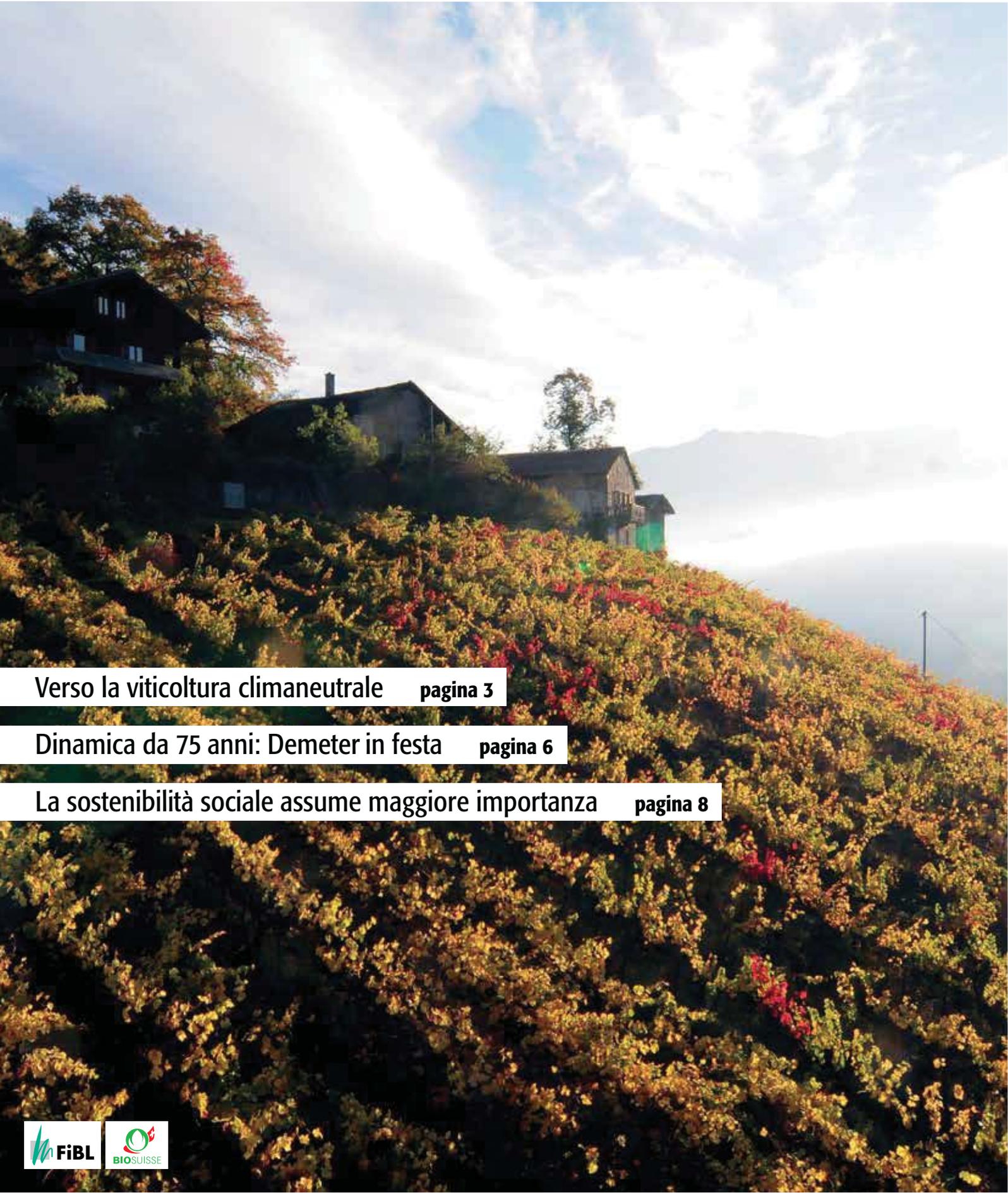


bioattualità

10/12

LA RIVISTA DEL MOVIMENTO BIO

DICEMBRE | GENNAIO



Verso la viticoltura climaneutrale **pagina 3**

Dinamica da 75 anni: Demeter in festa **pagina 6**

La sostenibilità sociale assume maggiore importanza **pagina 8**

bioattualità

QUI E ORA

3 Domaine de Beudon:

viticoltura bio rispettosa del clima

Produrre vino e rispettare il clima: un bilancio climatico dell'azienda di Marion e Jacques Granges a Fully VS mostra come funziona.

6 75 anni Demeter Svizzera

Nel 1937 è stata fondata l'Associazione per l'agricoltura biodinamica. Un saggio dell'esperto in storia dell'agricoltura Peter Moser.

8 Sviluppare ulteriormente l'agricoltura biologica

Nella dimensione ecologica della sostenibilità l'agricoltura bio svizzera è all'avanguardia, per quanto riguarda quella economica la situazione in termini comparativi è buona, afferma il direttore del FiBL Urs Niggli nell'intervista.

BIO SUISSE

10 Assemblea dei delegati e caffè del futuro

11 Nuove normative adatte all'applicazione nella pratica

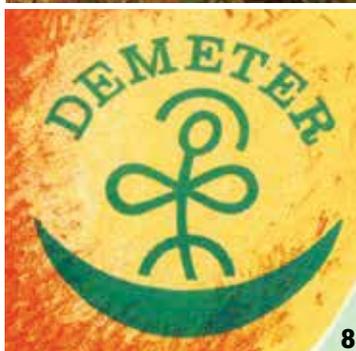
TRASFORMAZIONE E COMMERCIO

13 Notizie

14 Bio Ticino



4



8



13



16



17

Gemma e clima

Non importa a quale modello ci si riferisce, il riscaldamento climatico continua ad avanzare. È pertanto logico che i delegati di Bio Suisse nella primavera 2013 saranno chiamati a decidere in merito all'inserimento esplicito della protezione del clima nelle normative Bio Suisse. Per ora esiste già una strategia sul clima di Bio Suisse secondo la quale la protezione del clima nelle aziende bio non va raggiunta in primo luogo con direttive bensì grazie alla motivazione e alla consulenza. Il promemoria «Protezione del clima nelle aziende biologiche» indica 38 misure ed è stato un primo passo in questa direzione, altri seguiranno.



Negli ambienti scientifici e nei media si parla sempre più spesso delle prestazioni delle aziende bio in favore della tutela del clima. Mentre nelle aziende bio la situazione riferita alla superficie solitamente è migliore, i risultati per quanto riguarda l'unità prodotta, per esempio un chilo di latte, sono diversi fra loro ed è necessario condurre ulteriori ricerche in questo campo. Viene spesso asserito che un aumento della parte di mangimi concentrati per il bestiame da latte sia più rispettoso del clima perché durante la digestione sono prodotti meno gas a effetto serra. Considerato isolatamente questo può essere vero. Che cosa succederebbe però se l'agricoltura svizzera aumentasse in grande stile la percentuale di mangimi concentrati nella razione? La produzione di soia e di cereali all'estero soppianterebbe foreste tropicali e pascoli e provocherebbe la liberazione di quantità gigantesche di CO₂!

Leggete a pagina 3 e seguenti l'articolo sull'azienda Domaine de Beudon. Questa azienda è un chiaro esempio di biopionieri che si impegnano da anni a favore della protezione del clima. La visione di Bio Suisse è: «Occupiamo uno spazio vitale agricolo d'impronta rurale e sostenibile per l'uomo, gli animali, le piante e l'ambiente.»

Sono fermamente convinto che sia solo una questione di tempo prima che anche la scienza convenzionale confermerà che un'agricoltura di stampo contadino basata su aziende a carattere familiare sia più rispettosa del clima che l'agricoltura industriale.

C. Fankhauser

Christoph Fankhauser,
responsabile progetti per il clima

Foto in prima pagina: L'azienda Domaine de Beudon sopra Fully VS.

