

bioattualità

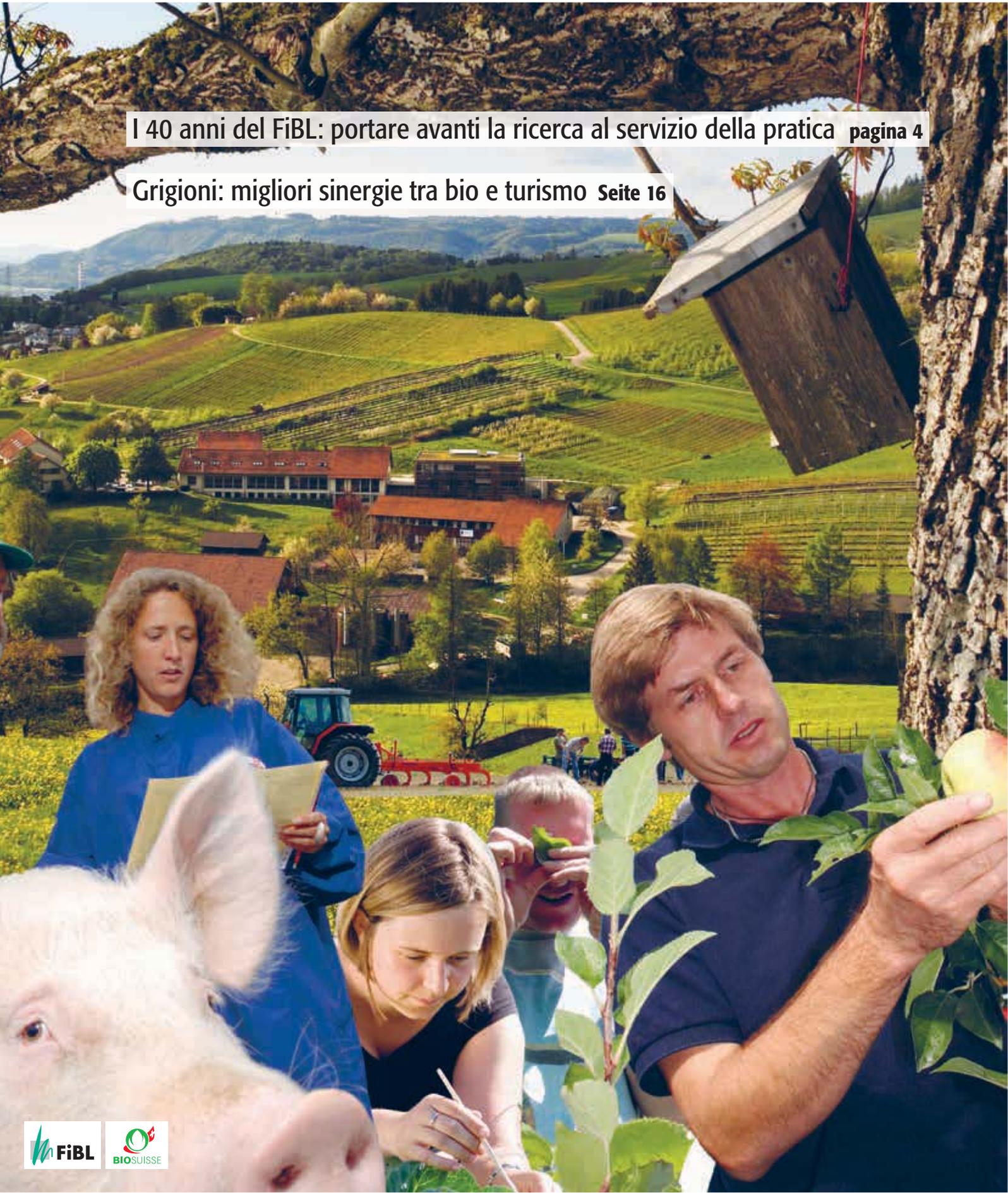
6/13

LA RIVISTA DEL MOVIMENTO BIO

LUGLIO|AGOSTO

I 40 anni del FiBL: portare avanti la ricerca al servizio della pratica **pagina 4**

Grigioni: migliori sinergie tra bio e turismo **Seite 16**



Svizzera. Naturalmente.



**Caro FiBL,
l'unica chimica che ci
sta a cuore è quella
tra voi e noi.**

Tanti auguri e complimenti per
i vostri 40 anni di attività!



Gemma Bio. Riporta il gusto in tavola. **BIOSUISSE**

L'agricoltura necessita di soluzioni innovative

Quando quarant'anni fa il FiBL è stato istituito come fondazione privata, l'Ufficio federale dell'agricoltura è stato solo a guardare. Tirando le somme bisogna dire che l'UFAG allora ha sottovalutato i potenziali dell'agricoltura biologica



per l'agricoltura svizzera: dalle poche centinaia di pionieri si tratta attualmente di quasi il 12 per cento di tutte le famiglie contadine. Nonostante questo aumento della produzione non è possibile soddisfare la crescente domanda di prodotti biologici. Nel corso

di 40 anni il FiBL ha contribuito in modo essenziale a determinare il futuro dell'agricoltura biologica svolgendo il ruolo di un «brodo primordiale» dal quale sono scaturite strutture vitali: le direttive per l'agricoltura biologica, il marchio Gemma e le moderne offerte di ricerca, consulenza e certificazione. Negli ultimi 20 anni l'UFAG, aumentando il finanziamento, ha puntato sempre più sul lavoro dinamico del FiBL. Attualmente stiamo valutando dove e come sia possibile un'ottimizzazione della ricerca in agricoltura biologica in Svizzera per un futuro di successo. Indipendentemente da ciò, l'UFAG appoggia la stretta collaborazione fra FiBL e Agroscope poiché siamo dell'opinione che ne potranno nascere nuove idee per entrambe le parti. Secondo noi permette inoltre alla ricerca agricola svizzera di posizionarsi meglio a livello internazionale.

In avvenire le esigenze di ricerca in agricoltura aumenteranno. I temi centrali saranno in primo luogo lo sfruttamento efficiente e sostenibile delle risorse o la salute delle piante e degli animali che vanno affrontati attivamente anche nell'ambito della ricerca in agricoltura biologica. Per creare un'agricoltura rispettosa dell'ambiente e degli animali che fornisca nel contempo un contributo al sostentamento della popolazione mondiale sono più che mai necessarie idee innovative. In questo senso auguro al FiBL altri 40 anni innovativi!

Blehmman

Prof. Dr. Bernhard Lehmann,
direttore dell'Ufficio federale dell'agricoltura

bioattualità



4



10



16



18

I 40 ANNI DEL FiBL

4 Quattro decenni di ricerca in agricoltura biologica

Il FiBL è stato fondato nel 1973 grazie all'impegno di alcuni coraggiosi visionari. Ha contribuito in modo determinante a rendere l'agricoltura biologica un'alternativa praticabile per numerose aziende.

CONSIGLI

13 Puntare su regionalità e Gemma anche per le piantine di frutta e bacche

Da quest'anno non è più obbligatorio un contratto di coltivazione per l'acquisto di piantine di frutta e bacche. Una tassa d'incentivazione dovrebbe invece motivare i contadini a cercare merce indigena Gemma.

