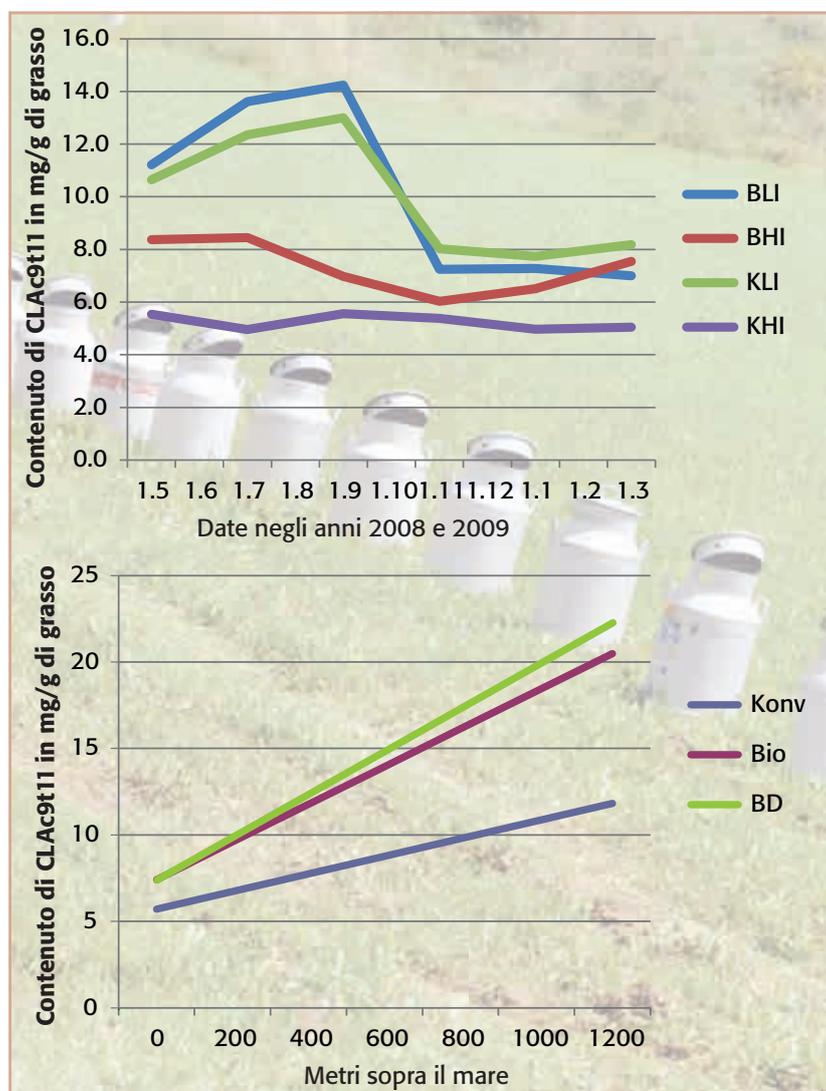


Grafico in alto: decorso del tenore di acido linoleico coniugato in quattro gruppi di aziende: biodinamico low input (BLI), biodinamico high input (BHI), convenzionale low input (KLI) e convenzionale high input (KHI); tre prelievi di campioni durante l'estate, tre durante l'inverno (complessivamente 24 aziende e 170 analisi).

Grafico in basso: relazione tra contenuto di acido linoleico coniugato e altitudine della latteria. Campioni di latte acquistato in negozio provenienti da tre luoghi diversi in settembre 2009 da diversi Paesi europei (complessivamente 27 campioni).

riduzione di mangime concentrato e animali adatti ai sistemi di pascolo potrebbero rappresentare un nuovo approccio. Le ricerche di Peter Thomet (Scuola universitaria svizzera di agronomia HAFI, Zollikofen) e di Anet Spengler Neff del FiBL a questo proposito sono molto importanti (cfr. bibliografia, ottenibile separatamente, articolo di Anet Spengler su bioaktuell 10/10, pagine 12/13 e il riferimento al suo nuovo promemoria).

### Maggiori ricavi per migliore qualità del latte?

Concludendo, è sempre più importante differenziare la provenienza del latte. Latte non equivale a latte. Se i contadini e le latterie si riuniscono e riflettono come produrre latte che favorisce la salute è necessaria anche una diversa valutazione finanziaria di questo latte. Si stanno già discutendo nuovi sistemi per calcolare diversamente i prezzi del latte, non solo sulla scorta del contenuto di grasso e pro-

teine. In futuro i prezzi potrebbero essere determinati in base ad una combinazione di diversi acidi grassi marcatori bio. La tecnica NIRS (spettroscopia nel vicino infrarosso) offre attualmente dei metodi per la rappresentazione di routine di questi valori.

Solo un prezzo diverso e una migliore comunicazione con i consumatori su temi relativi alla salute, alla prevenzione e all'alimentazione possono invogliare i contadini a fornire un latte diverso, basato sul pascolo, su razze adatte e sulla produzione stagionale. Le eccedenze estive andrebbero conservate sotto forma di burro e formaggio per poter sfruttare i grassi del latte dell'estate durante l'inverno. Ton Baars, FiBL

### Bibliografia

La redazione vi invia volentieri le indicazioni delle fonti relative al presente articolo: tel. 062 865 72 80 (a partire dal 15 ottobre), e-mail markus.baer@fiibl.org

# La scelta consapevole dei macchinari preserva il clima e il portafoglio

Le emissioni di gas a effetto serra dovute all'agricoltura sono fonte infinita di discussioni nell'ambito della protezione del clima. I contadini rispettosi dell'ambiente guidano a basso consumo dei veicoli che consumano poco carburante e sfruttano il più a lungo possibile i macchinari.