Bild: Cédric Wüthrich

Vino bio rispettoso del clima nell'azienda Domaine de Beudon

L'agricoltura deve ridurre le emissioni di gas a effetto serra e diventare più rispettosa del clima. Questi sono gli obiettivi della strategia sul clima dell'Ufficio federale dell'agricoltura. Che questa strategia possa essere applicata anche senza obblighi giuridici lo dimostrano Marion e Jacques Granges nell'azienda Domaine de Beudon a Fully VS. Il FiBL, su incarico di Bio Suisse, ha eseguito il calcolo del bilancio climatico per l'azienda viticola bio.

Da quarant'anni la coppia di viticoltori Marion e Jacques Granges gestisce l'azienda Domaine de Beudon con tanto lavoro manuale e amore per la natura. I vigneti dell'azienda si estendono in magnifica posizione rivolta a sud su un altopiano con ampia vista sulla Valle del Rodano. I filari, che crescono tra querce roverelle, pini, castagni e mandorli sono esposti ad un particolare microclima; dalle uve si ricavano vini eccellenti. Non è solo la produzione di vini di qualità con un carattere molto particolare a tenere occupati i coniugi Granges, bensì anche la gestione oculata e sostenibile delle risorse. Per la riduzione dei gas a effetto serra all'azienda è stato conferito da Bio Suisse il riconoscimento di azienda rispettosa del clima dell'anno 2012.

Azienda versatile

L'azienda Domaine de Beudon si estende su complessivamente 12,5 ettari, la superficie agricola utile è di 9,5 ettari dei quali 6,5 sono destinati alla viticoltura. I filari si trovano a diversi livelli, in montagna a 740-890 m.s.m., al piano a 464-485 m.s.m. Originariamente i suoli erano piuttosto poveri in humus, grazie alla coerente gestione biodinamica il tenore di humus ha potuto essere portato al 3,9% (= 2,2% carbonio organico).

Su questi terreni crescono le uve per i vini Fendant, Cuvée Antique, Johannisberg, Riesling x Sylvaner, Petite Arvine, Schiller, Rosé de Gamay, Gamay, Gamaret, Diolinoir, Dôle, Constellation e Humagne Rouge. La vinificazione avviene nella cantina di Pierre-Antoine Crettenand a Saillon che dista circa quattro chilometri.

L'uva bianca viene pressata nell'azienda Domaine de Beudon, il succo viene trasportato al piano attraverso una condotta e finisce in una vasca di decantazione. Le uve nere invece sono trasportate al piano con la teleferica privata. Anche le uve delle particelle situate in pianura sono pressate sul luogo.



Foto: Stephan Jaun

Ai coniugi viticoltori Jacques e Marion Granges è stato conferito il riconoscimento di azienda rispettosa del clima dell'anno.

Oltre all'uva vinificabile i coniugi Granges coltivano uva da tavola, mele, pere, verdura, erbe aromatiche e medicinali e producono squisiti succhi di mela, pera e uva e acqueviti come marc, distillato di mele, williamina e grappa di vinaccia.

Un vino particolarmente rispettoso del clima

Riferito alla bottiglia di vino da 0,75 litri, l'azienda emette 0,57 kg di CO₂ equivalente (eq), complessivamente si tratta di 11,4 t di CO₂-eq (vedi tabella a destra). L'imbottigliamento causa circa il 70 per cento delle emissioni. Questa percentuale elevata è dovuta soprattutto alla produzione delle bottiglie di vetro che richiede tanta energia. Solo il 17 per cento delle emissioni di gas a effetto serra è riconducibile direttamente alla viticoltura. Queste emissioni sono causate soprattutto dal passaggio con i macchinari e dall'applicazione di sostanze ausiliarie (6,4%) nonché dall'infrastruttura del vigneto – vale a dire: il lavoro necessario per la preparazione dell'infrastruttura (5,0%). In viticoltura i

coniugi Granges rinunciano alla produzione e allo spargimento a elevato consumo di energia di composto. Nell'azienda i vitigni sono nutriti secondo i principi della produzione biodinamica, attivando la vita del suolo e rafforzando le piante grazie alla coerente applicazione dei preparati 500P (cornoletame con aggiunta di preparati da cumulo) e 501 (cornosilice).

Il 12,7 per cento dei CO₂-eq rilevati sono riconducibili alla gestione della cantina e più precisamente agli edifici (7%) e all'infrastruttura della cantina (5,6%). Sono invece trascurabili le emissioni dovute alla vinificazione stessa. Ciò è dovuto fra l'altro al fatto che sono impiegati unicamente lieviti naturali propri e che si rinuncia all'aggiunta di zucchero e alla filtrazione, il che inoltre conferisce al vino elevata naturalezza e qualità intrinseca.

In base ai bilanci climatici di aziende viticole convenzionali e biologiche di tutto il mondo, le emissioni per 0,75 l di vino variano tra 0,35 e 2,5 kg di CO₂-eq. L'azienda Domaine de Beudon con 0,57 kg di CO₂-eq/0,75 l è pertanto



Foto: Marion Granges

L'azienda Domaine de Beudon si situa sul pendio che sovrasta la Valle del Rodano, sopra una parete rocciosa. Nel fondovalle si scorge il villaggio Fully, sullo sfondo si sta avvicinando una perturbazione nevos.

una delle aziende viticole particolarmente rispettose del clima.

La ripartizione percentuale delle emissioni delle diverse fonti corrisponde alle percentuali nelle altre aziende viticole. L'imbottigliamento nella maggior parte dei casi è la causa della maggior parte delle emissioni di gas a effetto serra, seguito dai trasporti e dalla viticoltura. Essendo i terreni dell'azienda Domaine de Beudon per

la maggior parte raggruppati, i trasporti non hanno un gran peso. Anche i trattamenti delle piante basate sul siero di latte limitati a quattro, al massimo a sei volte all'anno hanno un effetto positivo sul bilancio climatico. Come nella maggior parte delle altre aziende viticole, la gestione della cantina contribuisce in misura minore all'emissione di gas a effetto serra.

Con la forza idrica verso la neutralità climatica

Con la forza idrica l'azienda Domaine de Beudon produce nella media calcolata nell'arco di diversi anni 130'000 chilowattore (kWh) di energia elettrica impiegata sia nell'azienda stessa sia in venti economie domestiche. Giusta il fattore di conversione del mix energetico svizzero* i coniugi Granges con la produzione di energia elettrica mediante forza idrica risparmiano ogni anno 11,1 t CO₂-eq di risorse fossili. Se questi gas a effetto serra espressi in CO₂ equivalenti fossero attribuiti interamente alla produzione di vino, le loro emissioni si ridurrebbero del 96 per cento – la produzione di vino dell'azienda sarebbe praticamente climaneutrale. Anche le CO₂-eq per 0,75 l di vino sarebbero in tal caso inferiori. Visto che l'azienda produce anche frutta, verdura e erbe e che impiega anche nell'economia domestica corrente prodotta con forza idrica, le CO₂-eq risparmiate grazie alla forza idrica non sono per intanto considerate nel «bilancio del vino». Un futuro maggior impiego di elettricità prodotta con forza idrica in viticoltura contribuirà però a ridurre ulteriormente le emissioni di gas a effetto serra.

L'azienda Granges continua a evolvere

Nel frattempo Jacques Granges ha sviluppato assieme all'amico ingegnere Martin Schwarz il cosiddetto «elettro-Beudon». Si tratta di una Suzuki 4 x 4 provvista di un motore elettrico, di un argano a fune, di una gru sollevatrice e di un piccolo porta-attrezzi elettrico. L'elettro-Beudon trasporta il porta-attrezzi in cima al vigneto e lo fa scendere e salire lungo i filari con la fune, Jacques Granges può comandare i lavori direttamente dal sedile della vettura elettrica.