MERCATO E CONSUMO

14 Il Canton Grigioni intende sfruttare meglio le sinergie tra bio e turismo

L'agricoltura biologica e il turismo possono rafforzarsi a vicenda. Con un progetto nel Canton Grigioni si sta attualmente esaminando come si potrebbe meglio coordinare l'interazione.

PRODUZIONE

15 I prezzi del bestiame da macello bio sono anche prezzi indicativi

Le comunicazioni dei prezzi per bestiame da macello di Bio Suisse in avvenire saranno basati su informazioni più complete e vicine al mercato.

BIO SUISSE

16 Maratona delle mucche

Mucche atlete ambasciatrici della salute degli animali in agricoltura biologica

RUBRICHE

17 Notizie

18 Bio Ticino

Collaborazione con i professionisti, una fonte d'ispirazione quotidiana

Il direttore del FiBL Urs Niggli dà uno sguardo al passato e al futuro della ricerca in agricoltura biologica in Svizzera.

I fertilizzanti chimici conducono in un «vicolo cieco» scrisse nel 1996 l'allora professore di fisiologia vegetale presso il politecnico di Zurigo Philippe Matile sul quotidiano Die Tat. Nell'articolo chiedeva il ritorno alla gestione dell'humus così come la praticavano i biocontadini. Matile insegnò agli studenti la stretta coesistenza tra piante e organismi del suolo. I batteri *rhyzobium* che riforniscono le radici delle piante con azoto atmosferico o il fungo micorrizza che apporta alle radici delle piante il fosforo del suolo sono solo due esempi ben analizzati fra centinaia, in parte non ancora risolti. Matile era convinto che scegliendo la scorciatoia attraverso i concimi minerali la fertilità del suolo ne avrebbe sofferto altrettanto quanto la salute delle piante e la qualità dei prodotti raccolti. Queste correlazioni vanno meglio studiate e sfruttate in agricoltura.

Nessuna necessità per il Consiglio federale

Il professor Matile quindi si rivolse al Consigliere nazionale Heinrich Schalcher che inoltrò un postulato al Consiglio federale. Schalcher, profondamente legato alla natura, voleva convincere il Consiglio federale a dedicare all'agricoltura biologica uno degli allora sette istituti di ricerca agricola federali. Il consiglio federale tuttavia non lo ritenne necessario. I due visionari hanno però continuato la loro

battaglia e il piccolo gruppo che allora comprendeva alcune centinaia di biocontadini era elettrizzato dalla prospettiva di discutere le loro preoccupazioni con persone che la pensano diversamente e di essere finalmente ascoltati. Le preoccupazioni erano tante, quotidianamente infatti dovevano affrontare grossi rischi legati alle infestanti nei cereali, alla peronospora e alla dorifora della patata, alla ticchiolatura e agli afidi in frutticoltura per menzionarne solo alcuni. Quando il FiBL nel 1973 fu finalmente istituito come fondazione privata a Winterthur, la stretta collaborazione con i biocontadini era già stata avviata.

Sin dagli inizi vicino ai contadini

Da 40 anni questa collaborazione è ora fonte di ispirazione quotidiana per i ricercatori del FiBL. Svolgono esperimenti nelle aziende e collaborano con i biocontadini in gruppi di lavoro. Ciò ha permesso di perfezionare la lotta meccanica e termica contro le infestanti, di ottimizzare l'aerazione del liquame e la preparazione del letame e del composto e di adeguare la coltivazione di ortaggi, frutta, bacche e uva alle elevate esigenze dei grandi distributori. Il FiBL ha elaborato raccomandazioni dettagliate per la coltivazione e la cura di tutte le colture, i ricercatori e i consulenti si incontrano regolarmente per scambiarsi le più attuali esperienze. Recentemente

i veterinari del FiBL, assieme a allevatori di bestiame da latte impegnati, sono riusciti a ridurre drasticamente la frequenza dei trattamenti con antibiotici e a diminuire ulteriormente le razioni di mangimi concentrati. L'obiettivo zootecnico della vacca bio – longeva, robusta e capace di adeguarsi, adatta per tutti i terreni e abituata al consumo di foraggio grezzo – è stato definito. I contadini hanno ripreso a coltivare la lupinella mettendo il fieno a disposizione dei colleghi per la sverminatura naturale. Coraggiosi capiazienda sviluppano assieme al FiBL la lavorazione del suolo rispettosa del clima e l'avvicendamento del futuro.

Nella collaborazione con i bioagricoltori, accanto ai miglioramenti dal punto di vista economico e pratico sono sempre in primo piano anche gli obiettivi ideali dell'agricoltura biologica. Più ecologia, diversità e qualità del paesaggio, minor inquinamento del suolo, dell'acqua e dell'aria, benessere degli animali, miglioramento della situazione sociale nelle aziende e rafforzamento della posizione dei contadini nella filiera.

La storia del FiBL rispecchia la storia dell'agricoltura biologica

Sfogliando gli archivi del FiBL si scopre l'intera evoluzione dell'agricoltura biologica moderna in Svizzera ma anche a livello internazionale. Le prime direttive



Istituto e gruppo in Bottmingerstrasse a Oberwil, fine degli anni settanta.



Oberwil Bernhardsberg, inizio anni novanta.

dell'ASOAB (l'attuale Bio Suisse) erano contenute in quattro pagine e per le prime direttive dell'IFOAM (Federazione internazionale dei movimenti per l'agricoltura biologica) ne bastavano due. La Gemma si è trasformata dal logo del FiBL in simbolo dell'agricoltura biologica certificata per rappresentare in seguito uno strumento di marketing molto efficace della sempre più determinata Bio Suisse. Il controllo bio all'inizio veniva eseguito dai consulenti. Con il passare degli anni ne è risultato un sistema di controllo moderno secondo le norme ISO e accreditato dall'Istituto federale di metrologia. I collaboratori del FiBL hanno contribuito anche allo sviluppo delle direttive bio internazionali dell'IFOAM, del Codex Alimentarius delle organizzazioni ONU e dell'UE.

Miglioramenti a breve termine e cambiamenti a lungo termine

Le grandi sfide non mancano e i biocontadini nutrono giustamente grandi aspettative nei confronti del FiBL. Da un lato la conversione all'agricoltura deve diventare più attraente e a questo scopo

occorre tutta una serie di miglioramenti della tecnica di produzione. L'allevamento di piante e animali va maggiormente adeguata alla situazione delle aziende, sostanzialmente diversa da quella delle aziende PI. Prendendo l'esempio della colza si nota che in primavera, a causa delle basse temperature del suolo senza concime azotato, viene mineralizzato troppo poco azoto legato organicamente e ciò rappresenta una fonte di grande stress per la colza già indebolita dall'altica. In questo caso occorre rivedere l'intero sistema di coltivazione e di selezione. Il FiBL vorrebbe coniugare i cambiamenti a lungo termine con i miglioramenti a breve termine in tutti i settori. Per i cambiamenti a breve termine attingerà a mille idee per immettere sul mercato nuovi medicinali veterinari, terapie, prodotti fitosanitari biologici, prodotti per il miglioramento del suolo e mangimi. I cambiamenti a lungo termine che concernono la fertilità del suolo, l'approvvigionamento con azoto organico, le proteine indigene e la selezione saranno affrontate con un notevole aumento di mezzi e di specialisti. Un importante

obiettivo sarà quello di rendere l'agricoltura biologica un faro per la sostenibilità ecologica, sociale ed economica assieme ai biocontadini. Per il concorso interno delle innovazioni quest'anno i collaboratori del FiBL hanno inoltrato 35 idee promettenti. L'idea vincente, vale a dire la macellazione senza stress, rispettosa della specie ed accettabile dal punto di vista etico di animali da reddito, sarà immediatamente affrontata.