**N**elle aziende agricole svizzere il metano e il gas esilarante rappresentano circa l'80 per cento delle emissioni complessive di gas a effetto serra. Queste emissioni sono legate alla produzione agricola. Il rimanente 20 per cento proviene per la maggior parte dalla combustione di fonti di energia fossili come il petrolio.

Il promemoria del FiBL elaborato su incarico di Bio Suisse «Klimaschutz auf Biobetrieben» («Protezione del clima nelle aziende bio», solo in tedesco) descrive 23 misure per ridurre le emissioni di gas a effetto serra. Il promemoria può essere scaricato gratuitamente dal sito [www.shop.fibl.org](http://www.shop.fibl.org).

## Scelta delle macchine: maggior potenziale di ottimizzazione nelle aziende di pianura

In un progetto successivo al promemoria sul clima sono tra l'altro state analizzate delle misure relative all'impiego di macchinari. I ricercatori del FiBL hanno calcolato il potenziale di risparmio dei nocivi gas a effetto serra. L'impatto ambientale generato dalla fabbricazione, dall'uso e dall'eliminazione di una macchina ha rappresentato la base. Punto di partenza sono state due aziende modello rappresentate la prima da un'azienda lattiera specializzata nella regione di montagna e l'altra da un'azienda mista con produzione di latte e campicoltura in regione di pianura. Ambedue le aziende modello hanno presentato un carico di animali pari ad un'unità di bestiame grosso per ettaro.

Le misure analizzate relative ai macchinari comprendevano «l'impiego di un trattore a basso consumo», «l'adozione della tecnica eco-drive» – guidare risparmiando carburante – e «ottimizzazione della durata di utilizzazione dei macchinari». I risultati sono riassunti nella tabella a pagina 10. I ricercatori si sono basati sul parco macchine esistente nelle due aziende modello. Le emissioni causate dall'impiego di macchinari specifici dell'azienda sono state calcolate in base ad un trattore comparabile ma con un minor

consumo. Nell'azienda nella regione di montagna il consumo di carburante ha potuto essere diminuito con l'impiego di un «Reform Metrac» con una potenza di 51,5 kW e un consumo di 0,303 litri per kWh e con un «Lindner Unitrac» con una potenza di 48 kW e un consumo di 0,267 litri per kWh.

Con lo 0,1 per cento delle emissioni globali il risparmio di gas a effetto serra nell'azienda di montagna è risultato scarso. Ciò è dovuto al fatto che il maggior peso del trattore a minor consumo ha ampiamente compensato il risparmio. Nell'azienda di pianura è stato possibile un risparmio pari a quasi l'1 per cento riferito alle emissioni globali. Anche in questo caso gli esperti del FiBL hanno eseguito i calcoli con l'economico «Reform Metrac» e con un «Kubota M9540» con una potenza di 73 kW e un consumo di 0,279 litri per kWh.

## Guidare risparmiando carburante fa bene al portafoglio

In ambedue le aziende è possibile un maggior risparmio con Eco-Drive. Guidare il trattore risparmiando carburante significa concretamente: scegliere sempre una marcia alta e ridurre il numero di giri del motore a circa il 60-80 per cento del numero di giri nominale. Per il trattore si tratta di circa 1500 a 1800 min-1 (giri al minuto). La guida a pieno gas con una marcia bassa consuma nettamente più carburante che la guida con una marcia più alta alla stessa velocità e con un numero ridotto di giri del motore.

Giusta il rapporto FAT 552 il risparmio di carburante con l'uso di un aratro bivomere e un numero di giri ridotto è di 1,8 litri all'ora pari al 18 per cento. Lo stesso vale anche per l'impiego di macchine mosse dalla presa di potenza. Che si tratti di un trattore, di una falciatrice a doppio



Foto: Thomas Stephan, [www.oekolandbau.de](http://www.oekolandbau.de) ©BLE

asse o di un trasportatore: se per lavori leggeri o medi al posto della presa di potenza normale 540 min-1 si usa la presa di potenza a risparmio 540E con numero di giri ridotto si può raggiungere una diminuzione del consumo pari al 15 per cento.

Per quanto riguarda la guida su strada, soprattutto con trattori con cambio da 40 km/h, i contadini possono risparmiare guidando con la marcia più alta e numero di giri ridotto a 30 km/h. Oltre alla riduzione del rumore ne risulta un risparmio

Misura	Risparmio relativo riferito alle emissioni globali aziendali di gas in %	
	Azienda lattiera specializzata nella regione di montagna	Azienda mista con bestiame da latte/campicoltura, zona di pianura
Trattore economico	0,1 %	0,7 %
Eco-Drive	0,5 %	0,8 %
Ottimizzazione durata di utilizzo dei macchinari	1,6 %	1,5 %
Totale potenziale di risparmio	2,2 %	3,0 %

di carburante pari a circa il 15 per cento. Un numero di giri più basso non danneggia il motore se non è inferiore a circa 1300 min-1. L'usura dovuta a frizione e vibrazioni è minore con un basso numero di giri.