Il sistema è stato sperimentato nel Domaine de Beudon quest'anno e sarà presto pronto per l'impiego pratico. L'impiego a lungo termine dell'elettro-Beudon azionato ad energia proveniente dal proprio impianto idroelettrico ridurrebbe sensibilmente le emissioni causate dai passaggi per l'applicazione di sostanze ausiliarie e dalla lavorazione del suolo e permetterebbe pertanto di risparmiare un ulteriore 8,7 per cento di CO₂-eq. Ciò aumenterebbe anche la sicurezza nell'azienda visto che l'impiego di un trattore cingolato su quei ripidi pendii non è privo di rischi. Marion e Jacques Granges potrebbero migliorare ulteriormente il bilancio climatico sfruttando sottoprodotti agricoli o prodotti secondari. Per la prima volta quest'anno per esempio in

Bilancio climatico come parte del premio

Una parte del premio per il clima 2012 era costituito da un bilancio climatico che il FiBL ha calcolato con la collaborazione di Antonio Girardi di Bellinzona per il Domaine de Beudon – dalla viticoltura fino all'imbottigliamento nella vicina cantina (senza il trasporto fino al cliente finale). Questo bilancio dal punto di vista metodologico si appoggia fortemente ad uno studio per l'analisi della rilevanza sul clima di tre aziende viticole biologiche in Svizzera e in Francia (Girardi, 2010*) alla cui base vi è la produzione media di vino in bottiglie da 0,75 l. Laddove non è stato possibile rilevare dati originali dell'azienda Domaine de Beudon sono stati considerati i dati di aziende viticole bio comparabili. I gas a effetto serra biossido di carbonio, ossido di diazoto e metano che si sono accumulati nel corso della produzione di vino sono tutti calcolati in kg di biossido di carbonio equivalente (kg CO₂-eq) sulla scorta dei fattori di conversione per il calcolo delle emissioni dei gas serra pubblicati dal gruppo di esperti intergovernamentale sull'evoluzione del clima. aga

* Girardi, Antonio (2010), Application of Life Cycle Assessment (LCA) to estimate the non-renewable energy use and the greenhouse gas emissions in wine production. Lavoro di bachelor presso l'alta scuola specializzata della Svizzera occidentale (HES-SO). 129 pagine

* Il mix energetico indica da quali fonti energetiche proviene quale percentuale di corrente (petrolio, carbone, gas, energia atomica o energie rinnovabili). Se un Paese per esempio consuma prevalentemente energia prodotta a partire da fonti di energia fossile ne risulta un fattore di conversione superiore per determinare le emissioni di CO₂ provenienti dalla produzione di energia.



L'«elettro-Beudon»: a sinistra la cabina di comando, a destra la vettura multifunzionale con motore elettrico in azione. Sul margine sinistro si può scorgere il porta-attrezzi che viene trasportato dalla gru da un filare all'altro. L'energia proviene dall'impianto idroelettrico dell'azienda.

un vicino oleificio è stato prodotto olio di vinaccioli. È tuttora incerto se ne nascerà un nuovo ramo aziendale. Quest'anno sono inoltre stati eseguiti diversi lavori di miglioria all'impianto idroelettrico e fino alla fine di ottobre sono già stati prodotti 145'000 kWh di energia elettrica. In futuro è prevista una resa media di 190'000 kWh di energia prodotta con forza idrica, ciò che comporterebbe un risparmio di 16,2 t CO₂-eq. Non solo la produzione di vino bensì tutte le attività dell'azienda Domaine de Beudon diventerebbero in tal modo climaneutrali!

Portare avanti assieme la protezione del clima e la biodiversità

Marion e Jacques Granges con i loro 65 rispettivamente 66 anni non si stancano di ottimizzare l'azienda e di continuare a migliorarla attribuendo grande importanza anche alla promozione della biodiversità. Le caratteristiche del Domaine con le sue peculiarità geoclimatiche con i diversi tipi di suolo (terreni corrosi da intemperie, terreni limosi e terreni morenici), l'esposizione dei campi verso sud unitamente alla gestione sostenibile e alla cura dell'habitat creano dei buoni presupposti per permettere lo sviluppo di un variegato regno

animale e vegetale. Sulle superfici infatti vivono e crescono anche numerose specie rare di piante e animali. L'inserimento delle particelle coltivate a vigna nelle diverse colture frutticole e arbustive contribuisce inoltre a creare preziosi spazi vitali. Nell'azienda infatti non esistono superfici utili non inerbate, persino i muretti di sostegno e di contenimento dei vigneti sono curati e su di essi crescono piante tipiche del luogo. Stando ad uno studio dell'allora Istituto di ricerche Changins degli anni ottanta, Beudon è uno dei luoghi con il maggior numero di farfalle in Svizzera.

Negli ultimi anni sono stati pubblicati numerosi studi che attestano che le emissioni di gas a effetto serra dovute all'agricoltura possono essere ridotte soprattutto con forme di gestione industriale ed intensiva, vale a dire con metodi che mirano unilateralmente all'efficienza e alla massimizzazione delle rese. Jacques e Marion Granges dimostrano però che si può fare anche altrimenti, con la cosiddetta intensivizzazione ecofunzionale dei cicli delle sostanze caratteristiche del luogo e dell'azienda. Ciò significa: sfruttare e combinare le risorse naturali in modo che la resa, la protezione del clima, la biodiversità e non da ultimo la qualità del vino siano influenzati positivamente.

Andreas Gattinger, FiBL

Bilancio climatico della produzione di vino nell'azienda Domaine de Beudon, Fully VS

		emissioni di gas serra in CO ₂ -eq/0,75 l	% per 0,75 l di vino
totale		0,57	100,0
viticoltura		0,10	17,0
	cura delle piante	0,00	0,0
	lavorazione del suolo	0,01	2,3
	applicazione sostanze ausiliarie	0,04	6,4
	vendemmia	0,01	2,3
	trasporti	0,001	0,2
	sostanze ausiliarie, preparati	0,005	0,8
	infrastruttura vigneto	0,03	5,0
gestione cantina		0,07	12,7
	vinificazione, ecc.	0,00	0,0
	edifici cantina	0,04	7,0
	infrastruttura cantina	0,03	1,0
imbottigliamento		0,40	70,3

i Ulteriori informazioni

Andreas Gattinger, FiBL, tel. 062 865 04 18, e-mail andreas.gattinger@fibl.org fornisce volentieri ulteriori informazioni sul bilancio climatico.

Autonomia stimolante: 75 anni Demeter Svizzera

Esiste ormai da tre quarti di secolo l'Associazione per l'agricoltura biodinamica. L'agricoltura biodinamica stessa esiste addirittura da qualche anno in più. L'esperto in storia dell'agricoltura Peter Moser ha fatto alcune riflessioni sull'evoluzione e sull'importanza della sorella più piccola ma nettamente più anziana di Bio Suisse.

L'associazione per l'agricoltura biodinamica in Svizzera festeggia quest'anno i suoi 75 anni. L'idea e l'applicazione pratica dell'agricoltura biodinamica hanno però radici più antiche: la base ideale è stata creata da Rudolf Steiner, il fondatore dell'antroposofia, già nella metà degli anni venti del secolo scorso con le sue otto conferenze «Impulsi scientifico-spirituali per il progresso dell'agricoltura» (corso agricolo). Le applicazioni pratiche dell'agricoltura biologica hanno avuto inizio nella prima metà degli anni trenta nell'azienda Oswaldhof a Mattwil nel Canton Turgovia e nella scuola agraria di Hünibach presso Thun.