L'agricoltura biologica non sarà mai studiata fino in fondo e i mercati si differenziano sempre maggiormente. Nuove sfide saranno la coltivazione di piante da fibra per la fabbricazione di tessuti o la piscicoltura. Sono inoltre offerti sempre più prodotti bio già pronti e ciò pone notevoli esigenze alla tecnologia alimentare. La povertà e la sicurezza alimentare in diverse regioni occupa la comunità mondiale e rappresenta una sfida per i contadini, i consulenti e i ricercatori. L'agricoltura biologica rimane interessante, come quarant'anni fa.

Urs Niggli



L'istituto e il gruppo a Frick oggi.

I campi di attività del FiBL – variegati come un'azienda bio

L'istituto di ricerche dell'agricoltura biologica (FiBL) è stato fondato nel 1973 e dal 1997 ha sede a Frick. **1** Circa 140 collaboratori lavorano nei campi della ricerca e della consulenza qui presentati. Numerosi progetti sono svolti in aziende bio in tutta la Svizzera.

2 Tecnica di coltivazione colture speciali

I ricercatori che si occupano della frutticoltura presso il FiBL sperimentano nuove selezioni e vecchie varietà a condizioni bio. Studiano possibilità per migliorare la sicurezza di resa e la redditività con tecniche preventive e per ottimizzare la qualità dei frutti. In viticoltura sono in primo piano l'idoneità alla coltivazione e la vinificazione di varietà resistenti alle malattie fungine. In orticoltura sono temi importanti l'approvvigionamento con sostanze nutritive con sovescio e gli esperimenti varietali.

4 Protezione delle piante e biodiversità

Per la regolazione di malattie e organismi nocivi in frutticoltura, viticoltura, orticoltura e campicoltura sono richieste soluzioni dirette e indirette. Il FiBL sviluppa su misura strutture vegetali preziose dal punto di vista ecologico nelle e accanto alle superfici coltivate per favorire gli organismi utili e diversi sistemi per aumentare le prestazioni relative alla protezione della natura nelle aziende biologiche. Per quanto riguarda la lotta diretta, il FiBL studia la disseminazione mirata di organismi utili per combattere gli organismi nocivi problematici e sperimenta anche prodotti fitosanitari biologici, fra l'altro alternative ai prodotti contenenti rame.

5 Socioeconomia

I socioeconomi studiano gli effetti delle diverse condizioni quadro agropolitiche sull'agricoltura biologica. Oppure quali sono le esigenze che la società pone ad un'agricoltura sostenibile e come dovrebbero presentarsi sistemi efficienti di certificazione. Il FiBL calcola gli effetti di metodi agricoli e della produzione di derrate alimentari su indicatori ecologici, economici e sociali. Nel campo della qualità degli alimenti sono in primo piano le strategie per la trasformazione rispettosa dell'ambiente nonché la valutazione delle opportunità e dei rischi di nuove tecnologie.

8

Gruppo di esperti internazionale

Il gruppo sviluppa e promuove sistemi agricoli e di commercializzazione in Paesi emergenti e in via di sviluppo con l'obiettivo di migliorare la qualità di vita delle famiglie rurali povere. I campi tematici sono: ● produzione sostenibile di derrate alimentari, ● sviluppo strategico del mercato e ● migliori condizioni quadro per il settore bio.



3

Scienze del suolo

Il gruppo di esperti in scienze del suolo paragona in esperimenti sul campo e in aziende agricole l'efficienza di sistemi di coltivazione biologici e convenzionali. Con l'obiettivo di migliorare la resa delle piante e di preservare le risorse, il FiBL studia la lavorazione ridotta del suolo, l'impiego di batteri del suolo e di micorrize nonché il miglioramento dei cicli delle sostanze nutritive attraverso l'avvicendamento. Altre priorità sono la selezione delle piante e la ricerca sul clima.

6

3

5

7

6

Consulenza e comunicazione

La consulenza del FiBL assiste le famiglie contadine nelle questioni relative alla tecnica di produzione e a nuovi orientamenti imprenditoriali. I consulenti forniscono informazioni al telefono, visitano le aziende ed eseguono consulenze di gruppo e corsi. Il FiBL redige promemoria, manuali, materiale didattico e audiovisivo per docenti e consulenti. Pubblica risultati di ricerche, nozioni pratiche e statistiche su diverse pagine internet. Assieme a Bio Suisse pubblica la rivista «bioattualità».

7

Scienze animali

Il tema centrale per quanto riguarda il bestiame da latte concerne le strategie di selezione sostenibili per l'agricoltura biologica. Nel campo della pollicoltura i ricercatori del FiBL ottimizzano i sistemi di allevamento, il foraggiamento e la gestione per quanto riguarda il rispetto degli animali e l'infestazione parassitaria. Per le capre e le pecore è in primo piano la lotta antiparassitaria con componenti bioattive. Nel settore della salute degli animali si tratta di scoprire le cause di malattie, della prevenzione nonché della medicina complementare ed alternativa. Altri temi importanti sono: la riduzione dei mangimi concentrati per le vacche e la ricerca di alimenti proteici alternativi per pesci, maiali e pollame.



Coop porge i suoi migliori auguri al FiBL per i suoi 40 anni!

In occasione del 40° anniversario della nascita dell'Istituto di ricerche dell'agricoltura biologica, Coop ringrazia il festeggiato per la «fruttuosa» collaborazione. Sono passati ormai 20 anni da quando, unendo le nostre forze, abbiamo cominciato a collaborare al fine di sviluppare alcune varietà di mele per l'agricoltura biologica: un vero successo. Oggi siamo ben felici di essere riusciti a realizzare interessanti progetti di ricerca, dando vita a una preziosa collaborazione per favorire lo sviluppo dell'agricoltura biologica.



naturaplan



Per amore della natura.

coop

Per me e per te.

«Il FiBL è un colpo di fortuna»

Il FiBL compie 40 anni. Abbiamo chiesto a sostenitori e partner del FiBL che cosa apprezzano della collaborazione con il FiBL e quali sono gli auspici per il futuro. Dichiarazioni di alcune personalità in merito al giubileo del FiBL.

Simonetta Sommaruga

«Meno male che esiste la ricerca in agricoltura biologica – anche gli alimenti bio



Simonetta Sommaruga, consigliera federale, presidente del Dipartimento federale di giustizia e polizia DFGP

infatti vanno analizzati, sviluppati e promossi.»

Urs Brändli

Come membro del consiglio di fondazione dell'allora ASOAB e attuale Bio Suisse il FiBL mi è molto vicino e fa parte della „famiglia«. Il FiBL nel corso degli anni ha svolto un lavoro di base notevole ed estremamente prezioso per lo sviluppo



Urs Brändli, presidente di Bio Suisse

dell'agricoltura biologica e per le direttrici Gemma in particolare. Quasi il 10 per cento del budget di Bio Suisse attualmente è versato al FiBL per incarichi di prestazioni o ricerche.