### Utilizzare più a lungo i macchinari

Nel caso delle tre misure presentate, il maggior potenziale di risparmio risulta dalla durata ottimale di utilizzo dei macchinari. I contadini che utilizzano i macchinari il più a lungo possibile riescono a diminuire l'impiego di materiale e di energia. Sul lungo periodo si accumulano meno emissioni di gas a effetto serra derivanti dalla produzione e dallo smaltimento di macchine. La durata ottimale dell'utilizzo dei macchinari comporta per entrambe le aziende una riduzione delle emissioni globali aziendali pari all'1,5 per cento. Adottando tutte le misure si pos-

sono ridurre le emissioni di gas a effetto serra aziendali del due o tre per cento. A prima vista ciò può sembrare poco. In assoluto tuttavia la riduzione per un'azienda di media grandezza corrisponde ad una quantità annua di circa tre tonnellate di CO<sub>2</sub> in un'azienda in montagna e di otto tonnellate di CO<sub>2</sub> in un'azienda di pianura. Grazie all'impiego meno frequente del parco macchine e al risparmio sul diesel le misure influiscono favorevolmente sul portafoglio.

Matthias Meier, FiBL

Petra Schwinghammer, Bio Suisse

## Aggiunta CONSIGLI «Argomenti principali controllo 2013 galline ovaiole»

Durata del pascolo: la tabella contiene solo quanto richiesto dalle prescrizioni URA (oltre all'uscita all'aperto nell'ACE gli animali devono poter accedere al pascolo ogni giorno dalle 13 al più tardi almeno fino alle 16 ma al minimo durante cinque ore).

Per quanto riguarda l'uscita al pascolo tuttavia le direttive Bio Suisse sono più severe e disciplinano inoltre: «Al più tardi a partire da inizio pomeriggio (= ore 13) alle GO va concessa l'uscita al pascolo durante il 50 per cento almeno del giorno naturale. Per giorno naturale si intende il periodo dall'alba fino al tramonto (giusta [www.weltzeituhr.com](http://www.weltzeituhr.com)). Il periodo di uscita va possibilmente esteso alle ore serali.» (Prescrizione Bio Suisse «Pollicoltura»).

Per adempiere a tutte le prescrizioni, alle galline ovaiole durante i mesi di novembre, dicembre, gennaio e febbraio va pertanto concessa l'uscita al pascolo a partire dalle 12 e negli altri mesi a partire dalle 13 al più tardi per almeno cinque ore.

## IMPRESSUM

**bioattualità**   
 **FiBL**  **BIOSUISSE**

anno 21

**Pubblicazione** 10 volte all'anno (verso il 20 di ogni mese, salvo agosto e gennaio), anche in tedesco (bioaktuell) e francese (bioactualités)

**Destinatari** aziende di produzione e di trasformazione Bio Suisse; abbonamenti annuali Fr. 49.-, estero Fr. 56.-,

**Editori** Bio Suisse (Associazione mantello delle organizzazioni svizzere per l'agricoltura biologica),

Margarethenstrasse 87, CH-4053 Basilea, tel. +41 (0)61 385 96 10,

fax +41 (0)61 385 96 11, [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)

FiBL, Istituto di ricerche dell'agricoltura biologica, Ackerstrasse, casella postale 219, CH-5070 Frick, tel. +41 (0)62 865 72 72,

fax +41 (0)62 865 72 73, [www.fibl.org](http://www.fibl.org)

**Redazione** Stephan Jaun (Redattore capo), Petra Schwinghammer (Bio Suisse); Markus Bär (FiBL); e-mail [redazione@bioattualita.ch](mailto:redazione@bioattualita.ch)

**Traduzione** Regula van den Berge, CH-6648 Minusio

**Layout** Daniel Gorba (FiBL)

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

tel. +41 (0) 62 865 10 30

**Inserzione** Erika Bayer, FiBL, casella postale 219, CH-5070 Frick, tel. +41 (0)62 865 72 00, fax +41 (0)62 865 72 73,

e-mail [pubblicita@bioattualita.ch](mailto:pubblicita@bioattualita.ch)

**Abbonamenti e casa editrice** Bio Suisse, editrice bioattualità, Petra Schwinghammer, Margarethenstrasse 87,

CH-4053 Basilea, tel. +41 (0)61 385 96 10, e-mail [editrice@bioattualita.ch](mailto:editrice@bioattualita.ch)

## BIO SUISSE

### 120 ricette bio sul sito internet di Bio Suisse

Siete alla ricerca di una buona idea per una cena tra amici? Volete sorprendere i vostri figli con un nuovo dolce? Anche se non siete cuochi appassionati: un clic sulla nuova piattaforma di ricette di Bio Suisse può ispirarvi a comporre i menu per i prossimi giorni.

Trovate le 120 ricette della piattaforma online sul sito [www.bio-suisse.ch/ricettegemma](http://www.bio-suisse.ch/ricettegemma)

Le ricette sono suddivise in categorie come pranzo, dolce, antipasto, ecc. Anche senza particolari conoscenze di cucina sono facili da preparare e sono accompagnate da brevi informazioni, per esempio sui valori nutritivi. Il calendario delle stagioni indica quali prodotti bio sono ottenibili, e quindi più gustosi, in quale stagione. Con un clic del mouse, sotto «bio nelle vostre vicinanze» potete poi scoprire dove acquistare gli ingredienti per la prossima cenetta fra amici. «La Gemma riporta il

gusto in tavola», recita la promessa di Bio Suisse. Scommettiamo che questa piattaforma di ricette saprà riportarvi il gusto di sperimentare nuove ricette e di cucinare con passione?