1937: inizio dell'istituzionalizzazione

Con la fondazione dell'Associazione per l'agricoltura biodinamica nel 1937 sono state gettate le fondamenta per quell'istituzionalizzazione che ha caratterizzato il lavoro pratico nelle aziende, ma anche la percezione di chi non è del mestiere. Dalla formazione e dalla ricerca attraverso la commercializzazione fino alla rappresentazione politica da allora nell'ambito (anche) di Demeter sono nate numerose istituzioni che rimodellano continuamente

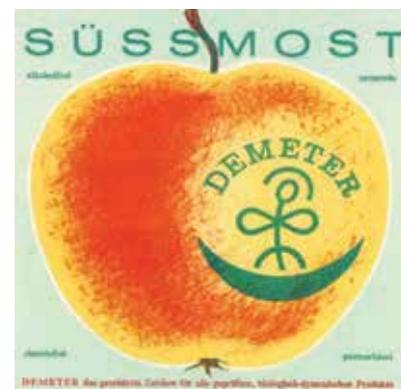
l'agricoltura biodinamica nel suo interno e che la rappresentano verso l'esterno. È sorprendente il fatto che singole aziende, grazie al loro impegno sociale, impersonano l'agricoltura biodinamica in misura maggiore rispetto all'associazione stessa.

Quali sono le «diversità» essenziali?

Gli anniversari non sono un'occasione appropriata per scrivere «la» storia del festeggiato. Solitamente scarseggiano le fonti affidabili e spesso manca la distanza necessaria per una valutazione oggettiva. Gli anniversari importanti offrono però lo spunto per chiedere che cosa distingue il festeggiato dalle persone e istituzioni a lui affini per quanto riguarda l'organizzazione e il contenuto. Non si tratta però in primo luogo di elencare le differenze e le divergenze facilmente riconoscibili, bensì di individuare le caratteristiche, vale a dire le peculiarità che contraddistinguono l'essenza dell'organizzazione festeggiata. Chiedere del passato e della situazione attuale è inoltre un importante presupposto per poter intervenire anche in futuro in maniera creativa nella vita sociale.

I rappresentanti del movimento bio hanno considerato (e considerano tutto-

ra) l'agricoltura biodinamica non solo la forma più vecchia dell'agricoltura biologica ma anche la più completa. Ciò malgrado, Demeter non è diventata un orientamento dominante in seno al movimento



dell'agricoltura biologica. Un motivo essenziale può essere il fatto che i rappresentanti di Demeter sono spesso stati considerati dei «mistici». Coloro che volevano unirsi in un movimento «senza connotazioni religiose» o che seguivano altre convinzioni religiose preferivano fondare una scuola o un movimento proprio piuttosto che far parte dell'associazione per l'agricoltura biodinamica. A me sembra che la caratteristica dell'agricoltura biodinamica – dal punto di vista storico – non sia né la sua presunta «completezza» né la sua sospettata «connotazione religiosa». L'agricoltura biodinamica è invece interessante e anche rilevante per il futuro sviluppo per la sua evidente capacità di promuovere l'autonomia di pensiero e di avere quindi un effetto stimolante anche sugli attori fuori dalle sue strutture.

Astuta resistenza all'imposizione dei prezzi

L'agricoltura biodinamica ha dimostrato la sua autonomia con l'esempio della vecchia ordinanza sull'agricoltura con la quale lo Stato per proteggere i produttori e i consumatori doveva fissare in numerosi settori non solo i prezzi minimi ma anche quelli massimi. Ciò ha avuto fra l'altro

Fotos: Archiv Demeter Schweiz



Bancarella Demeter all'OLMA 1966.

come conseguenza che l'Ufficio federale di controllo dei prezzi prescriveva sia ai produttori Demeter che ai commercianti Demeter a quali prezzi massimi dovevano vendere i loro prodotti - indipendentemente dai costi di produzione e dalla disponibilità dei consumatori a pagare. Invece di combattere una battaglia persa in anticipo contro un'ordinanza ampiamente condivisa dalla società, il movimento Demeter ha astutamente creato associazioni regionali dei consumatori che potevano liberamente negoziare i prezzi con i produttori.

In questo modo un'ordinanza di per sé ragionevole dal punto di vista della società in generale, ma sotto certi aspetti discriminatoria per una minoranza, è stata reinterpretata in modo creativo. Ciò non ha risolto tutti i problemi e i conflitti con le autorità nella vita quotidiana, ma ha permesso di renderla vivibile e supportabile. Negli anni cinquanta e sessanta in singoli casi questa coerenza pragmatica ha addirittura permesso ad agronomi che - come per esempio Ernst Neuenchwander - impersonificavano addirittura la politica agraria - di impegnarsi apertamente a favore dell'agricoltura biodinamica.

Tra libertà e costrizioni

Il movimento Demeter è riuscito in modo sorprendente a integrarsi anche nella nuova ordinanza sull'agricoltura, con le sue libertà e le sue costrizioni, senza dover rinunciare ai propri principi. Negli anni novanta, per poter partecipare ai programmi di protezione, d'incentivazione e di controllo statali, dopo lunghe discussioni sono state create le direttive Demeter. Quella sottomissione che limitava i propri pensieri e il proprio agire è stata accompagnata dalla creazione di un documento che non puntava su controlli e sanzioni bensì sui diritti. Ciò probabilmente ha contribuito al fatto che attualmente solo un numero relativamente scarso di contadini biodinamici considera le riforme agrarie in primo luogo una privazione dei diritti o un'imposizione.

i **Archivio di storia rurale**

Peter Moser è responsabile dell'archivio di storia rurale (AfA) a Berna che contiene anche numerosi documenti storici relativi all'agricoltura biologica, per esempio i fondi archivistici di FiBL e Biofarm (cfr. www.agrararchiv.ch).



Foto: Familien Oswald und Kaloska

Azienda Oswaldhof negli anni settanta: interrimento dei preparati, al centro il pioniere Konrad Oswald.

Agricoltura come parte della socialità

L'osservatore esterno si chiederà quali siano le cause di questo sviluppo positivo. Un punto importante è sicuramente il fatto che negli ambienti Demeter l'agricoltura ancora oggi non è considerata solo un sistema di produzione bensì è inserita nel contesto sociale e culturale. La rivendicazione espressa in passato di creare forme associative di collaborazione economica con la costituzione di reti regionali manterrà pertanto senza dubbio la sua attualità anche in futuro. Sarebbe interessante (e per il movimento Demeter stesso di aiuto) scoprire sulla

scorta di una seria analisi storica se e come la realizzazione di questi obiettivi sia riuscita in passato e che cosa ha indotto queste persone a cercare queste spiegazioni e soluzioni autonome.

Peter Moser



«Dobbiamo indirizzare il biologico verso la sostenibilità»

L'agricoltura bio svizzera dal punto di vista ecologico è all'avanguardia a livello mondiale, afferma Urs Niggli, direttore del FiBL. Per quanto riguarda la parte sociale della sostenibilità esiste però ancora ulteriore potenziale di sviluppo. «I consumatori sono molto sensibili a questo tema, pagano un sovrapprezzo per prodotti bio e si aspettano che anche dal punto di vista sociale sia tutto in ordine».

Foto: Thomas Alfeldi



«Ogni generazione deve continuare a sviluppare e ridefinire l'agricoltura biologica», sostiene il direttore del FiBL Urs Niggli.

bioattualità: Quanto è sostenibile l'agricoltura biologica?

Urs Niggli: Per quanto riguarda la sostenibilità i biocontadini svizzeri sono assolutamente all'avanguardia, per esempio in fatto di biodiversità o di protezione del suolo. A livello internazionale le direttive IFOAM o UE effettivamente non garantiscono lo stesso grado di sostenibilità. La divergenza tra aziende con prestazioni minime e aziende molto sostenibili dal punto di vista ecologico purtroppo è enorme. Gli sforzi dell'IFOAM di stabilire norme per la sostenibilità con il progetto SOAAN che dirigo sono pertanto molto importanti.

Come mai esiste questa differenza?

In Svizzera la combinazione di legge per la protezione dell'ambiente, requisiti relativi ai pagamenti diretti, mentalità svizzera e direttive bio svizzere ha portato ad una maggiore sostenibilità in campo ecologico.

