

Fuoco batterico
sempre attuale **pagina 3**

Creare eventi **pagina 8**



bioattualità

QUI E ORA

3 Frutta a granella da tavola: buon raccolto in vista

In autunno è di nuovo previsto un importante raccolto di frutta a granella Gemma. Rappresentanti della produzione, della commissione di esperti in materia di frutta, di grossisti e del commercio al dettaglio si sono incontrati per impedire un eccesso di offerta di mele.

4 Convivere con il fuoco batterico

Strategia di lotta in Svizzera, previsione delle infezioni, pacchetto di misure, esperimenti con metodi alternativi, la questione delle varietà: una valutazione della situazione della frutticoltura bio.

MERCATO E CONSUMO

7 Prodotti importati con la Gemma

Come funzionano i controlli all'estero? Seconda parte della serie sulle importazioni.

8 Creare eventi

Prima parte di una nuova serie sulla gestione degli eventi.

BIO SUISSE

20 AD voterà sulla strategia dell'equità

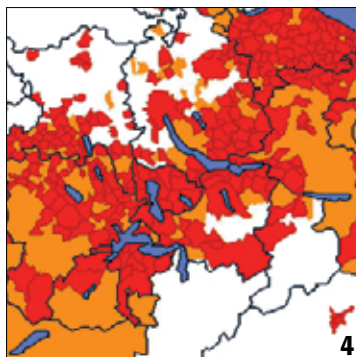
La direttiva «Commercio equo» del 2010 è stata adeguata sulla scorta delle esperienze fatte. L'assemblea dei delegati deciderà in merito il 17 aprile.

RUBRICHE

6 Consigli

8 Trasformazione e commercio

14 Bio Ticino



Fuoco batterico e antibiotici

Manca ormai poco alla fioritura degli alberi da frutto – che purtroppo coincide con il periodo di rischio d'infestazione da fuoco batterico. I contadini devono lottare per la salute dei loro meli e peri. I biocontadini lo fanno impiegando prodotti alternativi e confidando nella resistenza naturale alle malattie mentre numerosi frutticoltori convenzionali eseguono trattamenti con l'antibiotico streptomina. Le preoccupazioni dei frutticoltori sono comprensibili, la minaccia può essere esistenziale. Meno comprensibile invece è stata la minimizzazione dei rischi legati all'impiego di antibiotici da parte di associazioni e autorità quando nel 2008 sono stati autorizzati per la prima volta. Oggi ne sappiamo di più.



Nel corso degli anni e nelle regioni nelle quali sono state utilizzate grandi quantità di streptomina hanno dovuto essere smaltite tonnellate di miele a causa della presenza di residui. È poi successo quello che nessuno aveva ritenuto possibile: sono state riscontrate tracce di streptomina addirittura nelle mele mature, mezz'anno dopo il trattamento dei fiori! I residui rappresentano solo i sintomi misurabili della problematica. Quello che preoccupa di più è invece lo sviluppo di una progressiva resistenza agli antibiotici nell'uomo e negli animali. I residui potrebbero essere presenti non solo nel miele e nella frutta. Perché non dovrebbero giungere nell'erba per diffusione e quindi nel foraggio? E oltretutto non sappiamo nulla degli effetti di questi antibiotici nella natura. Quali effetti hanno sulla (micro)biologia del suolo, la base della fertilità e della qualità degli alimenti? Per i bioagricoltori è evidente: è assolutamente escluso immettere antibiotici nella natura. Essi pagano il loro comportamento coerente con tanto lavoro, elevati costi e rischi: controlli più frequenti e tagli di accorciamento, perdite del raccolto e estirpazione di piante, spese per la sperimentazione di prodotti alternativi, spesso senza successo. Per il loro impegno avrebbero meritato altro che scherno o indifferenza. Qui e ora contribuiscono a portare avanti alternative compatibili con la natura. Infatti passeranno ancora anni prima che le varietà resistenti al fuoco batterico o il divieto da parte delle autorità mettano fine all'impiego di antibiotici.

Hans-Ruedi Schmutz, responsabile frutticoltura Biofarm, membro commissione di esperti in frutta bio

Foto in prima pagina: giovane pero ad alto fusto colpito dal fuoco batterico, Canton Lucerna. Foto piccola: fiori infestati di un giovane melo a basso fusto.

Fotos: Hans-Jakob Schärer

Il settore vuole impedire l'eccessiva offerta di mele

In autunno è di nuovo previsto un abbondante raccolto di frutta a granello da tavola Gemma. Una valutazione ottimizzata della raccolta, un monitoraggio più trasparente dello stoccaggio, standard di qualità più elevati e promozione delle vendite nel commercio al dettaglio dovrebbero contribuire a smaltire le quantità – questo perlomeno è il piano.

Succede ogni due anni: a causa dell'alternanza i produttori di frutta a granello negli anni dispari si aspettano un importante raccolto. Se quest'anno le condizioni meteorologiche saranno altrettanto ottimali come nel 2011 una cosa sarà certa: in autunno sul mercato ci saranno troppe mele bio. E dire che già nel 2011 lo si sapeva in anticipo. Le valutazioni della raccolta indicavano che la quantità sarebbe stata eccessiva. L'ammonimento di immagazzinare solo frutta di buona qualità è stato in parte ignorato, il dieci per cento delle quantità stoccate ha pertanto dovuto essere trasformato in succo di mele – uno sgravio del mercato doloroso dal punto di vista finanziario. Nella primavera 2012 il settore si è però dato una spinta: Bio Suisse e Coop, con l'appoggio dei bioproduttori, hanno promosso per la prima volta lo smercio di frutta a granello Gemma con degustazioni.

Nuove misure più efficaci

In diversi workshop con rappresentanti della produzione, della commissione di esperti in materia di frutta, del commercio all'ingrosso e al dettaglio si vuole ora migliorare la valutazione della raccolta e il monitoraggio dei magazzini. Inoltre è prevista un'intensificazione della promozione dello smercio assieme al commercio al dettaglio. L'obiettivo è quello di impedire eccedenze nei magazzini che in seguito graverebbero sul mercato», spiega Benedikt Domeyer, responsabile del settore frutta presso Bio Suisse.

Pere cercasi

Contrariamente alle mele Gemma, le pere Gemma sono sempre ricercate anche in caso di un abbondante raccolto. Alla superficie coltivata a pere di attualmente 55 ettari si oppone una crescente domanda con regolari lacune dell'offerta», spiega Benedikt Domeyer, manager dei prodotti frutta presso Bio Suisse.

sj



Foto: Bio Suisse

Il mercato potrebbe assorbire altre pere Gemma.

Concretamente Bio Suisse e i rappresentanti del settore bio hanno approvato le seguenti misure per interrompere l'alternanza e per regolare le quantità nei magazzini:

- Superficie coltivata mele da tavola: attualmente sono prodotte mele da tavola Gemma su 240 ettari. Per il momento non è auspicato un ulteriore ampliamento delle superfici.
- Potatura invernale e sostituzione di vecchi alberi: Bio Suisse ha invitato i produttori ad adottare tutte le misure eseguendo la potatura invernale e sostituendo i vecchi alberi per mitigare l'alternanza.
- Criteri di qualità più elevati: se ciononostante dovesse avverarsi un raccolto straordinario, per le mele da tavola vanno applicati criteri di qualità più elevati. In tal caso saranno immagazzinate solo mele di calibro 65-80 mm e colorazione e difetti giusta classe 1 SGA. La frutta in conversione e le mele delle varietà Jonathan, Gloster, Rewena, Kidds Orange e Resista non saranno accettate. Si cercherà di fare a

meno di produrre mosto di frutta immagazzinata o si farà solo a partire da mele di varietà specifiche.