Il FiBL ha acquisito notorietà in Svizzera e all'estero come centro di competenza per la ricerca in agricoltura biologica. La vicinanza tra ricerca e pratica è unica in questa forma ed è arricchente per tutti. Per Bio Suisse e per le aziende biologiche in Svizzera il FiBL è semplicemente un colpo di fortuna. Riempi di fiducia ma anche di speranza il fatto che un centro di risorse di tale importanza in Svizzera sia profondamente legato all'evoluzione di Bio Suisse. L'agricoltura biologica moderna continua ad evolversi. Le sfide del futuro esigono soluzioni impegnative. Penso per esempio alle offerte di consulenza aziendale: per le nostre famiglie contadine Gemma dovrebbero essere possibili a prezzi ac-

cessibili. La preziosa ricerca può trovare applicazione pratica solo in questo modo. La ricerca bio orientata alla pratica va senz'altro incrementata e sostenuta ulteriormente.

Markus Ritter

Condividiamo interessi comuni, finora la collaborazione diretta è però stata scarsa. È senz'altro possibile approfondire questo partenariato.

Consideriamo molto prezioso il FiBL e il lavoro che svolge, non solo per l'agricoltura biologica bensì per le sfide future dell'agricoltura in generale. Penso per esempio alla campicoltura con un impiego ridotto di erbicidi o alla protezione delle risorse. Il sostentamento della popolazione mon-



Markus Ritter, consigliere nazionale e presidente dell'Unione svizzera dei contadini

diale e in Svizzera in futuro rappresenterà una grande sfida. Sono necessari grandi sforzi della ricerca affinché i nostri contadini possano svolgere questo compito in modo sostenibile.

Philipp Wyss

Da tanti anni ci unisce uno stretto partenariato proficuo nato vent'anni fa contemporaneamente all'arrivo sul mercato bio di Coop con Naturaplan. Grazie al FiBL abbiamo potuto realizzare un gran numero di progetti nella ricerca di base dell'agricoltura biologica e nell'acquisizione di prodotti bio, per esempio lo sviluppo di nuove varietà di mele gustose e resistenti alle malattie. Senza il partenariato con il FiBL l'attuale assortimento non sarebbe certo tanto variato di quanto lo è oggi. Negli scorsi anni abbiamo potuto approfittare fortemente delle competenze del FiBL. Dall'altro lato il FiBL grazie a Coop ha potuto svolgere nuove attività di ricerca. Questo continuo scambio è molto proficuo e ci ha fatto progredire reciprocamente.

Quello che apprezzo personalmente della collaborazione è l'orientamento alla pratica e la ricerca concreta di soluzioni per



Philipp Wyss, responsabile della direzione marketing/acquisti e vicepresidente della direzione di Coop

le attuali sfide, indipendentemente dal fatto che si tratti del reperire prodotti bio o di cercare possibilità alternative per l'alimentazione dei pesci. Nella nostra collaborazione solitamente si tratta di cercare soluzioni idonee all'impiego pratico e realizzabili per risolvere problemi concreti. Considero questa la grande forza del FiBL. Da un lato mi auguro di poter continuare questo partenariato anche in futuro e di poter affrontare assieme interessanti progetti. Dall'altro lato auguro al FiBL che rimanga anche in futuro il più importante istituto per l'agricoltura biologica e che continui a svilupparsi con forza innovativa e competenza.

Oskar Sager

Migros è cofondatrice del FiBL e dal 1973 ha instaurato un intenso partenariato con esso. Per noi è uno dei principali partner per quanto riguarda la ricerca in tutte le questioni relative all'agricoltura sostenibile.

Apprezzo la competenza e l'esperienza dei collaboratori del FiBL che propongono continuamente soluzioni orientate alla



Oskar Sager, capo dipartimento Federazione delle cooperative Migros

pratica e lungimiranti innovazioni per i temi importanti dell'agricoltura ecologica. Apprezzo inoltre l'indipendenza nella ricerca, la lungimiranza e l'internazionalità dell'istituto.

Il FiBL dispone di forti competenze chiave. Migros auspica che il FiBL si concentri sulle sue forze strategiche accrescendo la sua competitività nella ricerca nazionale e internazionale. Migros e FiBL per quanto

riguarda lo sviluppo sostenibile hanno assunto entrambi un ruolo determinante di pioniere e visionario. Auguriamo al FiBL di affrontare con successo anche le sfide del futuro e che la sua voce sia maggior-

mente udita nel mondo della produzione agricola.

Interviste: Lukas Kilcher

Trovate la versione integrale delle risposte sul sito www.bioaktuell.ch

Il FiBL conferisce al biologico una base scientifica

Nell'ambito del lavoro di licenza la storica Ursina Eichenberger ha studiato la fondazione del FiBL nel contesto del movimento ecologico degli anni settanta.

bioattualità: Qual è stata la motivazione che ti ha portato a studiare il FiBL?

Ursina Eichenberger: Il punto di partenza del mio lavoro è stato lo sviluppo del movimento ecologico a partire dagli anni settanta. Una fonte importante è stata l'esposizione «umdenkumschwenken» (cambio di mentalità – cambio di direzione) che ha avuto luogo nel 1975 al politecnico di Zurigo. I contributi provenivano da diversi gruppi di tutta la Svizzera, fra l'altro anche dal neofondato FiBL. I temi dell'esposizione erano molto variegati – spaziavano dal tema centrale dell'energia attraverso l'alimentazione, la costruzione, il riciclaggio fino alle aziende e alle comunità autogestite. Nel mio lavoro mi sono soffermata su uno di questi aspetti, l'agricoltura alternativa, e ho studiato in modo più approfondito fino a che punto le idee di allora hanno potuto essere realizzate.

La bioagricoltura in Svizzera esiste già dagli anni venti. Perché ci sono voluti oltre 50 anni prima che fosse fondato il FiBL?



La ventottenne è cofondatrice della cooperativa orticola regionale Ortoloco. I suoi genitori Max e Rosmarie Eichenberger hanno lavorato al FiBL tra il 1978 e il 1985.

L'agricoltura biologica esisteva sotto forme molto diverse. Dagli anni settanta è fortemente caratterizzata dal movimento ecologico. L'ecologia come ramo scientifico era una disciplina molto giovane. La fondazione del FiBL è stata possibile solo sulla base di nuovi riconoscimenti: pubblicazioni come «Silent Spring» della biologa Rachel Carson sull'arricchimento

di DDT nella catena alimentare ma anche il rapporto del Club of Rome sui «limiti di crescita» hanno permesso una critica scientifica all'agricoltura orientata unicamente all'aumento delle rese come veniva promossa dagli istituti di ricerca federali. Grazie a queste pubblicazioni l'agricoltura biologica è diventata un'alternativa da prendere sul serio.

Quali sono state le forze motrici della fondazione del FiBL?