Quali conquiste svizzere rappresenterebbero un'opportunità per l'agricoltura biologica a livello mondiale?

Le nuove norme sulla biodiversità. Oppure i limiti massimi di unità fertilizzanti per superficie e il bilancio di concimazione equilibrato. Esempio è anche la norma secondo la quale i ruminanti vanno nutriti con al massimo il dieci per cento di

mangimi concentrati. Numerose direttive bio internazionali permettono alle aziende qualsiasi importazione di concimi organici. Nelle aziende bio possono pertanto verificarsi forti iperconcimazioni che si ripercuotono negativamente sulla biodiversità e sulle acque sotterranee. Esistono anche casi molto estremi.

«Assolutamente legale secondo il Regolamento UE, impensabile in agricoltura biologica in Svizzera»

Per esempio?

Grandi aziende che sulla metà della superficie producono erba con concimi azotati facilmente solubili, la compostano e con il composto concimano le colture bio sulla rimanente superficie biocertificata – secondo il Regolamento UE è assolutamente legale, in agricoltura biologica è però impensabile. Oppure aziende che non si attengono ad un avvicendamento. Producono in monocoltura per molti anni e quando si verificano problemi di infestanti ecco che interviene l'azienda vicina che riprende la produzione bio e nella vecchia azienda il problema delle infestanti viene risolto in modo convenzionale. Ciò è possibile solo perché il Regolamento UE non prevede requisiti minimi per l'avvicendamento. Esistono quindi numerose scappatoie. L'obiettivo del dibattito sulla sostenibilità è l'eliminazione delle stesse.

Queste aziende difficilmente limiteranno la propria libertà d'azione di propria iniziativa. Potrà migliorare questa situazione?

Una certa regolamentazione avviene attraverso i marchi come la Gemma di Bio Suisse che impongono i loro requisiti più severi permettendo in cambio di ottenere un maggior valore aggiunto.

La valutazione della sostenibilità nelle aziende offre una grande possibilità di sviluppo. Esistono sistemi applicabili nella pratica?

Esistono sistemi di valutazione di questo tipo. La ditta Soil&More per esempio esegue valutazioni della sostenibilità per il gruppo Eosta – si tratta di un commerciante olandese di frutta e verdura bio. Il gruppo Eosta chiede controlli dai fornitori fino all'azienda di produzione agricola. La maggior parte di questi bilanci della sostenibilità per intanto sono molto complessi. Le aziende collaborano solo a denti stretti. In fondo bisognerebbe riuscire a sviluppare un sistema talmente facile da non rappresentare una vessazione per le aziende bensì un aiuto.

Sostiene che l'agricoltura bio svizzera sia all'avanguardia per quanto riguarda la sostenibilità. Dove si può intervenire ancora?

Bisogna intervenire sul consumo energetico. Praticamente ogni azienda svizzera è eccessivamente meccanizzata e consuma troppa energia. Anche la formazione di humus è un tema per quanto riguarda il clima. Per il resto nella produzione agricola vedo singole possibilità di ottimizzazione ecologica ma non mi sembra che vi sia una grande necessità di agire. Nell'ambito sociale però vi sono praticamente solo dichiarazioni d'intenti. Nelle aziende agricole lavorano molti stagionali di cui alcuni sono sfruttati. Per quanto riguarda la sostenibilità economica la situazione dei biocontadini svizzeri in termini comparativi è buona.

«I consumatori di prodotti bio si aspettano che gli stessi siano conformi a elevati standard sociali.»

I marchi ecologici si trasformeranno sempre più in marchi di sostenibilità e dovranno adempiere a severi requisiti economici e sociali?

Credo che la componente sociale in futuro assumerà maggiore importanza in agricoltura biologica – anche in Svizzera. Attualmente la combinazione di Max Havelaar e bio è quasi standard nelle importazioni. Questo avrà effetti anche sulla produzione svizzera. I consumatori infatti sono molto sensibili a questi temi, pagano un sovrapprezzo per i prodotti bio e si aspettano che in ambito sociale, per esempio per quanto riguarda i lavoratori,

tutto sia conforme agli elevati standard. Vent'anni fa in agricoltura biologica si è verificata una situazione simile riguardo al benessere degli animali. Numerosi bioagricoltori allora dicevano: nutriamo i nostri animali con erba bio, quindi siamo migliori, tutto il resto non ci interessa. Oggi è diverso e l'agricoltura biologica è all'avanguardia per quanto riguarda il benessere degli animali.

Il FiBL può stare al passo con questo sviluppo oppure la sua competenza principale rimane la sostenibilità ecologica?

Inizialmente è stato così. La molteplicità nel suolo – lombrichi, insetti, microrganismi – nei campi – erbe selvatiche, organismi utili – e in agricoltura – siepi, fasce fiorite, bordi dei campi – ci ha occupato parecchio. In seguito presso il FiBL ci siamo però occupati in misura sempre maggiore del consumo energetico, del clima e di altri temi relativi alla sostenibilità. Nel frattempo il nostro gruppo che elabora modelli teorici ed esegue valutazioni si è specializzato, assieme all'alta scuola di Zollikofen abbiamo per esempio sviluppato per la FAO delle linee guida per una valutazione globale della sostenibilità che considera anche indicatori della sostenibilità sociali e societali. Nella ricerca in futuro ci occuperemo dei cicli. Infatti la scarsità delle risorse a livello mondiale si acuirà rapidamente.

Con quali progetti di ricerca?

Per esempio con il progetto delle mosche hermetia che trasformano gli scarti di cucina in mangime proteico di alta qualità per i non ruminanti. Presto il processo di produzione sarà sviluppato al punto da poter costruire un primo impianto industriale. Oppure un altro esempio: attualmente sono sviluppati gabinetti moderni che separano l'urina dalle feci e che con l'urina producono un prezioso concime azotato che è sì di origine organica ma che è facilmente solubile e quindi secondo le direttive non è ammesso. Lo stesso vale per quanto riguarda il fosforo. Sono temi molto interessanti che concernono in larga misura la sostenibilità e per i quali l'agricoltura biologica può essere pioniera o fanalino di coda. Sono del parere che corrisponderebbe piuttosto alla filosofia del bio se fosse pioniera.

Per quanto riguarda la sostenibilità l'agricoltura biologica deve mettere in discussione anche le proprie direttive?

Sì – saremo senz'altro chiamati ad affrontare una discussione relativa alle di-

rettive. Sono convinto: ogni generazione deve sviluppare ulteriormente l'agricoltura biologica a partire dall'idea di base e ridefinirla. Il dottor Müller o Rudolf Steiner non erano tanto visionari da poter predire ogni cosa. Rudolf Steiner sarebbe sconvolto se gli mettessimo davanti al naso un iphone. Dobbiamo ripensare l'agricoltura biologica in modo progressivo. Per il FiBL finora valeva il principio fondamentale di sviluppare tutte le soluzioni all'interno delle direttive bio. Ora stiamo raggiungendo i limiti. Alcuni problemi sono semplicemente irrisolvibili. Altri pregiudicano fortemente la produttività. Occorre quindi chiedersi se adeguare le direttive per poter per esempio impiegare in futuro insetticidi contro il meligete della colza – oppure rinunciare per principio a coltivare colza bio in Svizzera.

«Per il FiBL fino ad oggi valeva il principio fondamentale di sviluppare tutte le soluzioni all'interno delle direttive bio.»

Anche i trasformatori sono sollecitati per quanto riguarda la sostenibilità. Le prescrizioni della Gemma sono più severe di quelle di altri marchi bio ma sarebbe ragionevole se Bio Suisse definisse ulteriori requisiti per il processo di trasformazione?