- Promozione specifica dello smercio: la preoccupazione principale del settore della frutta bio è l'aumento della quota di mercato di frutta con elevata qualità esterna ed interna. Bio Suisse a questo proposito discute regolarmente con i rappresentanti del commercio al dettaglio e adotta provvedimenti specifici per promuovere lo smercio di frutta a granello bio. Questi provvedimenti sono finanziati con i contributi per frutta a granello Gemma che dopo due anni di pausa sono nuovamente riscossi sul raccolto 2012.
- «Le misure relative ai requisiti di qualità sarebbero dure ma certamente efficaci», spiega Andreas Brüllhardt, membro della direzione di Tobi Seeobst AG, uno dei commercianti più importanti del settore bio. Una prima valutazione se il raccolto sarà davvero abbondante sarà però possibile solo dopo la fioritura.

Stephan Jaun

Fuoco batterico: in caso di rischio occorre agire su tutti i fronti

Dal 1989 in Svizzera, nel frattempo soprattutto nelle regioni orientali e centrali, il fuoco batterico minaccia ogni anno i frutteti. A quanto sembra dovremo abituarci a convivere con questa malattia batterica. Ma è possibile? Proponiamo una valutazione della situazione nella coltivazione di frutta biologica.

Quasi un quarto di secolo fa, nel 1989, a Stein am Rhein nel Canton Sciaffusa, il fuoco batterico è stato ufficialmente osservato per la prima volta in Svizzera. Da allora questa malattia batterica si è diffusa in tutto il Paese e vi si è radicata. Soprattutto nella Svizzera orientale e centrale l'infestazione è ormai una realtà e ogni anno arreca notevoli danni. Nella Svizzera romanda finora è stato possibile impedire la diffusione del fuoco batterico su ampie superfici, ma anche in quella regione le infestazioni sono sempre più frequenti. L'anno scorso è comparsa per la prima volta su frutta a granella nel Canton Vallese.

Dipende molto anche dalle condizioni meteorologiche durante la fioritura delle diverse piante ospiti se e in quale misura si manifestano infestazioni da fuoco batterico. Nel 1997 per esempio sono state colpite soprattutto le diverse varietà di cotognastro perché durante la fioritura il tempo era umido e caldo. Nel 2000 invece le condizioni per un'infestazione da fuoco batterico erano perfette durante la fioritura dei meli, lo stesso vale per il 2007 mentre negli anni 1999, 2004 e 2010 le infestazioni sono risultate pressoché nulle essendo le condizioni per l'infestazione sfavorevoli.

Dobbiamo comunque partire dal presupposto che in media nel corso di un decennio due o tre anni presentano condizioni ottimali per lo sviluppo del fuoco batterico nei quali l'infestazione può essere particolarmente virulenta. L'ultimo anno di forte infestazione è stato il 2007. Solo nel Canton Zugo allora a causa del

rischio di fuoco batterico è stato necessario estirpare e bruciare oltre 1500 alberi di frutta a nocciolo ad alto fusto e più di 7500 alberi da frutta nei frutteti.

Strategia di lotta: prevenire, eliminare, arginare

Il batterio del fuoco batterico *Erwinia amylovora* è un organismo di quarantena. Per questa malattia esiste l'obbligo di notifica, la lotta è obbligatoria ed è disciplinata per legge. Nella lotta al fuoco batterico la Svizzera generalmente persegue una strategia a tre livelli: prevenzione, eliminazione, contenimento. La lotta è coordinata e sorvegliata dai Servizi fitosanitari cantonali. A causa della diffusione e della ripetuta comparsa del fuoco batterico si distinguono diverse zone contaminate.

- Nelle regioni non colpite nelle quali sono presenti focolai isolati si persegue l'eliminazione. Ciò significa che in quelle zone, se vi sono piante colpite, occorre procedere ad un'estirpazione relativamente rigorosa, indipendentemente dal fatto che si tratti di cotognastro, biancospino o alberi da frutta. Soprattutto la Svizzera settentrionale e la Svizzera romanda sono tuttora considerate regioni non contaminate con focolai isolati.
- Nelle regioni contaminate, là dove il fuoco batterico compare regolarmente da diversi anni, in primo piano è previsto il contenimento per permettere ai frutticoltori una produzione alle migliori condizioni possibili. Nella zona colpita non si persegue più un'eliminazione completa del fuoco batterico.
- Il Vallese, nonostante il fatto che l'anno scorso sia stata necessaria l'estirpazione di un impianto di peri, è l'ultima zona protetta rimasta. Nelle zone protette non possono essere fornite piante ospiti di fuoco batterico da una zona non protetta in Svizzera o all'estero (salvo con uno speciale passaporto delle piante ZP-b2 da richiedere presso l'UFAG).

Il pacchetto di misure

Grazie a questa strategia di base e con un notevole impegno finanziario è stato possibile per molto tempo impedire o ritardare la diffusione del fuoco batterico su larga scala. Con il passare del tempo è però emerso che è possibile combattere il fuoco batterico unicamente con un pacchetto di misure dirette e indirette. Ecco le principali misure:

- ridurre il materiale infetto durante l'inverno e in primavera,
- prevenire l'infezione floreale con l'uso di prodotti fitosanitari,
- ridurre l'introduzione di nuovo materiale infetto all'inizio dell'estate e
- coltivare varietà robuste.

Da diversi anni è in corso la ricerca di prodotti fitosanitari efficaci contro il fuoco batterico. La lotta contro le malattie batteriche nella produzione vegetale è già di per sé difficile; non esistono praticamente alternative al rame e agli antibiotici.

La posizione per quanto riguarda la frutticoltura biologica a questo proposito è molto chiara: niente antibiotici nella coltivazione vegetale. Nella frutticoltura biologica l'impiego dell'antibiotico streptomycinica efficace contro il fuoco batterico pertanto è escluso. Questo prodotto dà origine ogni anno ad accessi dibattiti e a nuovi problemi ed elevati costi per il settore frutticolo, per gli apicoltori che non possono vendere il miele contenente troppi residui, per i Cantoni e la Confederazione costretti a investire capitali importanti in sorveglianza e monitoraggio per garantire la sicurezza dei prodotti, dell'ambiente e dell'uomo.

Le strategie applicabili alla produzione biologica per la lotta diretta si basano sui prodotti già autorizzati per la lotta biologica contro il fuoco batterico come MycoSin (argilla acida), rame e Blossom Protect (che ha come antagonista il fungo simile a quello dei lieviti *Aureobasidium pullulans*).