Nel 1973 ha avuto luogo l'assemblea della fondazione per la promozione dell'agricoltura biologica alla quale hanno partecipato tutte le cerchie interessate all'agricoltura biologica – dopo che gli interventi a livello politico erano falliti: esperti dal mondo scientifico, economico e politico nonché rappresentanti dei diversi orientamenti dell'agricoltura biologica, delle organizzazioni ambientali e per i consumatori. Philippe Matile e Michael Rist, professori per la fisiologia delle piante e l'allevamento al politecnico hanno svolto un ruolo importante accanto a Heinrich Schalcher, il primo presidente della fon-



Incontro organizzativo all'inizio degli anni ottanta (da sinistra Max Eichenberger, Otto Schmid, Rosmarie Eichenberger).



Esperimenti sul campo in orticoltura, inizio anni ottanta a Therwil BL

dazione. L'istituto è stato realizzato sotto la guida di Hardy Vogtmann. Motivazioni importanti dei primi collaboratori sono state questioni ecologiche e la relazione tra vivere e lavorare. L'impegno di questi giovani è stato decisivo, la fondazione infatti agli inizi disponeva di poche risorse – è già stato un grande passo avanti quando l'istituto nel 1975 ha trovato spazio in una vecchia casa unifamiliare.

Quali sono state le principali conquiste dei primi dieci anni?

Secondo me è stato molto importante il fatto che il FiBL sia riuscito a liberare l'agricoltura biologica dalla sua immagine settaristica. Sono stati raggiunti progressi scientifici e sono stati sviluppati nuovi metodi. Altrettanto importante è stato l'impegno sociopolitico del FiBL che ha contribuito in modo significativo alla notorietà dell'agricoltura biologica. La consulenza relativa alla conversione è stata molto importante. I collaboratori hanno divulgato le conoscenze in modo molto orientato alla pratica con relazioni, corsi e pubblicazioni. Inoltre il movimento ha stabilito contatti a livello internazionale entrando a far parte dell'organizzazione mantello IFOAM. Il FiBL ha organizzato la prima conferenza scientifica internazionale e dal 1976 fino al 1980 ha ammi-



Nel 1975 l'allora giovane FiBL ha partecipato all'esposizione «cambio di mentalità – cambio di direzione».

nistrato il segretariato dell'IFOAM. In Svizzera il FiBL è riuscito a riunire tutte le associazioni di produttori e a elaborare direttive di base comuni.

Oggi si parla di «convenzionalizzazione» dell'agricoltura biologica. Si tratta di un modello corrente di movimenti sociali?

La convenzionalizzazione è probabilmente il rovescio della medaglia di una grande storia di successo. Ancora negli anni ottanta il movimento si batteva per il riconoscimento. Con la vendita di pro-

dotti bio nei grandi distributori il numero di aziende gestite in regime biologico è aumentato molto velocemente. Nella politica agricola ha avuto luogo un cambio di mentalità. Nel contempo le regole statali hanno esercitato sempre maggiore influenza sulle direttive e sui controlli. La conversione è stata promossa primariamente con incentivi finanziari. I valori fondamentali dell'agricoltura biologica, in particolare gli aspetti sociali sono passati in secondo piano. Sicuramente non è un caso che i movimenti bio negli ultimi anni si sono maggiormente occupati di linee guida e di visioni.

Significa che ora ci troviamo in una fase di ritorno agli ideali del passato?

Sì. Infatti «food waste», l'offerta di ortaggi che non sono di stagione e lunghe vie di trasporto hanno allontanato anche l'agricoltura biologica dall'ecologia. A questo proposito si nota un atteggiamento controcorrente da diverse parti. Alcune persone attive di Ortoloco vorrebbero per esempio fondare un movimento cooperativo per Community Supported Agriculture (CSA) e riavvicinare in tal modo i produttori ai consumatori. Nell'atto di fondazione del FiBL questo tra l'altro era già stato formulato come obiettivo.

Interview: ta



Foto: Thomas Alföldi

È sempre un'allegria festa per famiglie ed esperti: la giornata delle porte aperte del FiBL

Festa per famiglie ed esperti

Domenica 25 agosto 2013 avrà luogo presso il FiBL a Frick la giornata delle porte aperte. Un'ottima occasione per visitare il FiBL, discutere con i ricercatori e con i consulenti, conoscere i progetti del FiBL e assaggiare le prelibatezze della cucina bio. Il FiBL invita i contadini, i colleghi ricercatori e consulenti, gli esperti del commercio e

della trasformazione e i consumatori interessati ad una giornata informativa e variata a Frick. Durante tutta la giornata avranno luogo visite guidate e dimostrazioni – nel vigneto, nei laboratori, negli orti, nei frutteti, nelle coltivazioni di bacche e sui campi. Le nostre porte saranno aperte dalle 10 alle 17. Dalla stazione di Frick circola un bus

navetta che serve tutti i treni provenienti da Basilea o Zurigo. Vi sono a disposizione parcheggi. Degustazioni, musica, un programma per i bambini e un mercato bio renderanno la giornata delle porte aperte un divertimento per tutta la famiglia. Il programma dettagliato sarà pubblicato sul sito www.fibl.org dall'inizio di agosto

I prodotti Gemma nei limiti del possibile sono trasformati in Svizzera

Bio Suisse impone che i prodotti importati in linea di massima siano trasformati in Svizzera in modo che il valore aggiunto rimanga nel Paese, ma ciò non è sempre facile. Vi sono prodotti che non possono essere trasformati in Svizzera o per i quali non è ragionevole dal punto di vista ecologico.

Per i prodotti Gemma importati generalmente si tratta di prodotti grezzi. Sono importati prodotti trasformati di qualità Gemma solo in casi eccezionali. Bio Suisse ha deciso in tal senso perché ritiene importante che il valore aggiunto rimanga in Svizzera. Nel Paese di provenienza sono ammessi solo procedimenti di trasformazione semplici come sbucciare, essiccare, snocciolare, mondare, cerne-re o imballare. Per tutte le altre fasi della trasformazione occorre che l'importatore inoltri una domanda a Bio Suisse.

Le domande per la trasformazione all'estero sono complesse

La commissione del marchio trasformazione e le commissioni di esperti di Bio Suisse decidono quali fasi della lavorazione sono ammessi all'estero e per quali pro-

dotti. Affinché un prodotto trasformato all'estero possa essere contrassegnato con la Gemma occorre che per motivi tecnici o ecologici non sia ragionevole che sia trasformato in Svizzera o che in Svizzera non esista una ditta di trasformazione in grado di produrre il prodotto. È chiaro che il procedimento e gli ingredienti devono sempre essere conformi alle direttive Bio Suisse. «Le olive per esempio vanno lavorate entro poche ore dopo la raccolta altrimenti marciscono. Anche per il cacao, il caffè e la vaniglia è necessario che la fermentazione, la lavorazione e l'essiccazione avvengano sul posto», spiega Nicola Schwinges, attiva presso Bio Suisse nel settore importazione. Tutte le aziende all'estero devono pure rispettare tutte le prescrizioni specifiche di Bio Suisse per la produzione di prodotti Gemma. Bio

Suisse verifica il rispetto delle regole e, se necessario, impone condizioni supplementari. È stato per esempio il caso dello zenzero lavato con acqua clorata troppo concentrata. Per quanto riguarda i requisiti sociali, vale a dire le condizioni di lavoro dei dipendenti, Bio Suisse da quest'anno impone la compilazione di un'autodichiarazione da parte dei capiazienda.