I trasformatori sono in concorrenza fra loro. Ognuno vorrebbe profilarsi. È quindi prevedibile che vorranno profilarsi anche attraverso aspetti di sostenibilità e se uno fa un passo anche gli altri seguiranno. In primo piano vi sono però aspetti come il consumo energetico e aspetti sociali come le condizioni di lavoro. Il FiBL offre anche consulenze alle aziende interessate. Se la Gemma vuole rappresentare anche in futuro la buona coscienza deve assumersi la responsabilità anche per l'ulteriore sviluppo delle prescrizioni per la trasformazione.

Intervista: Stephan Jaun

Via libera dei delegati a bilancio e pianificazione

Lo scorso 21 novembre i delegati di Bio Suisse riuniti a Olten hanno approvato la pianificazione e il bilancio 2013 sostenendo l'ulteriore sviluppo della Gemma per quanto riguarda i temi relativi alla sostenibilità come per esempio la strategia sul clima e la biodiversità.

Quest'anno la parte ufficiale dell'assemblea dei delegati autunnale di Bio Suisse si è svolta in forma abbreviata. I 91 delegati presenti hanno trattato tutti gli affari statutarî in mattinata. Nel corso del pomeriggio si sono dedicati alle future priorità di lavoro di Bio Suisse discusse in gruppi.

Per il 2013 è previsto un disavanzo di 51'000 franchi con entrate complessive di 11,7 milioni di franchi. Rispetto al bilancio per l'anno corrente il bilancio 2013 prevede maggiori entrate di 600'000 franchi. Le maggiori entrate sono riconducibili soprattutto alla crescita del mercato bio (maggiori entrate grazie alle tasse di licenza) e all'integrazione della rivista bioattualità nella contabilità di Bio Suisse. Dalla parte delle uscite aumentano però le spese nel settore marketing, informazione e pubbliche relazioni.

«L'evoluzione della sostenibilità è necessaria»

Con l'approvazione della pianificazione e del bilancio 2013 i delegati di Bio Suisse concedono anche le basi finanziarie per l'ulteriore approfondimento dei progetti per la sostenibilità importanti per l'agricoltura biologica come per esempio la protezione del clima e la biodiversità. Quest'autunno, dopo una consultazione interna all'associazione, era stato approvato un catalogo contenente ulteriori misure per la promozione della biodiversità nelle aziende Gemma. Questo catalogo di misure entrerà in vigore all'inizio del 2013 e sarà vincolante per tutte le aziende a partire dal 2015. Bio Suisse in tal modo potrà promuovere ulteriormente la biodiversità - oltre che nelle aziende dedite alla coltura e alla praticoltura anche nelle aziende specializzate in frutticoltura, or-

ticoltura e viticoltura - e ampliare assieme al FiBL le prestazioni di consulenza per una maggiore diversità naturale.

Il continuo approfondimento di temi come la biodiversità, la protezione del clima o le relazioni commerciali eque non è da ultimo indispensabile perché l'agricoltura biologica secondo le direttive Bio Suisse rivendica il ruolo di principale attore in fatto di sostenibilità, ha spiegato il presidente Urs Brändli ai delegati. «Nelle nostre fattorie, nelle nostre aziende e come associazione dobbiamo impegnarci a favore della gestione ancora più rispettosa della natura e dell'ambiente, a favore di un comportamento ancora più sostenibile.»

Importazioni: AD contraria alla suddivisione

Una volta in più ha fatto discutere una proposta di Willy Cretegnny in base alla quale in avvenire le quantità importate e le entrate provenienti dalle licenze di importazione dovrebbero figurare separate nel bilancio e nella contabilità. Il biovitticolto-romando sta tentando già da qualche tempo di suscitare l'entusiasmo dei delegati per ulteriori limiti alle importazioni di vino Gemma. Con 16 voti favorevoli contro 52 contrari e 20 astensioni il tentativo del zelante ginevrino è nuovamente fallito.

Anche il presidente di Bioforum Markus Lanfranchi si è espresso criticamente sostenendo che Bio Suisse applichi in modo troppo poco coerente le misure d'incentivazione per i venditori diretti.

Non ha invece dato adito a discussioni la rielezione dei membri della commissione di gestione: Susanne Häfliger-Stäubli di Oberdorf AG, Laurent Godel di Domdidier FR e Andreas Melchior di Andeer GR sono stati nominati per un nuovo mandato.

Stephan Jaun

Foto: Stephan Jaun



I delegati hanno respinto la suddivisione delle entrate delle licenze secondo prodotti importati e non importati.

Caffè del futuro: i delegati e il settore indicano la via

Al termine dell'assemblea dei delegati, Bio Suisse nel pomeriggio ha invitato a partecipare ad un caffè del futuro. 180 partecipanti – biocontadini, licenziatari Gemma, apprendisti bioagricoltori, partner di mercato e organizzazioni – hanno discusso insieme le loro preoccupazioni. I temi più importanti che ne sono emersi sono stati la credibilità, l'informazione alla clientela e la regionalità.

Seduti attorno a trenta tavoli da sei, i delegati hanno discusso con i rappresentanti del settore. Tra i contadini Gemma delegati, i membri degli organi di Bio Suisse, i rappresentanti di trasformatori e commercianti con licenza come Biomilk, Coop e Migros, apprendisti bioagricoltori, rappresentanti di organizzazioni partner come Pro Natura, Sativa e ProSpecieRara nonché collaboratori del segretariato centrale di Bio Suisse ha avuto luogo un intenso scambio di opinioni.

Il caffè del futuro ha avuto come obiettivo quello di fare il punto della situazione e di farsi un'idea del futuro di Bio Suisse. Il caffè del futuro doveva dare una risposta alle domande: a quali tendenze Bio Suisse potrebbe reagire? Quali misure deve assolutamente realizzare l'associazione a questo proposito? Erano pure attese proposte concrete dirette al consiglio direttivo di Bio Suisse. Paul Kruppenacher della SA per lo sviluppo di organizzazioni Frischer Wind ha moderato il caffè del futuro.

Le più importanti preoccupazioni

I partecipanti hanno potuto esprimere le proprie preoccupazioni e idee nelle diverse tornate con interlocutori sempre diversi e metterle per iscritto. In seguito sono stati riassunti i temi più importanti che sono poi stati valutati dai partecipanti. I temi principali sono stati il rafforzamento della credibilità della Gemma, una migliore comunicazione ai consumatori delle prestazioni della Gemma e conferire maggior peso alla regionalità nel settore del biologico. Altri temi in parte simili sono stati l'ulteriore sviluppo della sostenibilità nel campo del biologico, una chiara distinzione della Gemma da altri marchi, il commercio equo lungo tutta la catena di creazione di valore, un sostegno particolare alle piccole strutture nella produzione e nella trasformazione, la promozione della selezione e della ricerca nel settore bio, l'integrazione di trasformatori e consumatori nell'associazione e una miglior interrelazione tra segretariato centrale e produttori.

Come proseguire?

Alcuni produttori dubitano che le conoscenze scaturite da questo evento possano avere un influsso. I temi saranno ulteriormente approfonditi in occasione del convegno del consiglio direttivo in dicembre. Il presidente Urs Brändli ha spiegato che in seguito il consiglio direttivo deciderà quali temi Bio Suisse dovrà affrontare e in quale maniera. Il coach Paul Kruppenacher accompagnerà il consiglio direttivo e la direzione nello svolgimento dei lavori. Per il direttore di Bio Suisse Daniel Bärtschi il caffè del futuro è particolarmente prezioso perché prende in considerazione anche le preoccupazioni dei contadini e nel contempo valuta gli apporti del settore. «Bio Suisse in linea di massima è a buon punto, a numerosi dei temi menzionati si sta già lavorando», ha spiegato. In occasione dell'assemblea dei delegati in primavera il consiglio direttivo informerà come le conoscenze emerse durante il caffè del futuro confluiranno nel lavoro di Bio Suisse.