A questi prodotti se ne aggiunge uno nuovo autorizzato a partire dal 2013: il prodotto Vacciplant contenente la so-

Congresso scientifico

13th International Fire Blight Workshop

quando da martedì 2 a venerdì 5 luglio

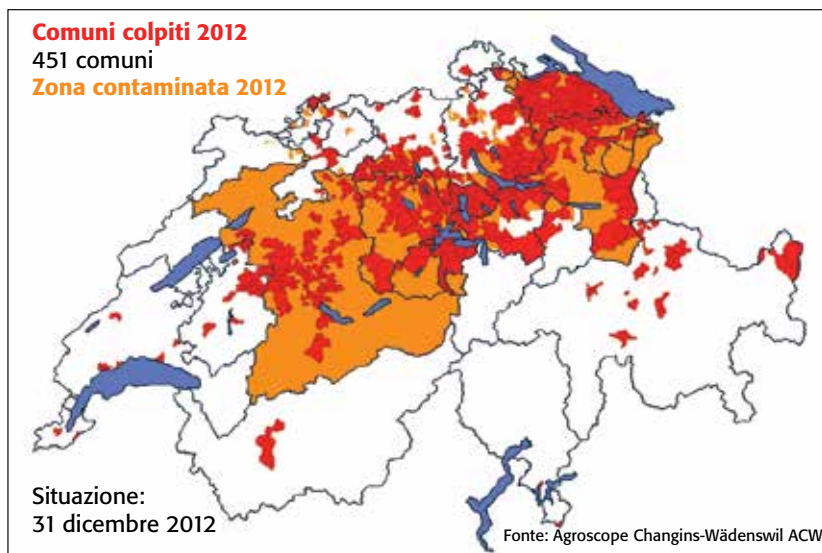
dove politecnico Zurigo

organizzatori ACW, ETH, ISHS

lingua inglese

costi fr. 400.—ca.

informazioni, iscrizione tramite <http://fireblight2013.org> o www.agroscope.admin.ch/veranstaltungen



stanza attiva laminarina ricavata dall'alga *Laminaria digitalis*. Questo prodotto stimola la resistenza naturale alle malattie nel senso della resistenza indotta, si tratta quindi di una specie di «vaccinazione». È comprovata un'efficacia parziale contro il fuoco batterico e un effetto di sostegno contro la ticchiolatura.

- Vacciplant va impiegato regolarmente dalla germogliazione fino alla fine della fioritura.
- Il rame è consigliato per il trattamento dei germogli in caso di infestazione nell'anno precedente. Il rame agisce contemporaneamente contro la ticchiolatura.
- Myco-Sin va impiegato a partire dalla fase preflorescente, ha un'efficacia parziale contro il fuoco batterico e agisce contro la ticchiolatura.
- Durante la fioritura si applica in modo mirato, a seconda del rischio d'infezione, il prodotto Blossom Protect secondo Maryblyt» (vedi sotto). I lieviti antagonisti contenuti in questo prodotto occupano lo spazio dell'agente patogeno del fuoco batterico sul fiore creando un ambiente sfavorevole al batterio. In caso di elevato rischio d'infezione occorre agire su tutti i fronti, nel momento migliore e con una tecnica ottimale di applicazione.

Spegnere il fuoco con calce? O soffocarlo con la canapa?

Dal 2009 il FiBL, su richiesta di alcuni biofrutticoltori impegnati, ha effettuato esperimenti in aziende per testare prodotti alternativi come calce spenta o estratto di canapa. A causa della debole infestazione negli anni in cui sono stati eseguiti gli esperimenti pratici non è però stato possibile ottenere dati sufficienti per dimostrare l'efficacia di questi prodotti contro il fuoco batterico.

Per quanto riguarda la calce spenta, nella stagione 2010 è stato possibile pro-

vare che non vi sono stati influssi nocivi sugli organismi utili ma purtroppo non è stato neppure possibile provare l'efficacia contro il fuoco batterico. In un esperimento eseguito nella stagione 2011 non è stato possibile ridurre l'infestazione rispetto alla superficie di riferimento non trattata pur essendo stato effettuato un trattamento con calce spenta durante sei giorni consecutivi durante il periodo più a rischio d'infezione (21 - 26 aprile 2011).

Anche per quanto riguarda l'estratto di canapa i risultati degli esperimenti finora non suscitano troppe speranze.

Eppure: le aziende bio intendono eseguire esperimenti con calce spenta e estratto di canapa anche nel 2013 per ottenere ulteriori informazioni in merito all'efficacia di questi prodotti. I frutticoltori che desiderano partecipare a questi esperimenti pratici sono pregati di mettersi in contatto con Hans-Jakob Schärer, FiBL, tel. 062 665 72 09, e-mail hans-jakob.schaerer@fibl.org.

Prevedere le infezioni con «Maryblyt»

Prima dell'omologazione di prodotti fitosanitari per la lotta diretta contro il fuoco batterico, il modello di previsione delle infezioni serviva soprattutto a riconoscere la probabile comparsa dei primi sintomi. Ciò ha permesso di ottimizzare il controllo delle piante ospiti per individuare i rischi d'infezione. Con l'ammissione della streptomycina e dell'antagonista *Aureobasidium pullulans* nel prodotto Blossom Protect la previsione delle infezioni è diventata possibile e necessaria anche per definire i periodi ottimali per i trattamenti fitosanitari.

Il modello di previsione delle infezioni Maryblyt» applicato in Svizzera e nei Paesi confinanti comprende dati rilevati in una fitta rete di stazioni meteorologiche e previsioni precise per i tre-quattro giorni successivi permettendo di intervenire

rapidamente utilizzando prodotti fitosanitari contro il fuoco batterico.

Per poter pianificare in maniera ancora più efficace l'impiego di prodotti fitosanitari, da qualche anno si sta analizzando se e in quale misura il monitoraggio dei frutti mummificati e dei fiori possa contribuire a valutare in modo ancora più preciso i rischi d'infezione. A questo scopo in febbraio sono raccolti e analizzati i frutti avvizziti allo scopo di individuare la presenza degli agenti patogeni del fuoco batterico. In seguito si raccolgono i fiori che sono immediatamente analizzati nel corso della notte in modo da sapere già la mattina successiva se e dove sono presenti batteri attivi del fuoco batterico. Con questo metodo e in combinazione con le condizioni meteorologiche dovrebbe essere possibile valutare ancora meglio se è necessario un trattamento immediato con prodotti fitosanitari o meno. Il metodo non è ancora sviluppato in modo sufficiente per poter essere utilizzato su larga scala.

Obiettivo: varietà resistenti

L'obiettivo a lungo termine è la produzione di frutta bio di ottima qualità con varietà resistenti alle malattie e allo stress. La selezione e lo sviluppo di varietà e di innesti resistenti al fuoco batterico sono pertanto una sfida importante per la ricerca e il settore.

L'intensificazione della selezione delle varietà e della verifica della resistenza di varietà di mele e pere negli ultimi anni ha fatto in modo che attualmente non è più necessario far ricorso a varietà inclini al fuoco batterico. Un gran numero di antiche varietà (ad alto fusto) e tutte le varietà moderne per la produzione di frutta da tavola sono state analizzate per individuare la loro inclinazione al fuoco batterico e i risultati di queste analisi sono riassunte nelle raccomandazioni per la coltivazione.

L'elenco delle varietà del FiBL per la coltivazione di alberi ad alto fusto e per la produzione di frutta da tavola è stato rielaborato, in particolare tenendo conto della predisposizione al fuoco batterico.

Hans-Jakob Schärer, FiBL

Indirizzi internet

- Strategia della Confederazione, zone infestate, divieto di piantare, ecc. www.feuerbrand.ch
- Previsione delle infezioni con Maryblyt: www.feuerbrand.ch, inserire nella funzione di ricerca Previsioni sull'infestazione dei fiori



Foto: Thomas Stephan, www.oekolandbaude, © BLE

Nelle nuove costruzioni di pollai per galline ovaiole per intanto non è più necessaria la suddivisione dell'area protetta dalle intemperie e del pascolo.

Rinuncia alla suddivisione dei branchi nei pollai per 2000 galline?