Foto: Bio Suisse

Sulla piattaforma di ricette online di Bio Suisse vi sono numerose nuove ricette bio.

# Bio Pasta Bonetti, 7310 Bad Ragaz

Da vent'anni Gaby e Carlo Bonetti producono pasta bio in modo artigianale e secondo le più antiche tradizioni. Nonostante riconoscimenti internazionali ed una clientela entusiasta il futuro dell'impresa familiare è incerto. Le cifre d'affari dell'azienda manifatturiera risentono della concorrenza industriale. Secondo Gaby Bonetti i prodotti artigianali necessiterebbero di maggiore protezione, per esempio sotto forma di un logo Gemma specifico.

## 1 Lei trasforma alimenti bio. Qual'è la sua motivazione?

Le profonde conversazioni con i miei clienti che rendono piacevole il mio lavoro e che mi danno la motivazione per continuare.

## 2 Trasforma esclusivamente prodotti bio?

Sì. Da un anno però la nostra pasta di semola di grano duro non reca più la Gemma. Dopo lunghi tentennamenti abbiamo deciso di non acquistare più il grano duro in Canada bensì di farlo arrivare dall'Italia. I mulini svizzeri non ci hanno potuto garantire grano duro proveniente esclusivamente dall'Italia. Quindi importiamo direttamente dal Paese confinante, ma purtroppo senza la Gemma.

## 3 Quali prodotti trasforma?

Oltre alle circa 70 varietà di pasta di grano duro, farro, ribelmais e ora anche segale produciamo senape affinata con diverse erbe selvatiche, spezie e frutta. Per completare l'offerta di pasta vendiamo pesto, sugo, olio d'oliva extra vergine e aceto balsamico importati direttamente da piccoli produttori in Italia.

## 4 Quale altro o nuovo prodotto desidererebbe produrre di qualità biologica?

Mio marito attualmente sta lavorando a un nuovo prodotto – sarà una sorpresa per i venti anni della nostra ditta. Non posso svelare niente salvo che si tratta di una novità nel settore della pasta.

## 5 Come ha imparato a trasformare prodotti bio?

Mio marito è cresciuto in Calabria, dove la produzione della pasta è un'attività centrale nella quotidianità di una famiglia contadina. Sin da bambino ha imparato tutto quanto sulla produzione tradizionale della pasta. Quando dalla nostra fattoria bio a Pfäfers SG abbiamo iniziato a fornire i nostri prodotti a un negozio bio, il nostro assortimento ben presto comprendeva la pasta fatta a mano. Da allora mio marito



Foto: Stephan Jaun

«La produzione artigianale necessita assolutamente dell'appoggio di Bio Suisse», osserva Gaby Bonetti.

elabora continuamente nuove creazioni, dapprima in fattoria e in seguito nel nostro piccolo pastificio.

## 6 È difficile procurarsi le materie prime e gli ingredienti biologici?

Come microimpresa occorre lottare per procurarsi le materie prime, soprattutto se devono provenire dalla regione o dalla Svizzera. Spesso ci sentiamo dire che il commercio all'ingrosso ha acquistato tutte le scorte dei magazzini. Gli spinaci e i peperoni per esempi sono difficilmente ottenibili in piccole quantità. Inoltre come trasformatori regionali facciamo fatica a trovare cereali della regione. I grossisti di solito hanno la precedenza. Ho notato che il commercio in materie prime bio negli ultimi anni si è fatto generalmente più aggressivo.

## 7 Quali esigenze hanno i suoi clienti?

I nostri clienti desiderano la genuinità

dei prodotti e che nonostante la pressione dei prezzi non ripieghiamo su processi industriali. La produzione artigianale e la qualità dei nostri prodotti per loro sono fondamentali. Naturalmente le materie bio contribuiscono alla qualità.

## 8 Che cosa auspicherebbe da Bio Suisse o dal FiBL?

Bio Suisse è troppo orientata ai grandi distributori. Proprio loro, i produttori industriali di alimenti bio, ci estromettono dal mercato. La produzione artigianale, tradizionale necessita assolutamente di una maggiore protezione e dell'appoggio di Bio Suisse. Mi parrebbe per esempio ragionevole un logo Gemma specifico per la produzione artigianale e tradizionale. Un logo di questo tipo potrebbe aiutarci a comunicare le onerose fasi di produzione e la qualità eccezionale dei nostri prodotti e a distinguerci dalla concorrenza industriale nel settore del biologico.

Intervista: Ursina Galbusera

# «La Gemma infonde ai nostri clienti sicurezza e chiarezza»

Sulla carta delle vivande di sette ristoranti Mövenpick, accanto al prodotto principe bistecca alla tartara figura ora la Gemma. Birke Baden, quality manager presso Marché International spiega i motivi e riferisce le prime impressioni.

**bioattualità:** I ristoranti Mövenpick ora contrassegnano la tartara con la Gemma. Un primo passo verso un ristorante bio?