Petra Schwinghammer

Foto: Petra Schwinghammer



Numerosi partecipanti hanno apprezzato lo scambio informale di opinioni tra i diversi gruppi in occasione del caffè del futuro.

Birreria «Unser Bier», 4053 Basilea

Da tre anni l'ex albergatore Luzius Bosshard gestisce il birrificio «Unser Bier» nel quartiere Gundeldingerfeld a Basilea. La saletta di «Unser Bier» può essere affittata per eventi privati.

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

Quando quattordici anni fa due amici hanno iniziato a produrre birra in piccole quantità, parliamo di 18 litri, puntavano già sul biologico. A quei tempi la birra biologica praticamente non esisteva e hanno avuto un gran successo. Da lì è nata una società che alcuni anni fa è stata trasformata in SA. Attualmente produciamo 6200 ettolitri all'anno.

3 Quali prodotti trasforma?

Produciamo solo birra di qualità bio ma il nostro assortimento include anche un'ampia gamma di birre speciali come, oltre a quelle già menzionate, la birra del mese creata dall'apprendista o dai giovani birrai. Durante l'avvento produciamo la birra di Natale, e poi c'è la birra scura e altre specialità.

5 Come ha imparato a trasformare prodotti bio?

Sono il direttore e non mi occupo della produzione ma disponiamo di ottimi collaboratori che conoscono molto bene il mestiere. Le materie prime non trattate sono un po' diverse di anno in anno. Certe volte occorre più orzo, alte volte ce ne vuole meno a seconda della qualità del raccolto. I birrai variano le quantità in base ai risultati delle analisi di laboratorio. Oltretutto dispongono di una grande sensibilità.

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

Da molti anni ci riforniamo presso gli stessi fornitori, esiste un rapporto di fiducia. Dopo la raccolta ci incontriamo, il fornitore mi dice di quanta merce potrà disporre ed io gli dico quanto avremo bisogno per l'anno prossimo e così ci mettiamo d'accordo sul prezzo.

7 Quali esigenze hanno i suoi clienti?

Vendiamo i nostri prodotti ai rivenditori attraverso il commercio di bevande e quindi non conosciamo tutti i ristoranti e negozi che hanno nell'assortimento «Unser Bier». Questo può essere uno svantaggio. In compenso non abbiamo bisogno né di camion propri né di un sistema di logistica. Naturalmente cerco di scoprire chi vende «Unser Bier» in modo da poter chiedere per esempio al gerente di un ristorante se è soddisfatto del nostro prodotto.

8 Che cosa auspicherebbe da Bio Suisse o dal FiBL?

Non possiamo certificare la nostra birra scura pur trattandosi di una birra fabbricata con due prodotti biologici. È un peccato e per me è incomprensibile. Per il resto la collaborazione con Bio Suisse è molto buona.

Interview: Stephan Jaun



Bild: Irène Böhm

Il buongustaio Luzius Bosshard va fiero delle sue birre.

2 Trasforma esclusivamente prodotti bio?

Una gran parte del nostro successo sta nel fatto che tutti gli ingredienti sono biologici così come lo sono gli ingredienti della birra al sambuco e alla ciliegia. Le ciliegie provengono da alberi ad alto fusto. Naturalmente siamo molto fieri di aver ottenuto la Gemma Bio-Gourmet per la birra ambrata e per la birra di frumento e il premio speciale per la birra estiva. Per tre anni possiamo ora vendere queste birre con la Gemma Bio-Gourmet ma non facciamo particolare pubblicità per questo.

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

Fabbrichiamo l'aceto di birra che non è completamente biologico e poi anche un whisky e cioccolato al whisky. Collaboriamo inoltre con un produttore di formaggi di Basilea che fa marinare il suo cosiddetto Passwangmutschli nel nostro luppolo. Con il tempo vorremmo far certificare anche questi prodotti.

Prima cittadina, primo contadino

Il 26 novembre scorso, all'inizio della sessione invernale delle Camere federali, la bioagricoltrice Maya Graf, Verdi BL, è stata eletta presidente del Consiglio nazionale come prima bioagricoltrice e prima rappresentante del partito dei Verdi. È quindi ora la prima cittadina svizzera.

Cinque giorni prima era stato eletto presidente dell'Unione svizzera dei contadini Markus Ritter, PPD San Gallo, e per la prima volta si tratta di un bioagricoltore.

In ambedue in casi il predecessore si chiama Hansjörg Walter, UDCTG. mgt/mb



Foto: zVg



Foto: LUD

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

ab
po

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

IMPRESSUM

bioattualità 
FiBL **BIO SUISSE**

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
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

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

Traduzione Regula van den Berge, CH-6648 Minusio

Layout Claudia Kirchgraber (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

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

Nuovo caseificio in Valposchiavo

La Cooperativa Caseificio Valposchiavo si dedica da molti anni alla produzione bio. Trasforma il latte di una quindicina di aziende agricole tra il Passo del Bernina e la Valtellina. Il suo formaggio poschiavino bio è un prodotto di qualità. Recentemente la cooperativa ha inaugurato il nuovo stabilimento di produzione. Con la nuova infrastruttura a San Carlo in Val Poschiavo la biocooperativa Caseificio presenta i migliori presupposti per lo sviluppo di un importante ramo aziendale in questa regione a sud del Canton Grigioni. L'edificio del Caseificio Vaposchiavo adempie ai più moderni e razionali requisiti e offre ai visitatori la possibilità di seguire da vicino i passi della fabbricazione del «Formaggio Bio Valposchiavo». Alta tecnologia e tradizione: i sette collaboratori del caseificio si occuperanno anche in futuro della trasformazione e della vendita di prodotti di alta qualità fabbricati con latte Gemma come formaggio o iogurt che ora sono prodotti con modernissimi impianti secondo la vecchia tradizione e in sintonia con la natura.

■ Vale la pena anche una visita al sito internet: www.caseificio.ch



slu

Dall'alpe al frutteto, passando per la selva castanile

La fattoria in «Red» di Brigit e Daniele Rovelli è tra le prime che, nel 1993, ha intrapreso la via del biologico. L'azienda è composta da una settantina di capre, quasi tutte di razza Nera Verzasca, e 12 ettari di superficie agricola, che dal 2012 comprende pure un ettaro di frutteto ad alto fusto e un altro ettaro di selva castanile. La produzione di latticini con la Gemma di Bio Suisse è uno dei fiori all'occhiello dell'entità, situata a Lelgio, un piccolo paese della Capriasca. La stalla e l'abitazione sono situati a circa 700 metri di altitudine, nei pressi della strada che da Tesserete conduce a Gola di Lago, dove troviamo una vasta e pregiata zona d'alpeggio (Moschera, Santa Maria, Davrosio, Zalto...). L'estivazione è sempre stato un punto centrale nella vita dei coniugi Rovelli, che però da quest'anno hanno deciso di cambiare le proprie abitudini, rinunciando all'alpeggio. «Dopo 40 anni d'attività alpestre, siamo giunti a questa scelta in quanto per noi due occuparsi dell'alpeggio, del formaggio, della vendita e della fienagione era diventato troppo faticoso. Troppi lavori si accumulavano e la nostra qualità di vita ne stava risentendo in modo importante».



La selva castanile di Lelgio.



I formaggini della fattoria in Red.