Bio Suisse sta valutando di portare la grandezza dei branchi da 500 a 2000 galline ovaiole. Per questo motivo per intanto le aziende che costruiscono un nuovo pollaio non devono più prevedere la suddivisione in branchi da 500 delle aree protette dalle intemperie e del pascolo. La decisione sarà presa in autunno.

La grandezza massima dei branchi di galline ovaiole Gemma è di 250 animali. Nei sistemi di allevamento tridimensionali strutturati, vale a dire nei pollai nei quali l'acqua e i mangimi si trovano a diversi livelli, la grandezza del branco può raggiungere 500 capi. Ogni pollaio può ospitare al massimo quattro branchi. Attualmente la commissione di esperti in materia di uova e la commissione del marchio produzione CMP di Bio Suisse stanno valutando se portare il numero di animali da 500 a 2000 nei sistemi di allevamento tridimensionali. Ciò significherebbe che nelle unità di pollaio con 2000 galline ovaiole non sarebbe più necessaria alcuna suddivisione dei branchi.

Nessuna suddivisione del pascolo per nuove costruzioni

In seguito a diverse richieste la CMP di Bio Suisse in occasione della riunione dell'8 febbraio 2013 ha deciso quanto segue: i pollai per ovaiole di nuova costruzione in aziende in conversione o Gemma

integrale per intanto non devono più procedere alla suddivisione in branchi da 500 animali. Il pollaio stesso e la corrispondente area con clima esterno vanno tuttavia suddivisi. Anche le aziende esistenti che finora non avevano proceduto alla completa suddivisione dei branchi pos-

sono attendere prima di suddividere l'area protetta dalle intemperie e il pascolo. Questa norma vale fino alla fine del 2013.

Se Bio Suisse dovesse decidere di mantenere la suddivisione in branchi da 500 capi la CMP stabilirà un termine.

Beatrice Scheurer-Moser e Res Bärtschi

Disposizioni previste se la grandezza del branco aumentasse a 2000 capi

La bozza della nuova norma relativa alle galline ovaiole prevede le seguenti misure che andrebbero adottate se dovesse essere approvata l'abrogazione della suddivisione dei branchi nei pollai con 2000 capi:

- **Zone d'ombra**
 - la gallina deve poter raggiungere una struttura da qualsiasi luogo del pascolo entro al massimo 20 metri (istinto di fuga)
 - l'80 per cento delle strutture deve essere costituito a lungo termine da cespugli e piante. Fintanto che non avranno raggiunto la grandezza ne-

cessaria vanno completati con strutture tecniche. Nel caso di sistemi di stabulazione mobili le strutture possono essere anche di tipo tecnico.

- Ogni struttura deve offrire almeno due metri quadrati di ombra.
- **Rigenerazione del pascolo**
 - può essere temporaneamente recintato per la rigenerazione al massimo il 30 per cento della superficie di pascolo minima.
- **Corte**
 - a partire da un effettivo di 450 galline ovaiole è obbligatoria una corte.

Severi controlli anche nelle aziende bio estere

Per i prodotti Gemma importati valgono davvero gli stessi standard come per i prodotti Gemma provenienti dalla Svizzera? bioattualità lo ha chiesto alla responsabile del settore importazione presso Bio Suisse. Anche le importazioni soddisfano elevati standard ecologici grazie a controlli aziendali tanto severi nelle aziende bio estere quanto in quelle svizzere.

bioattualità: Per le importazioni Gemma valgono gli stessi elevati standard come per i prodotti Gemma svizzeri. Come può garantirlo un controllo bio all'estero?

Andrea Seiberth: L'organismo di controllo locale o internazionale visita ogni azienda almeno una volta all'anno. Da un lato controlla la conformità ai requisiti del Regolamento bio UE o di un'ordinanza bio equivalente e dall'altro lato la conformità ai requisiti più severi di Bio Suisse. A questo scopo Bio Suisse aggiorna ogni anno la lista di controllo per l'estero. I controlli si svolgono, come d'altronde anche in Svizzera, sui campi, nelle stalle e nell'ufficio dell'azienda estera.

Chi esegue i controlli all'estero?

Si tratta di organismi di controllo che operano sul posto, come per esempio bio.inspecta o BioTestAgro in

I controlli nelle aziende estere si svolgono grosso modo come nelle aziende svizzere»

Svizzera. Gli organismi di controllo devono essere accreditati dal rispettivo Paese per il controllo e la certificazione di aziende biologiche. Gli enti statali stabiliscono come gli organismi di controllo devono lavorare e ne sorvegliano l'operato. Accompagnano i controllori nel loro lavoro e eseguono audit. Per quanto riguarda le direttive Bio Suisse istruiamo direttamente gli organismi di controllo.

Anche Bio Suisse esegue controlli all'estero?

Bio Suisse esegue i cosiddetti controlli successivi all'estero in caso di sospetto. Nel 2012 Bio Suisse ha eseguito controlli successivi in complessivamente sedici aziende fra l'altro in Italia e in Romania assieme agli organismi di controllo competenti. Bio Suisse in questo modo può farsi un



Andrea Seiberth dirige da cinque anni il dipartimento importazione presso Bio Suisse. Nel corso di diciannove anni ha raccolto ampie esperienze nel settore del controllo e della certificazione di aziende biologiche.

quadro del loro lavoro, affrontare direttamente i punti critici e istruire in modo mirato le persone incaricate del controllo.

Ogni azienda estera può annunciarsi al controllo secondo le direttive Bio Suisse?

No, la domanda di riconoscimento per un'azienda all'estero deve essere inoltrata da un importatore in Svizzera. E questo importatore deve essere licenziatario di Bio Suisse.

Quali sono le differenze rispetto alla Svizzera per quanto riguarda i controlli?

I controlli nelle aziende all'estero si svolgono grosso modo come nelle aziende svizzere. In molti Paesi le aziende però sono controllate più di una volta all'anno. Inoltre nelle aziende estere viene eseguito un maggior numero di analisi per individuare la presenza di pesticidi nel suolo, sulle foglie e nei prodotti.

Come può Bio Suisse garantire che i controlli si svolgono secondo criteri altrettanto severi come in Svizzera?

Bio Suisse chiede alle aziende estere una documentazione completa per verificare la conformità alle direttive Bio Suisse. L'azienda viene riconosciuta da Bio Suisse solo dopo una

Nel 2012 Bio Suisse ha eseguito controlli successivi in sedi aziende e ha istruito sei organismi di controllo sulle direttive Gemma.»

verifica completa. Inoltre la procedura di riconoscimento va ripetuta ogni anno.

Quali misure supplementari adotta Bio Suisse nei Paesi che presentano un elevato rischio di corruzione o di truffa?

Non valutiamo i rischi di singoli Paesi ma perseguiamo la strategia di far visitare ogni singola azienda da esperti. In caso di dubbio eseguiamo, come detto in precedenza, dei controlli successivi sul luogo.

Intervista: Petra Schwinghammer

bioattualità si occupa in una serie di questioni critiche relative alle importazioni con la Gemma. La redazione accoglie volentieri suggerimenti. Contatto vedi impressum alla pagina 16.



BioNordwestschweiz attira i visitatori della HESO con una grande superficie e attrazioni.



Fare il pane entusiasma i piccoli visitatori.



Rosmarie Eichenberger (comunicazione responsabile generale) presentano i prodotti con Reto Bergmann

Non solo organizzare incontri – creare eventi da vivere

Contrariamente agli incontri, gli eventi offrono ai visitatori un'esperienza da vivere. I visitatori sono attivamente coinvolti negli avvenimenti. Con un'accurata pianificazione e realizzazione ne vale senz'altro la pena per gli organizzatori – per esempio perché coloro che partecipano agli eventi in seguito preferiscono acquistare prodotti bio.