**Birke Baden:** Non necessariamente, ma la freschezza, la regionalità e la provenienza trasparente dei prodotti fanno già da tempo parte della nostra strategia. Dal 2011 con i nostri chicchi di caffè certificati bio e fair trade abbiamo già in offerta un prodotto bio. Per noi per quanto riguarda la bistecca alla tartara preparata con carne cruda hanno avuto un'importanza centrale l'assicurazione della qualità e in particolare la rintracciabilità.

**Ce lo può spiegare?**

Visto che per quanto riguarda la Gemma occorre documentare tutte le fasi e che

**«Per la tartara il sapore della carne cruda è centrale. Si può influenzare in minor misura rispetto alla carne arrostita.»**

quindi la provenienza è rintracciabile nel dettaglio, con la Gemma possiamo dare ai nostri ospiti la massima garanzia per un prodotto così delicato. Il consumatore vuole sapere da dove proviene la carne, anche se questo per i nostri gastronomi rappresenta una sfida supplementare.

**Perché avete scelto la Gemma e non un altro marchio?**

La Gemma svizzera garantisce che si tratta di carne svizzera ed è un marchio di qualità che gode di un elevato grado di

notorietà e di fiducia. Con il numero crescente di marchi abbiamo voluto puntare su un marchio che infonde ai consumatori sicurezza e chiarezza e che adempie ad un numero massimo di criteri di sostenibilità.

**A quale livello del vostro gruppo è stato deciso di servire carne bio con la Gemma?**

Lo ha deciso la direzione. Quando si prende una decisione di questo tipo occorre innanzitutto chiarire che cosa significa per l'azienda: che cosa occorre per la certificazione ed il controllo? Vi sono fornitori in grado di garantire la qualità? Per quasi un anno abbiamo preparato l'introduzione della Gemma con Valérie Monnin di Bio Suisse.

**Come comunicate questo passo?**

Da un lato con testi ed immagini attraverso i nostri strumenti di comunicazione come newsletter, internet, comunicati stampa e attività PR. Dall'altro lato nei nostri ristoranti, nei quali in questi giorni ai clienti viene servito un assaggio di tartara come saluto di benvenuto dalla cucina e, se lo richiedono, i nostri collaboratori forniscono volentieri ulteriori informazioni.

**Come avete preparato questo passo?**

La tartara è uno dei nostri piatti classici. Per introdurre la Gemma i nostri chef di cucina hanno seguito un corso durato un pomeriggio. Ai collaboratori di Mövenpick è inoltre stato consegnato un opuscolo che contiene tutto quanto devono sapere sulla Gemma bio, per esempio gli aspetti relativi al benessere degli animali e al foraggiamento dei bovini Gemma.

**Come hanno reagito i vostri ospiti?**

Mövenpick è conosciuta per la tartara e ha sempre avuto un riscontro molto positivo da parte degli ospiti. Lo stesso vale per la nostra azione di assaggi per attirare l'attenzione sulla carne di manzo certificata



Fotos: Marché Restaurants Schweiz AG

«I prodotti bio in genere sono più cari degli altri prodotti ma si tratta anche di un diverso allevamento, foraggiamento e controllo.» Birke Baden è convinta del rapporto qualità-prezzo della carne di manzo Gemma.

Gemma. I nostri clienti reagiscono positivamente all'introduzione del marchio.

**Come preparate la tartara e da quale fornitore acquistate la carne?**

La preparazione avviene nelle nostre cucine con carne che il nostro fornitore, la ditta Howeg, acquista da Bell.

**Ci può svelare che cosa c'è di speciale nella vostra ricetta?**

Semplicità e naturalezza. Arrostando la carne si può influire sul sapore della carne, per esempio utilizzando burro noisette. Con la carne cruda ciò non è possibile, il sapore della carne è centrale. Gli ingredienti come whisky e capperi non fanno altro che arrotondare il gusto.

**Quale importanza ha il prezzo d'acquisto al chilo della carne nel calcolo finale?**

I prodotti bio in genere sono più cari dei prodotti convenzionali. Ciononostante siamo in grado di offrire ai nostri clienti un rapporto qualità-prezzo proporzionato, infatti il contadino con il foraggiamento bio e altri criteri ha maggiori spese che vanno compensate. Inoltre gli scandali alimentari degli scorsi anni ci hanno mostrato che cosa capita se il prezzo nel settore della carne rappresenta il criterio principale. Non bisogna risparmiare sulla qualità.

Intervista: Stephan Jaun



# L'apicoltore e il biologico

**A**lberto Bianchi, nuovo membro di comitato può essere soddisfatto del primo corso sull'apicoltura biologica, promosso da Bio Ticino a Mezzana. Il dinamico apicoltore, viticoltore e vinificatore di Arogno, ha di fatto potuto accogliere oltre trenta interessati accorsi alla giornata, che ha affrontato il tema sia dal lato teorico che pratico.

Dopo il saluto dei presidenti, Milada Quarella Forni per Bio Ticino e Davide Conconi per la Società ticinese di apicoltura (Sta), la parola è passata a Thomas Amsler, esperto in materia e impiegato presso il centro di ricerca in agricoltura biologica (FiBL) di Frick.

«L'apicoltura bio è un buon riassunto della buona pratica agricola», ha affermato Davide Conconi considerando come molte delle esigenze fissate nei regolamenti specifici siano già messe in pratica da diversi apicoltori e siano comunque di facile applicazione. Una tesi ripresa dal signor Amsler, che ha presentato l'opuscolo «Promemoria, Esigenze relativa all'agricoltura biologica», edito da bio.inspecta, Bio Suisse e FiBL e a cui ha collaborato in modo decisivo.