Nessun cioccolato Gemma importato

Giusta i criteri di Bio Suisse pertanto il cioccolato proveniente dal Belgio non può essere contrassegnato con la Gemma visto che in Svizzera esistono fabbriche di cioccolato Gemma. Dato però che in Svizzera non esiste alcuna fabbrica in grado di impanare i bastoncini di pesce in modo conforme alle direttive Bio Suisse, i bastoncini di pesce Gemma possono essere importati già pronti. Per quanto riguarda la produzione e l'importazione di succhi di frutta secondo Bio Suisse possono essere importati solo succhi di frutta che in Svizzera non può essere coltivata o le cui quantità sono insufficienti. L'importazione di succo di mele pertanto non è permessa, quella di succo d'arancia invece sì. I responsabili ritengono inoltre ragionevole che il succo di frutta sia prodotto già nel Paese di provenienza trasportando solo il succo anziché la frutta. La spremitura è pertanto autorizzata all'estero.

Trasformazione possibilmente vicina al consumatore

Per Bio Suisse è importante sapere da dove viene importato un prodotto trasformato. L'associazione pertanto in genere non autorizza l'importazione di prodotti da oltremare. I prodotti coltivati in quantità sufficiente in Europa e nei Paesi del Mediterraneo non sono importati da oltremare né freschi né trasformati. In linea di massima i prodotti, se occorre importarli, vanno importati da Paesi possibilmente vicini. Anche per la trasformazione è altrettanto importante la vicinanza al consumatore. Petra Schwinghammer



Foto: Regula Matasci

Donne turche espongono al sole gli acini di uva maturi subito dopo la raccolta; in seguito sono esportati in Svizzera sotto forma di uvetta.

Piantine di frutta e bacche: possibilmente regionali e Gemma

Fino alla fine dell'anno scorso per l'acquisto di piantine per la coltivazione di frutta e bacche bio erano obbligatori contratti di produzione. A partire da quest'anno i produttori possono scegliere liberamente le piantine a condizione che provengano da produzione Gemma indigena. I produttori possono acquistare merce bio estera o merce non biologica solo se sono in grado di provare che il materiale desiderato non è disponibile. In tal caso devono però richiedere un permesso speciale e versare una tassa d'incentivazione calcolata sulla base della differenza di prezzo tra piantine senza la Gemma e la corrispondente merce indigena.

Quali sono i vantaggi di un contratto di produzione?

» Un contratto di produzione di piantine stipulato con un vivaista bio svizzero non è più obbligatorio ma è tuttora consigliato. Permette di acquistare le varietà desiderate sul portainnesto desiderato e nella qualità desiderata. Dato che ciò permette al vivaista di meglio pianificare la produzione, i prezzi per le piantine sono leggermente inferiori rispetto a quelli per le piantine acquistate liberamente.

Come devo procedere per acquistare piantine a breve termine senza contratto di produzione?

» Innanzitutto occorre verificare se le piantine sono ottenibili di qualità biologica in Svizzera. Conviene rivolgersi direttamente ai produttori svizzeri di piantine bio. Gli indirizzi sono indicati nel riquadro a lato oppure sul sito internet www.adressen.bioaktuell.ch sotto «raccomandazioni per la coltivazione di frutta a granella» nonché nell'elenco delle varietà di bacche. La banca dati www.organicxseeds.ch offre una panoramica delle piantine disponibili. L'elenco tuttavia non è sempre aggiornato e completo.

Devo tener conto di tutti i fornitori?

» No, solo di quelli che offrono piante per la coltivazione professionale. Se il frutteto si situa in una zona non colpita da fuoco batterico è necessario acquistare piantine provenienti da una zona protetta o prodotte in un vivaio con il passaporto delle piante ZP-b2.

Come devo procedere se non trovo merce Gemma indigena?

» In tal caso è possibile acquistare piantine bio all'estero. Gli indirizzi sono contenuti su www.organicxseeds.ch.

com. La produzione riconosciuta Gemma ha la precedenza sulla merce bio UE e la merce bio UE va preferita alla merce convenzionale svizzera.

In Germania sono riconosciuti Gemma per esempio i marchi Bioland, Demeter, Naturland, Biokreis e Verbund Ökohöfe, in Austria si tratta di Bio Austria, Demeter, Erde & Saat. Prima di ordinare piantine bio estere occorre chiedere un'autorizzazione all'ufficio semente bio (indirizzo vedi riquadro). L'ufficio semente bio può autorizzare l'acquisto di piantine convenzionali solo se non sono disponibili piantine bio indigene o estere.

Quali conseguenze ha la richiesta di un'autorizzazione speciale?

» Per le piantine convenzionali e anche per piantine bio estere viene riscossa una tassa d'incentivazione calcolata sulla base della differenza di prezzo tra il materiale autorizzato giusta l'offerta del vivaista che va allegata alla domanda di autorizzazione e il prezzo di riferimento delle corrispondenti piantine bio indigene. I prezzi di riferimento sono elencati sul sito www.bioaktuell.ch sotto Produzione vegetale → Frutticoltura → Scelta delle varietà, piantine. Per un permesso speciale sono rimosse spese amministrative pari a 50 franchi, per domande collettive 100 franchi.

Promemoria per l'acquisto di piantine bio

Ulteriori informazioni sono contenute nel nuovo promemoria. Questo documento riassume tutte le informazioni utili per l'acquisto di piantine per la coltivazione biologica di frutta e bacche e può essere scaricato gratuitamente dallo shop del FiBL.



Foto: spu

Contratti di produzione per piantine hanno diversi vantaggi.

Che cosa ne è dei proventi delle tasse d'incentivazione?

» Questi mezzi, vincolati a finalità specifiche, saranno destinati alla promozione di piantine bio svizzere. In merito decide la commissione del marchio produzione (CMP).

Quali condizioni valgono per la frutta di piantine convenzionali?

» Durante i primi due periodi vegetativi va commercializzata con la Gemma di conversione. La frutta ottenuta da piantine cresciute in un'azienda bio durante un solo periodo di crescita va commercializzata con la Gemma di conversione durante il primo periodo vegetativo. Le fragole ottenute da piantine convenzionali possono essere vendute con la Gemma un anno dopo la messa a dimora se il risultato dell'analisi dei residui è negativo.



Foto: Andi Schmid

Bioagricoltura e turismo nei Grigioni: vi è ancora parecchio potenziale.

Il Canton Grigioni intende sfruttare meglio le sinergie tra bioagricoltura e turismo

Il Canton Grigioni non è solo un Cantone turistico bensì presenta un elevato numero di aziende biologiche. Bioagricoltura e turismo hanno numerosi aspetti comuni. I concetti come natura, qualità, regionalità e autenticità sono molto importanti in entrambi i campi. Nell'ambito di un progetto di ricerca è ora stata studiata la collaborazione tra i due settori. Il progetto costituito da diverse parti è diretto dalla Scuola universitaria per la tecnica e l'economia (HTW) a Coira in cooperazione con Bio Grischun.