Gli eventi assumono sempre maggiore importanza per raggiungere i gruppi di riferimento. Essendo orientati all'esperienza e all'intrattenimento sono però anche maggiori i rischi e gli oneri rispetto all'organizzazione di normali incontri. Addirittura un esperto come Flavio Sartori, docente di gestione degli eventi presso l'alta scuola HAFL a Zollikofen e direttore della fiera BEA cavalli di Bernexpo, parte dal presupposto che tutto quello che può andare storto va storto.

Prima di un evento occorre assolutamente definire tutti i punti critici che potrebbero non riuscire», spiega Sartori. Si tratta di aspetti come comunicazione, trasferta, guida dei visitatori, intrattenimento e anche vitto. In particolare l'accoglienza e l'attenzione verso gli ospiti sul posto è un fattore molto importante.»

Occorre coinvolgere i visitatori

Per definizione una manifestazione diventa un evento per i visitatori solo con l'apporto di un valore aggiunto. Normalmente un mercato settimanale non rappresenta un evento. Una manifestazione diventa un evento solo se gli ospiti sono coinvolti, se sono affascinati e se vivono fatti sorprendenti. In definitiva non è però un solo momento culminante a rendere positiva o negativa la valutazione

individuale dei visitatori bensì è decisiva l'impressione generale dell'evento. Nella valutazione sono considerati l'arrivo e la partenza ma anche la ristorazione, il programma quadro e i servizi puliti o per l'appunto sporchi.

Per Flavio Sartori è decisivo che l'evento susciti delle emozioni. Se il visitatore riesce a dimenticare per un momento la quotidianità, se si sente in buone mani e a proprio agio, se può partecipare attivamente abbiamo già raggiunto parecchio.» Alla fiera bernese BEA cavalli per esempio il suo obiettivo è offrire agli spettatori un valore aggiunto con mostre speciali aventi per tema una regione, l'energia oppure il regno floreale. Nel caso ideale il tema principale può essere associato ad una storia che accompagna l'evento come

un filo conduttore. Questa storia viene poi ripresa sull'invito, sui prodotti pubblicitari e sulla lettera di ringraziamento.»

Bio è perfettamente indicato per eventi

Soprattutto l'agricoltura biologica offre svariati temi che potrebbero essere ripresi in occasione di un evento in fattoria o ad una fiera. Il metodo di produzione sostenibile e la trasformazione delicata sono temi particolarmente ben trasmissibili grazie alla percezione sensoriale, agli animali o alla natura vissuta.

Bio Suisse dispone per esempio di un set per annusare le erbe che può essere preso in prestito. Naturalmente è anche possibile crearlo in proprio come si possono inventare giochi o concorsi ispirati al tema degli organismi utili e di quelli nocivi. Una degustazione alla cieca per paragonare prodotti biologici e convenzionali può offrire spunti di discussione e informazioni approfondite – e coinvolge attivamente i visitatori.

L'investimento è pagante

Gli eventi offrono un'ottima possibilità per richiamare l'attenzione e per distinguersi dalla concorrenza. Con la messa in scena di esperienze e di eventi particolari gli organizzatori mirano a creare un lega-

Serie di articoli sulla gestione degli eventi

In una serie di cinque articoli bioattualità si occuperà del tema gestione degli eventi. I contributi trattano ogni volta un campo tematico e presentano un mercato regionale appoggiato da Bio Suisse. La serie di articoli ha per obiettivo la trasmissione delle informazioni più importanti e di consigli pratici relativi al tema gestione degli eventi



Bild: Alexandre Truffer

In caso di richiesta potrebbe produrre qualsiasi pietanza a base di patate bio: Armand Ducaux, responsabile qualità presso frigemo AG.

frigemo AG, Cressier

frigemo fa parte del gruppo fenaco-Landi che appartiene ai contadini svizzeri. Come spiega Armand Ducaux, responsabile della qualità, la fabbrica di Cressier è specializzata in prodotti a base di patate ed è uno dei cinque stabilimenti di produzione specializzati del gruppo.

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

Abbiamo iniziato nel 1999. Allora eravamo pionieri nel settore, infatti sono stati i nostri fornitori, i contadini, a sensibilizzarci alla coltivazione biologica.

2 Trasforma esclusivamente prodotti bio?

No. I prodotti bio rappresentano circa il cinque per cento dei nostri prodotti surgelati. A Cressier trasformiamo annualmente oltre 50'000 tonnellate di patate.

3 Quali prodotti trasforma?

Qui a Cressier trasformiamo esclusivamente patate. Produciamo prevalentemente patate fritte ma anche fiocchi per purea e specialità come patate duchesse o rōsti e altro.

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

Attualmente non esiste una particolare domanda di prodotti a base di patate bio. Se il mercato lo desidera potremo produrre

anche crocchette, patate soffiate e qualsiasi altra pietanza a base di patate.

5 Come ha imparato a trasformare prodotti bio?

I capitoli degli oneri degli enti di certificazione sono sufficientemente chiari e precisi per permettere ad un'impresa come la nostra di convertire da convenzionale al biologico tutti i procedimenti della trasformazione.

6 Qual è nel vostro caso la differenza tra prodotti bio e convenzionali nella trasformazione?

Le maggiori difficoltà relative ai prodotti bio stanno nella qualità variabile e nel fatto che la materia prima deve essere trasformata rapidamente. Le patate convenzionali grazie all'impiego di prodotti che impediscono la germinazione possono rimanere in magazzino per dieci mesi. Le patate provenienti da coltivazione biologica invece si mantengono solo tre o quattro mesi. La raccolta avviene però solo una volta all'anno.

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

I nostri prodotti bio sono ottenuti da patate svizzere. In alcuni anni, l'anno scorso per esempio, la qualità lascia a desiderare. In quel caso dobbiamo trasformare le patate più rapidamente, ciò che comporta problemi di stoccaggio.

8 Conosce la sua clientela?

Lavoriamo con depositari che conoscono bene i clienti. Inoltre disponiamo di una rete di venditori che ci forniscono informazioni precise sulla domanda dei nostri clienti.

9 Che cosa auspicherebbe da Bio Suisse o dal FiBL?

Il gran numero di marchi bio è un problema ricorrente. Inoltre speriamo che i controlli di Bio Suisse rimangano seri anche in avvenire per evitare problemi e che la fiducia dei consumatori nel biologico rimanga invariata. Questa fiducia infatti è un bene fragile; ogni scandalo ha ripercussioni durature su tutto il settore.

Intervista: Alexandre Truffer

AD: equità, importazioni SA e concentrato di succo di frutta

Il 17 aprile avrà luogo a Olten l'assemblea dei delegati (AD) di Bio Suisse. All'ordine del giorno vi sarà di nuovo il codice di condotta relativo al commercio equo di prodotti Gemma. L'assemblea dei delegati dovrà inoltre autorizzare il consiglio direttivo a integrare la certificazione delle importazioni di Bio Suisse in una società per azioni appartenente al cento per cento a Bio Suisse. Sarà inoltre discussa l'autorizzazione all'impiego di concentrato per miscele di bevande.