Il fascicolo, disponibile pure su internet, riassume le principali esigenze da applicare per ottenere una certificazione Bio, Bio Suisse oppure Demeter, mentre le basi legali sono da ricercare nelle relative ordinanze e direttive. Anche Thomas Amsler, che lavora al FiBL da oltre 15 anni, ha osservato la fattibilità di una conversione al biologico: «Se leggete il fascicolo vi accorgete che già ora siete vicini a quello che l'agricoltura biologica richiede».



I partecipanti al corso ascoltano le spiegazioni di Thomas Amsler e Alberto Bianchi su come lavorare in un apiario biologico e come gestirlo secondo le esigenze in vigore.



Fotos: Gian Antonio Romano

## Costi, controlli e registrazioni

Le grandi differenze tra un apicoltore certificato e uno convenzionale sono nella scelta dei medicinali, nella nutrizione, nella gestione della cera e nelle registrazioni necessarie per i controlli. L'ultimo aspetto è stato confermato pure da Elia Stampanoni, presente alla giornata per conto di bio.inspecta, l'organo di controllo attivo nel nostro cantone. L'ispettore ha presentato brevemente lo svolgimento dei controlli che, ricordiamo, avvengono a scadenza annuale e in differenti periodi della stagione. Il lavoro per prepararsi al controllo non è eccessivo e dopo i primi anni di assestamento si tratta unicamente di tenere aggiornate le registrazioni, oltre chiaramente a lavorare con il corretto e giusto metodo, in sintonia con le esigenze biologiche.

Un altro aspetto emerso in aula è stato il fattore dei costi di certificazione che per un apicoltore senza terra possono raggiungere i 400 franchi annui, compren-

enti la tassa di Bio Suisse, il controllo, la certificazione e la tassa di bio.inspecta.

L'ubicazione degli apiari biologica non dovrebbe essere un ostacolo alla conversione, dato che deve comprendere, in un raggio di tre chilometri, almeno il 50% di superfici agricole gestite secondo le esigenze PER o Bio, oppure vegetazione spontanea. Un'esigenza che in Ticino si soddisfa facilmente, grazie alla vasta superficie boschiva e montana del nostro territorio. Il luogo di collocamento delle arnie va poi annotato su una cartina, in modo da dimostrare al momento del controllo la corretta ubicazione. Nelle registrazioni cartacee che gli apicoltori sono tenuti a disporre, rientrano pure le annotazioni sui trattamenti, medicinali (incluso il periodo di attesa), il numero e l'ubicazione delle arnie (incluso le migrazioni). In questo modo sarà possibile risalire e identificare le colonie, sulle quali bisogna pure annotare i dati sulla nutrizione, sul raccolto di miele e sull'uso della cera.



Le api e l'apiario, protagonisti del primo corso sull'apicoltura biologica, organizzato a Mezzana dal Bio Ticino e dalla Società ticinese di apicoltura



Thomas Amsler mostra i partecipanti come effettuare la valutazione sull'infestazione dell'acaro della Varroa

### Nutrizione, api e arnie e cera

I principi dell'apicoltura biologica, si legge sul citato opuscolo, prevedono scorte abbondanti di miele e polline negli alveari. Per superare il periodo invernale sono ammessi esclusivamente foraggi biologici e la nutrizione deve terminare almeno 15 giorni prima del periodo di raccolta.

I popoli acquistati devono essere di origine biologica garantita (giustificativi per il controllo) oppure, per il rinnovo degli apiari, al massimo il 10% all'anno di api regine e sciami convenzionali (se collocati in alveari con favi o fogli cerei bio, non c'è nessun periodo di conversione). Le arnie devono essere costituite essenzialmente da materiali naturali e vanno quindi eliminate quelle con polistirolo, materiale ammesso unicamente nelle arnie per la fecondazione)

Particolare attenzione va prestata all'igiene e al ciclo della cera che va sostituita nel corso della conversione. Terminato questo periodo (1 anno) la cera dovrà rientrare nei parametri fissati, rispettando in particolar modo i valori limite per i residui (timolo Pdcp, eccetera). Allo scopo ogni apicoltore dovrà pertanto prevedere dei costi per analizzare la propria cera presso uno degli istituti autorizzati. Per il rinnovo della cera si potrà poi utilizzare, oltre alla propria, cera d'api biologica (certificato bio necessario) oppure convenzionale e priva di residui (analisi necessarie).

Timolo, mentolo e acido ossalico

La profilassi nell'apicoltura biologica è basata principalmente sulla prevenzione delle malattie, come ha sottolineato Thomas Amsler nella sua presentazione:

«La prevenzione, la scelta dei prodotti, i dosaggi i tempi e il clima vanno osservati e rispettati in modo scrupoloso per avere successo».

Per debellare le malattie si usano unicamente sostanze attive naturali come acido formico, acido ossalico, o acido lattico. Timolo, mentolo, canfora ed eucalipto sono delle sostanze attive ammesse solamente dall'ordinanza biologica, ma non da BioSuisse o da Demeter.

### Varroa, prevenzione e interventi

Per valutare l'infestazione dell'acaro della Varroa Thomas Amsler ha presentato il metodo per caduta, ponendo però un

foglio di carta imbevuto di olio sul fondo dell'apiario. Questo espediente per impedire alle formiche di asportare gli acari e poter valutare con precisione e certezza l'attacco del parassita.