Per la fornitura di prodotti bio a ristoranti e alberghi nel Canton Grigioni vi è tuttora potenziale di miglioramento. Ciò è emerso da un sondaggio condotto presso 236 aziende bio, 2 aziende di trasformazione (licenziatari Gemma) e 185 alberghi e ristoranti. Nella metà degli alberghi e ristoranti la parte bio del valore d'acquisto delle vivande è pari al massimo al 10 per cento il 15 per cento non usa prodotti bio regionali. Tutti i gruppi interrogati presumono però che in avvenire l'industria alberghiera e gastronomica grigionese offrirà un maggior numero di prodotti bio.

Il principale motivo è il previsto aumento della domanda di prodotti bio regionali da parte dei clienti. Sorprende il fatto che numerosi alberghi e ristoranti attualmente contrassegnano solo in parte o non contrassegnano affatto i prodotti bio come «biologici». Secondo gli albergatori i prodotti bio rispetto a quelli convenzionali godono di un illimitato vantaggio

qualitativo. Con un'informazione più coerente sarebbe pertanto possibile attirare clienti orientati alla qualità. Dal punto di vista degli acquirenti la sicurezza di fornitura e la disponibilità rappresenta il principale inconveniente per quanto riguarda l'acquisto di prodotti bio. Un ristoratore a questo proposito osserva: «L'importante è che i prodotti siano disponibili sul mercato, a questo proposito vi è potenziale di miglioramento».

Un aspetto centrale per le aziende bio grigionesi è che le vie di smercio alternative rappresentano un'opportunità. Secondo le indicazioni delle aziende bio e degli acquirenti, per l'acquisto di prodotti bio regionali è molto importante una relazione personale e basata sulla fiducia con i fornitori. L'importanza del commercio all'ingrosso – sovente rivenditore di prodotti convenzionali – è invece secondaria. Ciò giustificherebbe l'ulteriore ampliamento delle vie di distribuzione dei prodotti bio ad un livello personale,

orientato al cliente e individuale. Essendo però molto impegnativo e dato che la sicurezza di fornitura è stata individuata come fattore critico, andrebbe anche valutata la creazione e lo sviluppo di reti di approvvigionamento professionalizzate. Un bioagricoltore spiega: «Sarebbe opportuno verificare quali alberghi e ristoranti nel Canton Grigioni auspicano una più stretta collaborazione con aziende agricole. Le aziende del luogo dovrebbero assumere una posizione privilegiata già solo per motivi di trasporto.»

La prima fase del progetto sarà prossimamente terminata con alcuni studi di casi nei Paesi confinanti. Questa fase è stata finanziata dall'Ufficio per l'agricoltura e la geoinformazione ALG del Canton Grigioni e da Bio Grischun. Nella seconda fase saranno elaborate e realizzate strategie per l'ottimizzazione delle forniture.

Silvia Simon (HTW Coira),
Ulrike Kuhnhenh (HTW Coira)
e Andi Schmid (Bio Grischun)

I prezzi per bestiame da macello bio sono prezzi indicativi

Bio Suisse pubblica ogni venerdì mattina un bollettino dei prezzi per il bestiame da macello bio. Per garantire una maggiore trasparenza del mercato in avvenire saranno coinvolti nella discussione altri commercianti e acquirenti.

Bio Suisse si è prefissa l'obiettivo di migliorare la trasparenza della domanda e dell'offerta del mercato della carne Gemma. A questo proposito la gestione prodotti raccoglie diversi dati relativi al mercato del bestiame da macello bio. Settimanalmente sono rilevati a questo scopo l'opinione dei commercianti sull'attuale situazione del mercato, il numero di animali Gemma commerciati e quello previsto per la settimana successiva nonché le proposte di prezzo.

Per la determinazione dei prezzi indicativi in passato veniva coinvolta solo una parte dei commercianti e degli acquirenti. Bio Suisse ha ora incaricato Proviande di intervistare ogni settimana tutti gli importanti rappresentanti del settore del bestiame da macello bio. Le risposte sono

valutate in base al numero di animali venduti, rispettivamente acquistati e servono a calcolare l'attuale prezzo di mercato bio. La commissione di esperti in materia di carne, costituita da rappresentanti del mondo rurale, è inoltre in stretto contatto con i rappresentanti del commercio per tener conto anche dell'opinione dei produttori e per farsi un quadro della situazione del mercato.

La commissione di esperti può in tal modo verificare la plausibilità dei prezzi sul mercato prima che la gestione prodotti li pubblichi come prezzi indicativi per la

settimana successiva. Se la situazione del mercato dovesse cambiare nel corso della settimana, il prezzo versato potrebbe scostarsi dal prezzo indicativo.



Foto: graubündenVEH AG

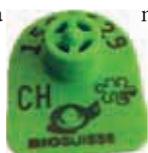
Bio Suisse in avvenire basa i prezzi del bestiame da macello su una più ampia base informativa nel settore. Arena grigionese di Cazis.

Trovate gli attuali prezzi indicativi per bestiame da macello bio su: www.bio-aktuell.ch → Mercato → Carne → Prezzi e quantitativi.

A partire dal 2014 è prevista una marca auricolare verde per i maiali Gemma

Le marche auricolari speciali non incrementano solo la commercializzazione e la rintracciabilità degli animali, rendono anche più facile il controllo dell'acquisto di rimonte convenzionali.

Diversi recenti scandali relativi alla carne hanno mostrato una volta ancora quanto sia importante la rintracciabilità senza lacune dei prodotti e degli animali. Il settore chiede già da tempo l'introduzione di una marca auricolare speciale per i maiali Gemma. A partire da gennaio 2014 Bio Suisse introdurrà una marca auricolare verde per i maiali Gemma mettendo in atto quanto è già la norma per gli altri marchi. Le marche auricolari Gemma potranno essere ordinate in quantità limitate e solo da aziende Gemma riconosciute che praticano l'allevamento di maiali. Sulla scorta del numero di posti per scrofe e del numero di maialetti nati vivi per scrofa sarà calcolato per ogni azienda Gemma un contingente annuo che sarà



memorizzato nella banca dati. Le aziende interessate sono già state informate.

Visto che la fabbricazione delle marche auricolari speciali e la loro ordinazione comporta costi supplementari, il fabbricante è costretto a chiedere un supplemento al produttore. Il nuovo prezzo di 76 centesimi è costituito dal prezzo normale di 60 cts più 16 cts per il marchio. I macelli accettano le marche auricolari gialle fino alla fine del 2014. Per questo motivo gli allevatori dovrebbero ordinare solo il numero di marche auricolari necessarie fino alla fine del 2013. Le marche auricolari verdi potranno essere ordinate a partire da inizio dicembre. Dato che Bio Suisse intende non solo mantenere ma anche migliorare la trasparenza nella

commercializzazione, le marche auricolari non potranno sostituire la vignetta per produttori Gemma. Le vignette possono come finora essere ordinate gratuitamente presso il segretariato di Bio Suisse inviando una e-mail a pmfleisch@bio-suisse.ch o telefonando al numero 061 204 66 45.

Michèle Hürner

Panoramica delle date

Ordinazione delle marche auricolari verdi a partire da: 1° dicembre 2013
 Applicazione della marca auricolare verde a partire da: 1° gennaio 2014
 Marca auricolare gialla valida fino a: 31 dicembre 2014
 Prezzo: 76 cts/pezzo
 Contatto per eventuali domande: pmfleisch@bio-suisse.ch

Maureen ha vinto in scioltezza

Nella prima maratona delle mucche a livello mondiale si è imposta la quattrenne Maureen di Riaz FR. In una corsa testa a testa ha battuto la rivale di sei anni Sandy di Ftan GR. Anche il terzo posto è stato molto conteso. Dopo un'appassionante corsa, Baldrian di Rheinau ZH si è assicurata la medaglia di bronzo. Per la vittoria di Maureen sono certamente stati determinanti i vantaggi meteorologici e l'accompagnamento professionale del suo proprietario, il contadino Gemma Cyril de Poret.