I delegati decideranno in merito alla possibilità di fabbricare miscele di bevande a partire da succo di frutta concentrato. Il mercato del mosto bio è regolarmente confrontato con forti oscillazioni dell'offerta. Lo sviluppo del mercato subisce pertanto un rallentamento nonostante la domanda in crescita. Il motivo va ricercato nell'alternanza di produzione degli alberi da frutta, vale a dire nella differenza della quantità di produzione di anno in anno. Nonostante un'intensa ricerca non

è ancora in vista una soluzione biologica per contrastare queste regolari variazioni delle rese. Attualmente sono ammessi con la Gemma solo succhi non da concentrato, le direttive Bio Suisse escludono la ricostituzione. Sia i produttori di frutta che i trasformatori chiedono che le miscele di bevande in avvenire possano essere prodotte con succo concentrato.

La tabella offre una visione d'insieme dei temi che saranno trattati all'AD. L'ordine del giorno e la documentazione

sono stati inviati ai delegati a metà marzo. I delegati possono inoltrare per iscritto le mozioni inerenti agli argomenti entro la data dell'AD. Per domande e suggerimenti vogliate rivolgervi alla coordinazione federativa, Christian Voegeli, tel. 061 385 96 23, e-mail christian.voegeli@bio-suisse.ch. Gli allegati relativi all'invio AD possono essere visionati sul sito internet di Bio Suisse: www.bio-suisse.ch → servizi → associazione → assemblea dei delegati. Christian Voegeli, Bio Suisse

Ordine del giorno dell'assemblea dei delegati Bio Suisse del 17 aprile 2012

1 Affari statuari		
1.1	Saluto	Ordine del giorno, scrutatori
1.2	Verbale	Approvazione del verbale dell'AD del 21 novembre 2012
1.3	Rapporto annuale 2012	Rapporto relativo all'anno passato
1.4	Bilancio 2012	Approvazione del bilancio e del rendiconto finanziario dell'anno civile 2012 e decisione relativa all'eccedenza attiva, incl. rapporto dell'ufficio di revisione e della commissione di gestione
2 Modifiche dello statuto e altre decisioni		
2.1	Certificazione delle importazioni	Per motivi di credibilità, il consiglio direttivo intende far accreditare ufficialmente la certificazione di aziende all'estero secondo le direttive Bio Suisse. A questo scopo occorre fondare una società affiliata, la certificazione delle importazioni infatti deve essere eseguita formalmente da parte di una ditta indipendente da Bio Suisse. Grazie allo scioglimento della Bio-Pool AG non occorre fondare una nuova società bensì è possibile destinare la società per azioni esistente al nuovo scopo.
2.2	Conferma delle nomine delle commissioni del marchio	Il consiglio direttivo ha eletto i membri delle tre commissioni del marchio per un nuovo mandato di quattro anni. La nomina deve essere confermata all'assemblea dei delegati. I posti vacanti sono stati pubblicati sul sito internet nel mese di settembre 2012.
3 Principi e obiettivi nelle direttive		
3.1	Relazioni commerciali eque	La direttiva Commercio equo» dopo un'esperienza triennale va adeguata e lo stesso vale per la designazione: infatti il nuovo nome sarà Relazioni commerciali eque». Il cosiddetto codice di condotta indica ai partner una direzione. Dato che Bio Suisse non fa controllare e certificare l'equità, nella direttiva la formulazione sono tenuti» sarà resa meno vincolante in sono invitati». Al posto di una commissione per il commercio equo sarà istituito un ufficio di mediazione. In alcuni mercati la necessità di incontri non è data (p. es. vino). Gli incontri in avvenire avranno luogo a seconda della necessità» e i partner di mercato sono invitati a parteciparvi ma non sono obbligati» come originariamente previsto.
3.2	Miscele di bevande di succo di frutta concentrato	Le direttive per la trasformazione Gemma vietano la ricostituzione di concentrato per succhi Gemma. I mostifici pertanto non hanno la possibilità di compensare le fluttuazioni dell'offerta. Autorizzando l'impiego di concentrato per le miscele di bevande il settore otterrebbe un efficace strumento per garantire la continuità dell'offerta. Un'offerta regolare di materie prime è alla base del successo dello sviluppo del mercato delle bevande a base di mosto Gemma. Il consiglio direttivo propone pertanto di adeguare le direttive.
3.3	Definizione dei principi e degli obiettivi nelle direttive	Un anno fa le direttive sono state oggetto di una revisione generale, suddivisa in tre livelli: 1. Principi e obiettivi (di competenza dell'assemblea dei delegati), 2. Prescrizioni (rilasciate dal consiglio direttivo con diritto di ricorso da parte delle organizzazioni associate) e 3. Norme di attuazione delle commissioni del marchio. In una seconda tappa della riforma il livello gerarchico di alcuni testi sarà modificato.
4 Informazioni		
4.1	Conclusioni del caffè del futuro del 21.11.2012, strategia Bio Suisse	Al termine dell'AD autunnale 2012 Bio Suisse aveva invitato a partecipare ad un caffè del futuro. 180 biocontadini, licenziatari Gemma, apprendisti bioagricoltori, operatori di mercato e organizzazioni partner hanno discusso delle preoccupazioni comuni. Il consiglio direttivo Bio Suisse e il segretariato centrale hanno dibattuto su quanto ne è scaturito e ne presentano le conclusioni.
4.2	Rapporto intermedio sugli affari politici	Accanto alla realizzazione della politica agricola 2014-17 sono in corso altri affari politici importanti per l'agricoltura biologica.
4.3	Relazione Joos Sutter, Coop	Vent'anni fa il grande distributore si è impegnato in un partenariato con Bio Suisse. Informazioni di prima mano dal presidente della direzione di Coop su Naturaplan di ieri, oggi e domani.

Equità e Gemma: i delegati voteranno in merito

Da tre anni Bio Suisse sta mettendo in atto passo dopo passo la strategia dell'equità. I primi incontri fra i partner di mercato hanno già avuto luogo e un sondaggio relativo all'equità e alla soddisfazione nel commercio mostra quanto sia equo il comportamento sul mercato svizzero. In occasione della prossima assemblea dei delegati a metà aprile sono previsti l'adeguamento della direttiva del 2010 e l'inserimento di una norma per i prodotti importati.

Tre anni fa i delegati di Bio Suisse hanno approvato la direttiva «Commercio equo» che non ha per obiettivo principale il controllo e la certificazione bensì punta sulla responsabilità individuale dei partner di mercato. Ciò significa che la persona incaricata del controllo non ne verifica tutti i dettagli in occasione del controllo bio, la strategia dell'equità al contrario, come nel caso dei requisiti sociali, si basa sull'autoresponsabilità. Dalle esperienze scaturite dal progetto è emerso che la direttiva «Commercio equo» non può essere realizzata tale e quale in tutti i punti così come era previsto nel 2010. Il 18 aprile 2013 sarà pertanto presentata ai delegati una modifica della direttiva che tiene conto di queste esperienze pratiche. Nell'istanza di modifica del consiglio direttivo colpisce soprattutto il fatto che la direttiva in alcuni punti è stata formulata in modo meno vincolante e che il previsto comitato per il commercio equo sarà sostituito da un ufficio di mediazione. È stato inoltre inserito un capitolo relativo alle pratiche commerciali responsabili nell'importazione di prodotti Gemma.

Incontro non ideale per tutti

In seguito all'elaborazione del codice di condotta nel 2011 e nel 2012 hanno avuto luogo due incontri tra operatori del mercato dei cereali panificabili. Vi ha parte-

cipato una trentina di importanti partner di mercato. Hanno discusso per esempio di che cosa potrebbero essere requisiti di qualità equi per i bioproductori svizzeri. Un risultato importante dell'incontro del 2012 è che occorre migliorare la misurazione della qualità e l'ulteriore valorizzazione delle diverse qualità. I lavori a questo proposito sono in corso.