Per i trattamenti contro la Varroa, come dimostrato davanti agli apiari di Mezzana, è poi stata ribadita l'importanza di eseguirli in assenza di covata, in modo da colpire tutti gli acari presenti nell'apiario. Per aumentare l'efficacia dei trattamenti è pure stata presentata la «gabbietta di scalini», una scatoletta di pochi decimetri cubi, dove rinchiudere l'ape regina per un periodo di 19-24 giorni. Con questo sistema si evita che la regina deponga delle uova nelle celle dell'apiario che potranno essere trattate in modo efficiente dopo il periodo di «blocco». La presenza della regina nella gabbietta garantisce gli aspetti sociali della grande famiglia, spronando le api operarie a prendersi cura di lei e a svolgere le innumerevoli mansioni nell'apiario. Terminato il periodo d'incubazione la regina potrà riprendere a deporre le uova nelle celle, pulite e risanate dalla presenza dell'acaro della Varroa.

Queste e altre utili informazioni sono emerse sia per gli interessati alla conversione sia per coloro che già seguono le regole del bio. La presenza di oltre trenta persone a questa prima giornata sull'apicoltura biologica è stata una grande soddisfazione per gli organizzatori e pure di buon auspicio perché nuovi apicoltori si avvicinino a questo metodo di produrre miele, rispettando i cicli e le esigenze della natura, degli animali e dell'ambiente

es



## Tecnologia genetica e i fabbricafame

«La tecnologia genetica sul campo e nella stalla non comporta né un rischio né un vantaggio per l'agricoltura svizzera.»

» Così hanno scritto recentemente tutti i giornali. Uno studio del programma di ricerca nazionale (NFP 59) legittima quindi la tecnologia genetica in agricoltura. Oltre tutto viene «documentato» che la convivenza di coltivazioni transgeniche e convenzionali è possibile, basta delimitare delle zone riservate alla tecnologia genetica nelle quali le piante non possono incrociarsi.

Mi arrabbio tantissimo quando leggo studi talmente pasticciati e sento affermazioni presuntuose di scienziati che ogni studente mediocre potrebbe confutare nel quadro di un lavoro di semestre o che un contadino potrebbe invalidare in modo credibile solo basandosi sulle proprie osservazioni. Non riesco a capire come un numero così consistente di lettori si faccia menare per il naso. Che cosa significa per esempio «senza rischi»? Significa dunque che si può introdurre nei semi delle piante e nello sperma di animali un qualsiasi gene senza che l'uomo, gli animali o l'ambiente ne risentano o siano modificati?

La convivenza di coltivazioni transgeniche, convenzionali e biologiche con zone di tecnologia genetica sono pertanto possibili senza che avvengano contaminazioni? Nessun forte vento, nessun treno in transito, nessuna automobile, nessun uomo e nessun animale riesce a trasportare polline e a contaminare piante e animali? E come la mettiamo con la sovranità dei contadini? Chi decide dove saranno create queste zone di tecnologia genetica? Che cosa succede se un bioagricoltore per sua sfortuna lavora in una di queste zone? Già oggi un bioagricoltore non può far certificare i propri prodotti bio se il vicino tratta i campi con veleno che si diffonde sulle colture biologiche e non esiste la minima possibilità di impedire al vicino di spargere veleno. Ancora una volta con questa logica si finirebbe per ricompensare chi ha causato il danno e per punire chi lo ha subito!

La grande differenza tra prodotti agrochimici e semente geneticamente modificata sta inoltre nel fatto che i prodotti chimici con il tempo si decompongono e prima o poi si neutralizzano mentre la

diffusione di contaminazione genetica aumenta in modo esponenziale come dimostrano gli esempi di coltivazione di colza nell'azienda di Percy Schmeiser in Canada (vedi documentario «Monsanto vs Schmeiser»). E tutto questo dovrebbe essere privo di rischi in eterno? Come sappiamo, quattro multinazionali agrochimiche (Archer Daniel Midlands, Bunge, Cargill e Louis Dreyfus, le ultime due con sede a Ginevra, chissà se la vicinanza geografica di queste ditte influisce sulla ricerca svizzera?) controllano quasi tutta l'alimentazione a base di cereali commerciata nel mondo inclusi i vergognosi cereali geneticamente modificati, con i quali sono fabbricati carburanti e materie plastiche.

Per fortuna contro queste alte sfere del potere rappresentate da politici, ricercatori e scienziati si è di nuovo sviluppato un movimento più ampio che nonostante i divieti si occupa di questi temi e che raccoglie, moltiplica e risemina antiche sementi. Non è un caso che negli Stati UE impoveriti questi movimenti sono più attivi. In questi Paesi molta gente dipende almeno in parte da un'agricoltura di sussistenza ed è pertanto molto interessata a semi (e razze animali) sani e non patentati. In occasione della più grande fiera delle sementi in Grecia per esempio, migliaia di «portatori di semi» si incontrano non solo per scambiarsi i semi ma anche per ripristinare una società civile devastata da decenni di concorrenza e di sete di denaro.

Ovunque nascono attualmente alternative e approcci di soluzioni per alimenti migliori, per risanare l'ambiente e per impedire la fame. Facciamo a meno di questi studi altamente pagati che non fanno altro che favorire e aumentare il monopolio sul cibo a scapito di tutto quanto ci sta a cuore.