Quarant'anni da alpigiano

Dopo tante estati da alpigiani affideranno le loro capre ad altre persone, che se ne prenderanno cura sull'alpe Montoia. La meta scelta è situata dietro ai Gradiccioli, un posto molto bello e ideale per la Nera Verzasca, un animale che ha un grande bisogno di camminare, proprio come fa il resto dell'anno sui monti sovrastanti l'a-

zienda. Sicuramente una scelta non facile, ma resa necessaria anche dall'avvicinarsi dei sessant'anni. «La nostra vita era diventata troppo intensa, soprattutto nel periodo estivo. I lavori si sovrapponevano e non sempre potevamo effettuarli al momento giusto e nel migliore dei modi. La stagione alpestre è inoltre molto estenuante e dopo tanti anni ero decisamente stanco di questo», racconta Daniele che, sin dalle prime esperienze come garzone su un'alpe della Valle Verzasca ai tempi della scuola magistrale, si è sempre recato sulle montagne nel periodo estivo. In un primo momento ha trascorso nove anni in Valle Serdena, sopra Isonne, in condizioni molto spartane e senza alcuna comodità, trasportando il latte con i muli. Poi quattordici anni a Davrosio sopra Gola di Lago e infine nove stagioni alla Moschera, sul Monte Bigorio, dove oggi si reca solamente in primavera e in autunno per un «prealpeggio».

Una selva castanile da gestire

Gli impegni comunque non mancheranno per la fattoria in «Red» di Lelgio, neppure dopo questo importante cambiamento. Oltre ai consueti lavori di fienagione, ad affiancare gli oltre dodici ettari di prati e pascoli, da quest'anno ci saranno pure la selva castanile e il frutteto ad alto fusto da gestire. La prima è stata recentemente

recuperata, donandole lo stato originale, ossia degli alberi da castagno da frutto, armoniosamente integrati in un sottobosco ricco di erba da falciare e da pascolare. Il progetto è stato eseguito grazie alla verve propositiva della Regione valli di Lugano e dall'ingegner Paolo Piattini che, grazie alla collaborazione dei proprietari, ha portato a termine la valorizzazione di



La fattoria in Red di Daniele e Brigit Rovelli.

questa superficie, situata a pochi passi dall'azienda agricola. La selva richiederà dei sostanziosi interventi da parte del gestore. Nel periodo invernale vanno eliminati i rami morti caduti al suolo, mentre la spollonatura è un altro lavoro da eseguire annualmente, così come la valorizzazione del frutto, tramite la raccolta o il pascolo. L'eliminazione parziale dei ricci e di almeno la metà del fogliame è un ulteriore compito stabilito dalle direttive. Nel periodo vegetativo bisogna poi provvedere a un taglio di pulizia entro la fine di settembre. Lavori impegnativi, ma non più dettati dalla quotidianità tipica dell'attività alpestre.

Un raro frutteto ad alto fusto da accudire

Un discorso analogo vale per la gestione del frutteto ad alto fusto impiantato nel 2011 nella frazione di Sala, su una superficie completamente dissodata e ritornata a carattere agricolo. La zona era di fatto stata abbandonata e le piante da frutto esistenti erano state inglobate e soffocate dall'avanzata di un bosco spontaneo. Grazie a molto lavoro e pazienza, l'interessante progetto promosso da ProFrutteti (una costola di Capriasca Ambiente) è andato a buon fine e oggi la zona si presenta in una nuova veste. È un ettaro di prato con circa novanta alberi di mele, tutti di vecchie e rare varietà reperite e recuperate nella pieve. L'azienda agricola avrà ora il compito di garantire la gestione del sottosuolo, mentre degli alberi si occuperà un frutticoltore professionale. Il progetto ha permesso a Daniele Rovelli di



L'entrata della fattoria in Red di Daniele e Brigit Rovelli.

diversificare ulteriormente la sua attività e a un'intera regione di tutelare e valorizzare un patrimonio naturalistico, paesaggistico e culturale.

La Capriasca riceverà nuovi impulsi anche dalla recente costituzione dell'associazione di categoria che vuole unire gli operatori del settore primario per ottimizzare gli sforzi profusi. Tra le prime proposte in agenda della neo costituita società c'è il progetto di interconnessione delle superfici di compensazione ecologica, che coinvolgerà tutto il territorio capriaschese, interessando pure la Valcolla. E la fattoria in «Red» non vorrà sottrarsi neppure a questi nuovi impulsi.

Il momento delle erbe selvatiche

Il tempo che Daniele e Brigit avranno a disposizione, apparentemente un po' di più, lo vorranno investire al meglio nella altre occupazioni che stanno loro a cuore. Oltre alla fienagione, Brigit avrà più spazio per dedicarsi ai diversi corsi, come quelli di riconoscimento e cucina con le erbe selvatiche che saltuariamente propone al pubblico. Un'altra occupazione estiva sono le settimane con i ragazzi, dove si propongono svariate attività all'aperto, a contatto con la natura, con gli animali e con la vita in fattoria. Quest'offerta è molto sentita dalle famiglie, tant'è vero che ogni anno i posti disponibili sono subito occupati. Le scolaresche potranno inoltre continuare le loro visite in fattoria, che permettono agli allievi di entrare in contatto con una realtà contadina, ancora molto sentita in Capriasca.

Con la rinuncia all'alpeggio la produzione casearia si limiterà al periodo primaverile, quando le capre saranno in azienda o nel «prealpeggio» sui Monti di Bigorio. Il piccolo caseificio di Lelgio continuerà a sfornare deliziosi latticini a base di latte di capra sino alla fine di maggio, per riprendere l'anno seguente in marzo. I latticini a base di latte di capra sono molto apprezzati dalla clientela, che ritrova nella gemma di Bio Suisse un segno di riconoscimento e nel nome in «Red», derivante da un toponimo di luogo locale, un sinonimo di garanzia.



Il frutteto di Sala Capriasca.



Certificato per il commercio di foraggi
biologici di qualità superiore sin dal 1998



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 caldamente per il foraggiamento invernale

Cubetti di grano pianta intera BIO: contenuto comparabile con cubetti di mais pianta intera, migliore rapporto qualità/prezzo

Balloni quadrati di grano pianta intera BIO: tagliato corto o più lungo, dà da mangiare a bovini giovani, vacche asciutte e cavalli

Cubetti di erba medica BIO: 15-20% di PG, un foraggio grossolano "concentrato"

Balloni quadrati di erba medica disidratata BIO: contenuto di PG selezionabile (dal 4° al 6° taglio), vacche, vitelli, pecore e capre l'amano (anche senza carro miscelatore!)

Prodotti di mais BIO: silaggio, cubetti di pianta intera, grani

Melassa da barbabietola BIO: gustosa fonte energetica, molto viscosa, consegna nel container

Diverse varietà di prima qualità originarie della Svizzera o importate:

> **Fieno BIO**

> **Paglia BIO e convenzionale**

> **altre materie prime** su domanda



Ringraziamo i nostri clienti per la piacevole collaborazione, per la vostra fiducia e per la fedeltà nel 2012 e vi auguriamo un sereno periodo d'avvento!



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Il vostro partner BIO

30 anni di esperienza
nel settore Biologico

Le nostre offerte per le aziende biologiche:

- alimenti e sali minerali per tutti gli animali
- sementi per prati e campi
- concimi organici
- centro di raccolta cereale

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

Il vostro consulente in Ticino:

Nicola Croce, 6720 Campo Blenio
079 400 08 93



PROVIMI KLIBA

Il futuro è bioLOGICO!

Norimberga, Germania

13 - 16.2.2013



BioFach 2013

Salone Mondiale per Prodotto Biologici

Qui s'incontra il mondo del biologico

La strada (bio)logica per il futuro. Prodotti regionali. Produzione rispettosa. Biocertificazione coerente. Vivete da noi tutta la varietà delle regioni. Nell'intero mondo. Più di 2.400 espositori*. Visitatori professionali da 130 paesi*. Benvenuti al BioFach 2013!

*) BioFach/Vivaness 2012

biofach.com

Ente organizzatore

NürnbergMesse
visitorservice@nuernbergmesse.de

Accesso riservato solo
a visitatori professionali

Informazioni

Camera di Commercio
Germania-Svizzera
Tel +41 (0)44.2 83 61 75
Fax +41 (0)44.2 83 61 00
fairexpert@handelskammer-d-ch.ch

Ente patrocinatore del BioFach



International Federation of
Organic Agriculture Movements

NÜRNBERG MESSE