La necessità di questo tipo di incontri non è però percepita da tutti. Il mercato del vino bio per esempio è caratterizzato dalla vendita diretta e dalle peculiarità regionali. Da un incontro tra viticoltori e acquirenti non si otterrebbero gli stessi vantaggi come nel caso del mercato dei cereali o del latte. Vista questa situazione non è ragionevole prescrivere nelle direttive incontri annuali per ogni settore e obbligare tutti i partner di mercato a parteciparvi. La messa in atto procede però nonostante i termini meno vincolanti. Se in avvenire sarà richiesto un carattere più impegnativo in uno dei punti sarà possibile ancorarlo nelle direttive.

Da verifiche relative al diritto della concorrenza è emerso che il previsto comitato per il commercio equo non può essere realizzato tale e quale. Se questo organo per esempio dovesse giudicare quali prezzi sono equi e quali no, questa decisione nella pratica sarebbe difficilmente attuabile e sarebbe problematica

dal punto di vista del diritto della concorrenza. Nel 2013 Bio Suisse intende invece istituire un ufficio di mediazione che potrà formulare raccomandazioni e al quale ogni produttore, ogni trasformatore e il commercio potrà sottoporre i propri problemi. Da un sondaggio (vedi riquadro a pagina 13) è emerso che alcuni produttori e trasformatori non sono soddisfatti delle loro relazioni commerciali. Anche loro in futuro potrebbero rivolgersi all'ufficio di mediazione.

Commercio responsabile di prodotti importati

Da diversi anni il consiglio direttivo, la commissione del marchio importazione e il segretariato centrale stanno discutendo l'attuazione dei principi di equità per quanto riguarda i prodotti importati. Attualmente sono importati in Svizzera prodotti Gemma provenienti da circa 60 Paesi. La maggior parte delle aziende riconosciute da Bio Suisse si trovano in Europa e in Canada, una parte più esigua in America latina, Asia e Africa.

I prodotti Gemma provenienti dall'estero giungono in Svizzera tramite circa 180 importatori. I produttori non possono fornire in Svizzera merce Gemma senza la collaborazione di un importatore in possesso del certificato. Gli importatori pertanto hanno una notevole responsabilità per quanto riguarda le relazioni commerciali con i loro partner all'estero.

Un codice di condotta anche per l'estero

Il gruppo di lavoro di Bio Suisse voleva elaborare una regola applicabile in ugual misura a tutti i piccoli contadini nei tropici come anche ai produttori in Canada, in Turchia o in Spagna. Questi produttori lavorano in contesti culturali, climatici ed economici molto diversi. Gli standard fairtrade di max Havelaar per esempio non sono applicabili alla maggior parte dei produttori Gemma all'estero.

Cronologia del progetto relazioni commerciali eque in Svizzera

2010	Dopo l'approvazione della direttiva «Commercio equo», un gruppo di lavoro transsetoriale ha elaborato una serie di linee guida relative all'equità nel commercio di prodotti Gemma. Ne è risultato il codice di condotta che i delegati hanno approvato nel 2012.
2011	Ha avuto luogo il primo incontro pilota fra operatori nel settore dei cereali panificabili.
2012	Il codice di condotta è stato inviato in consultazione presso i licenziatari ed è stato approvato all'assemblea dei delegati. Ha avuto luogo il secondo incontro relativo ai cereali panificabili ed è stato eseguito il sondaggio relativo all'equità e alla soddisfazione del commercio dei prodotti Gemma.
2013	La direttiva «Commercio equo» è adeguata sulla scorta delle esperienze scaturite dal progetto e viene presentata ai delegati.



Fotos: Laura Spring und Matthias Bucheli

Dovrebbero approfittare di pratiche commerciali responsabili: lavoratori in un'azienda produttrice di asparagi in Italia, operai in una piantagione di cacao in Perù e produttori di arachidi in Egitto.

L'approccio di Bio Suisse a questo proposito è intitolato: Codice di condotta per pratiche commerciali responsabili nell'importazione di prodotti Gemma». Le linee guida si ispirano al codice di condotta per la Svizzera e disciplinano la collaborazione per quanto riguarda la pianificazione delle quantità, la determinazione dei prezzi, la gestione dei rischi. Sono inoltre parte integrante i requisiti sociali di Bio Suisse.

Bio Suisse raccoglie informazioni presso i produttori all'estero

Bio Suisse ha elaborato le linee guida assieme agli importatori che hanno potuto esprimere le loro opinioni e valorizzare le loro esperienze in occasione di un workshop, di colloqui individuali e di una consultazione. Numerosi importatori seguono già ora le linee guida in settori di mercato molto diversi, per altri vi sono difficoltà dipendenti dal mercato. Bio Suisse quest'anno invierà a tutti i produttori all'estero un sondaggio relativo alle principali linee guida contenute nel codice e al loro grado di soddisfazione della collaborazione con i clienti. Nel contempo

anche gli importatori avranno la possibilità di descrivere in un sondaggio le relazioni commerciali con i produttori all'estero. I risultati dei sondaggi forniranno la base decisionale per i prossimi passi.

In questo processo è importante anche la comunicazione di Bio Suisse con i produttori e con gli importatori. Alcuni produttori all'estero ritengono ingiuste le limitazioni delle quantità importate se i prodotti sono disponibili anche in

Svizzera. La situazione potrà essere migliorata con una comunicazione attiva e trasparente delle condizioni quadro delle importazioni Gemma nei confronti di tutti i partner commerciali.

Jörg Schumacher e Laura Spring, Bio Suisse

Sondaggio relativo all'equità e alla soddisfazione nella catena di creazione di valore Gemma

Quasi due terzi dei produttori Gemma e dei licenziatari sono generalmente piuttosto soddisfatti o molto soddisfatti della collaborazione nelle loro relazioni commerciali. Lo ha dimostrato un sondaggio che Bio Suisse ha eseguito nell'ambito del progetto relazioni commerciali eque in collaborazione con l'università di Kassel/Witzenhausen (D). Le principali aspettative dei produttori nei confronti dei loro clienti sono prezzi equi e una buona collaborazione mentre gli acquirenti si aspettano soprattutto un'elevata qualità

dei prodotti. Le opinioni dei produttori e degli acquirenti sono risultate particolarmente divergenti per quanto riguarda il rapporto prezzo/prestazione, seppur ad un elevato livello.

- Leggete gli approfondimenti relativi ai risultati sul sito internet www.bio-suisse.ch → Produttori → Sostenibilità → Relazioni commerciali eque
- Ulteriori informazioni sono ottenibili presso Jörg Schumacher, tel. 061 385 96 59, e-mail joerg.schumacher@bio-suisse.ch

Un anno positivo per Bio Ticino

Diverse le possibilità d'incontro

Si è da poco svolta l'annuale assemblea di Bio Ticino, momento ideale per ripercorrere gli avvenimenti salienti della stagione ma anche per porre uno sguardo sul futu-

ro. I diversi incontri dedicati ai produttori e ai simpatizzanti dell'agricoltura biologica si sono susseguiti anche nel 2012, come i due aperitivi che hanno avuto una buona partecipazione. Le serate permettono di

gustare un simpatico assaggio di prodotti Bio della nostra terra, per poi sfumare in una conferenza dove si affrontano temi d'attualità.