Ignoriamo queste idee antiquate delle multinazionali attenendoci con grande serietà alle varietà e alle razze con tutta l'esperienza e il sapere che vi sta dietro e nutrendoci di queste varietà e razze in modo sovrano e decentrale senza stupido spreco di energie.

Markus Lanfranchi, Verdabbio TI

## Bio svizzero più saporito

Ringraziamento ai bioagricoltori

» Sono davvero convinta dei prodotti bio svizzeri. Abito qui da quasi cinque anni e, pur provenendo dalla Bassa Sassonia in Germania, devo dire che i prodotti qui sono molto più saporiti. Sono molto attenta ai marchi bio. Quando a volte acquisto dei prodotti in Germania, mi rendo conto delle

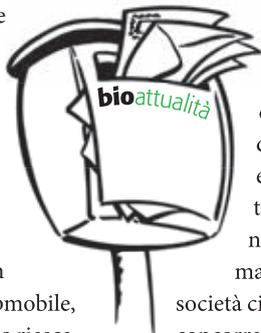
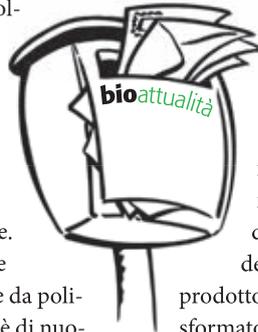
grandi differenze di gusto della verdura, della carne e anche di altri prodotti acquistati in Svizzera.

Quello che auspico è che i prodotti siano resi maggiormente riconoscibili in modo da poter sempre essere sicura della provenienza svizzera del prodotto e che sia stato coltivato e trasformato in Svizzera. Mi rendo conto che non tutto può essere coltivato da

qui, va bene, ma essendo una «fanatica della Svizzera» mi piace tutto quanto proviene da qui. Non è mia intenzione adulare, no, sono cresciuta in Svizzera, in Vallese, sono felice di poter nuovamente vivere qui. Sono impressionata di come i contadini qui allevano gli animali in modo fantastico. Nostra figlia ha seguito una formazione agricola in Germania e mi è quindi capitato di poter visitare delle aziende agricole. Certe volte avevo le lacrime agli occhi... Qui è tutto diverso, certamente ci saranno anche qui delle pecore nere ma ce ne sono in tutto il mondo. È bello qui e mi piace tutto. Acquisto spesso direttamente dai contadini e mi piace vedere le mucche che pascolano con i loro vitelli. È bello vedere che esistono ancora contadini che trattano gli animali con rispetto e dignità pur sapendo che saranno mangiati. Vorrei ringraziare di cuore tutti i contadini perché so come lavorano per portare sulle nostre tavole il grano, la frutta, la verdura e la carne.

Grazie a tutti i contadini per il loro lavoro!

Anneliese Adamski



 Certificato per il commercio di foraggi biologici di qualità superiore 

agrobio **schönholzer ag**  
www.agrobio-schönholzer.ch

CH-9217 Neukirch an der Thur  
Tel: +41 (0)71 642 45 90 (lun-ven 8-12)  
Mobile: +41 (0)79 562 45 00 (lun-ven 13-14)  
Email: info@agrobio-schoenholzer.ch

**Da consigliare per il foraggiamento autunnale-invernale**

Grano pianta intera BIO: foraggio grossolano ricco di amido e di fibra  
**Cubetti di grano pianta intera BIO:** contenuto ed effetti comparabili con cubetti di mais pianta intera, migliore rapporto qualità/prezzo  
**Balloni quadrati di grano pianta intera BIO:** tagliato corto o più lungo, gli animali lo mangiano bene  
----> Passaparola: i cavalli amano la variante lunga con spelta!

Erba medica BIO: proteine e fibra ad alta digeribilità, tanto  $\beta$ -carotene e calcio  
**Balloni quadrati di erba medica disidratata BIO:** contenuto di PG selezionabile (di 4° al 6° taglio), le vacche l'amano molto (con o senza carro miscelatore!)  
**Cubetti di erba medica BIO:** 15-20% di PG, un foraggio grossolano "concentrato"

**Fettucce di barbabietole BIO:** insilato in balle o essiccate e pelletate, su richiesta  
**Prodotti di mais BIO**  
**Fieno BIO:** tutte le varietà e qualità!  
**Melassa da barbabietola BIO:** gustosa fonte energetica, molto viscosa, consegna nel container  
**Paglia:** tutte le varietà, BIO e convenzionale

**Unite diversi committenti o diversi prodotti in un unico ordine!**

  
**Mühle Rytz AG**  
Agrarhandel und Bioprodukte

**Il vostro partner BIO**

**Azione d'autunno**

**Alimenti bovine lattifere**  
Ribasso azione CHF 2.-/100 kg per comande combinate con acquisto sale minerale consegnate fino 10.11.2012

**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, 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 consultante ticinese:**  
Nicola Croce, 6720 Campo Blenio  
079 400 08 93  **PROVIMI KLUBA**

**bioattualità**



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

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

Nome

Cognome

Indirizzo

CAP/Luogo

Data

Firma

Si prega di inviare a Bio Suisse, editrice bioattualità,  
Margarethenstrasse 87, CH-4053 Basilea,  
Fax +41 (0)61 385 96 11, e-mail editrice@bioattualita.ch