Gli appuntamenti sulla campicoltura proposti presso il Demanio cantonale hanno consentito agli interessati di apprendere utili informazioni su questo settore. Se la prima giornata non ha avuto l'auspicato riscontro, nel corso della seconda sono stati diversi gli agricoltori che si sono recati a Gudo per ascoltare le novità esposte da Pascal Rimediotti, membro di comitato e responsabile del Demanio. A fine aprile Bio Ticino ha presenziato alla festa delle piantine organizzata dalla ConProBio, mentre sono tuttora in svolgimento i corsi sugli orti famigliari, dove nell'arco di tre giornate (suddivise in autunno, inverno e primavera), si trattano i vari aspetti legati a questa sana attività. Compostaggio, semina, concimazione, consociazioni e metodi di lotta sono solo alcuni dei temi di cui hanno parlato Marco Sauter e Giacomo Kolb nei due rispettivi gruppi di Castel San Pietro e Gudo.



Pascal Rimediotti alla Fiera di San Martino del 2012.



Valeria Vassalli alla Fiera di San Martino del 2012.



Francesco Bonavia alla Fiera di San Martino del 2012.

A San Martino si valorizza l'agnello ticinese

Dopo l'estate le energie di Bio Ticino si sono concentrate quasi interamente nella partecipazione alla fiera di San Martino. I lavori di preparazione sono stati molto intensi ma alla fine il risultato è stato soddisfacente, come ci racconta Milada Quarella Forni, presidente dell'Associazione: «La pioggia incessante di sabato ha purtroppo rovinato un po' la festa, ma la nostra postazione ha avuto un esito positivo, per l'anno prossimo dovremo apportare dei correttivi, ma l'esperienza è stata senz'altro positiva». La bancarella bio, sicuramente anche a causa della meteo, è stata un po' disertata, peccato. Erano diversi i prodotti esposti: miele, formaggi, carne secca e conserve solo per citarne alcuni. Gli stessi agricoltori si sono susseguiti alla vendita, potendo interagire con i clienti che però, come detto, hanno preferito concentrarsi soprattutto sulle vivande e sulle bibite biologiche all'interno del capannone. «Un'idea per il 2013 è di proporre un piccolo mercato Bio ridotto a una giornata, dove tutti i produttori potranno esporre e incontrare gli acquirenti per presentare in modo diretto la propria produzione», racconta Milada. Le idee

non mancano e Bio Ticino per l'occasione ha proposto una griglia a base d'agnello, un'occasione per presentare al pubblico un prodotto buono e che valorizzi un settore spesso in difficoltà.

La problematica degli agnelli biologici che finiscono nel canale convenzionale per una carenza di mercato non è di fatto ancora risolta. «Mancano le filiere ticinesi per riuscire a smerciare la carne in Ticino – commenta la presidente di Bio Ticino – i contatti sono lenti ma ci sono; con Armando Donati, presidente della Commissione mercati, stiamo pensando a un mercato di eliminazione degli agnelli bio a sud delle Alpi. Chiaramente poi toccherà agli agricoltori organizzarsi e impegnarsi in modo da poter offrire il prodotto nel momento di necessità, ossia quando la richiesta esiste. Tutti devono insomma apportare il proprio contributo affinché la situazione possa trovare uno sbocco favorevole». Oltralpe il progetto «Alplämmer» sta riportando un discreto successo nella sua fase sperimentale e non è escluso che in futuro anche gli agnelli d'alpe ticinesi possano rientrare in questa importante filiera. Sicuramente giocano un ruolo fondamentale anche prodotti come i «burger» o le «luganighette» d'agnello, proposti dagli allevatori Nadia Filisetti e Michele Togni durante la sagra di San Martino. Due belle novità, offerte per ora unicamente durante i tre giorni della fiera, tramite vendita diretta o tramite la ConProBio, ma che forse potranno avere un seguito e una certa popolarità anche sul mercato ticinese. Francesco Bonavia ha inoltre preparato e abbinato al menu le chips blu, ossia patatine elaborate con la patata blu di San Gallo.



Bio Ticino alla Fiera di San Martino del 2012.

Fotos: Bio Ticino

Più contatti e delle filiere ticinesi

Per l'anno corrente Bio Ticino si prefigge dunque di fare, con la collaborazione di tutti gli attori coinvolti e dunque in primis gli allevatori, un ulteriore passo nella valorizzazione dei prodotti biologici locali. Oltre alla carne di agnello anche i cereali non hanno attualmente una grande possibilità di smercio nel cantone e questo non incita di certo nuove aziende ad avvicinarsi all'agricoltura biologica.

Un altro punto su cui porre attenzione in cerca di miglioramenti sono i contatti con gli agricoltori, come ci spiega Milada Quarella Forni: «A volte la partecipazione alle attività proposte non rispecchia sempre le nostre aspettative, ma speriamo che proponendole con una certa continuità riusciremo a stimolare ancora di più i nostri associati». Nel 2013 sono dunque previsti diversi appuntamenti, come gli incontri informali previsti su delle aziende biologiche ticinesi: delle occasioni per discutere delle problematiche attuali, ma soprattutto l'opportunità per uno scambio di opinioni. Questo è l'auspicio di Bio Ticino per l'anno in corso, dove verranno pure organizzate delle visite Oltralpe a delle entità legate al mondo dell'agricoltura biologica.

Bio Ticino è compatto e si fa vedere

Quello che invece già funziona al meglio in seno a Bio Ticino è l'ambiente che si è creato all'interno del rinnovato comitato che ha subito cominciato a lavorare in modo congiunto: «Tutti siamo sempre presenti e propositivi, con tanto entusiasmo e voglia di apportare il nostro contributo al buon funzionamento dell'Asso-

ciazione», racconta la presidente. Alberto Bianchi, nuovo membro di comitato si è per esempio messo subito all'opera e ha organizzato il primo corso sull'apicoltura biologica, oltre a dare il suo essenziale apporto a San Martino. Per la fiera del mendrisiotto hanno lavorato parecchio anche Francesco Bonavia e Valeria Vassalli. Un ringraziamento va dunque a loro, ma pure agli altri del comitato: Nadia Filisetti, Maurizio Cattaneo, Flavia Chiappa, Antonio Rosa, Pascal Rimediotti, Ivan Mattei e Milada Quarella Forni, così come alla segreteria Sara Widmer, che dal 28 ottobre 2012 è madre di Gianna e Jacques e, durante il congedo maternità è stata assistita dal compagno Vito Bortolotti nella gestione del segretariato.

Un ultimo ma importante aspetto positivo da ricordare è la costante presenza di Bio Ticino sui media ticinesi, che trattano con regolarità il biologico. Si susseguono di fatto gli articoli su diverse riviste e anche sui quotidiani, così come nelle trasmissioni radiotelevisive che si dedicano al settore. Pure queste due pagine proposte da Bio Ticino a partire dall'inizio del 2012 su Bioattualità hanno avuto un buon riscontro e hanno contribuito a divulgare e rinforzare l'agricoltura biologica in Ticino.

Elia Stampanoni

i Informazioni sulle attività di Bio Ticino

Associazione Bio Ticino
c/o Sara Widmer
Casella postale 2459
6710 Biasca
Telefono: 076 510 80 00 (solo giovedì)
www.bioticino.ch



Foto: Elia Stampanoni

Si cerca una soluzione per gli agnelli biologici ticinesi.

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**

> **Paella 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!

anno 22

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 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

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

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

Nome

Cognome

Indirizzo

CAP/Luogo

Data

Firma

B
P
O