Il tempo ha certamente avuto un ruolo importante nella prima maratona delle mucche. Anche difficoltà tecniche hanno però penalizzato alcune atlete ben preparate. La quattrenne vacca Jersey Maureen è scattata in testa subito dopo la partenza assieme alla bufala da latte Sandy di Ftan GR, seguita a ruota dalla quasi decenne Baldrian di Rheinau ZH, dalla settenne Gurt di Appenzello AI e dalla mucca zurighese Belfina. Diverse partecipanti



hanno avuto sfortuna, soprattutto quelle nelle posizioni più elevate e nelle parti più centrali e orientali della Svizzera. A causa della pioggia hanno dovuto rinunciare per lunghi periodi all'uscita al pascolo e hanno dovuto osservare dalla stalla la partenza delle concorrenti nelle regioni più privilegiate. Per la treenne Vita alla mancanza di fortuna si è pure aggiunto il destino avverso: attorno alla sua azienda a Buchen GR il segnale GPS è molto debole e il suo strumento non ha registrato correttamente i chilometri percorsi.

In testa nel frattempo si sono svolte scene drammatiche. La favorita Baldrian ha perso il ricevitore GPS e quindi anche il grande vantaggio accumulato. La sua assistente Bettina Engels non è riuscita a ritrovarlo nemmeno dopo intense ricer-

che sul pascolo e ha dovuto organizzare in breve tempo un nuovo strumento. Anche altri contadini Gemma sono stati confrontati con frequenti problemi legati al funzionamento dei ricevitori GPS. In alcuni casi si sono dimenticati di riapplicarli dopo la mungitura. Con il miglioramento delle condizioni meteorologiche a partire dal 4 giugno la corsa si è ravvivata e anche le atlete in leggero ritardo hanno potuto dimostrare che in caso di una eventuale riedizione della maratona delle vacche a condizioni meteo migliori avrebbero senz'altro avuto buone possibilità di vincita. La seienne Belfina di Zurigo ha riguadagnato velocemente terreno e dopo alcune difficoltà iniziali causate da uno strumento GPS difettoso ha dimostrato di avere la stoffa di favorita. Infatti è riuscita a sorpassare alcune rivali chiudendo con un soddisfacente quarto posto. Maureen ha però sfruttato il suo vantaggio in scioltezza e giovedì 6 giugno ha raggiunto i 42,195 chilometri. «Sono molto soddisfatto» dichiara il coach Cyril de Poret. «Maureen è stata bravissima, sono veramente fiero».

Bettina Engels, assistente di Baldrian giunta al terzo posto non nutre invidia nei confronti della vincitrice. «La giovane piccola vacca Jersey Maureen è chiaramente la vincitrice, auguri di cuore! Anche la

Per presentare ad un più ampio pubblico l'impegno delle aziende Gemma a favore del benessere degli animali e il fatto che le mucche Gemma possono uscire molto spesso all'aperto, Bio Suisse questa primavera ha organizzato la prima maratona mondiale delle vacche. I contadini Gemma hanno potuto annunciare le proprie mucche attraverso le organizzazioni associate. Bio Suisse ha poi estratto a sorte dieci mucche che sono state dotate di un ricevitore GPS il quale ha registrato e misurato i loro movimenti al pascolo e nella corte. Il segnale di inizio è stato lanciato il 27.5, la vincitrice è stata la mucca che nella propria azienda ha percorso per prima la distanza di 42,195 km. Il pubblico ha potuto seguire la corsa su internet (facebook), scommettere sulla propria mucca favorita e scoprire particolarità interessanti sull'allevamento di animali bio. Complessivamente hanno partecipato al concorso 2476 persone, 329 delle quali hanno scommesso su Maureen e che quindi hanno partecipato all'estrazione a sorte del premio principale costituito da tre pernottamenti nell'albergo bio L'Aubier a Neuchâtel.

spu/sg

nostra vecchia, grossa e pesante Baldrian ha però fatto un ottimo lavoro e non si è lasciata scoraggiare da coloro che l'hanno canzonata per il suo nome». Anche i proprietari di Sandy, che si è piazzata al secondo posto, sono contenti. «Eravamo convinti che la nostra bufala avrebbe ottenuto un buon piazzamento», osserva Clä Denoth.

Per il pubblico che ha potuto scommettere sulle concorrenti, la maratona delle vacche è stata anche istruttiva oltre che divertente. Ha per esempio potuto rendersi conto che i contadini nei loro sforzi di rendere la produzione più ecologica e più rispettosa degli animali devono anche fare delle valutazioni. Questa primavera per esempio numerosi allevatori di animali hanno dovuto limitare l'uscita al pascolo per preservare la cotica erbosa e la struttura del suolo pur avendo a cuore il benessere degli animali.

Spu/sg



Foto: Leo Burnett Schweiz

Premiazione davanti alla stalla: Maureen e il suo allenatore Cyril de Poret ricevono il primo premio da Sylvia Gysin, Bio Suisse.

Monsanto non rinuncia al mercato UE

Monsanto rinuncia al mercato delle piante geneticamente modificate in Europa – la stampa ne ha recentemente dato notizia. «La realtà è diversa» spiega Heike Moldenhauer, esperta di ingegneria genetica dell'Unione per l'ambiente e la protezione della natura in Germania (BUND) sul portale online keine-gentechnik.de. Sostiene che Monsanto non ha ritirato nessuna delle domande di autorizzazione per piante geneticamente modificate. Undici piante sono in attesa di un'autorizzazione di coltivazione per i campi UE, fra l'altro il granturco MON810 per il quale è stata richiesta la riammissione. Per 46 piante è stata inoltrata una domanda di importazione nell'UE e per l'impiego come alimento e mangime. Per difendere i propri interessi Monsanto inoltre può contare sull'aiuto del governo USA che nelle previste trattative per il commercio di libero scambio con la commissione UE si impegnerà a favore degli interessi del gruppo. «Eliminazione di barriere commerciali di natura non tariffaria» e «Reciproco riconoscimento di standard» sono le formule magiche con le quali si vuole facilitare l'accesso ai mercati UE degli organismi geneticamente modificati. Gli USA faranno pressione per eliminare le norme per l'etichettatura di prodotti OGM e insisteranno sull'autorizzazione automatica di piante geneticamente modificate che in un altro spazio economico sono già state ritenute sicure. spu

Gemma Gourmet per 49 prodotti

Una volta all'anno Bio Suisse conferisce a prodotti eccellenti del suo marchio Gemma l'ambito marchio aggiuntivo „Gemma Gourmet“. Con 123 prodotti inoltrati, la competizione qualitativa quest'anno ha raggiunto una partecipazione mai vista prima. 49 prodotti fanno ora parte del gotha della Gemma. Alla premiazione presso il teatro del casinò di Winterthur i vincitori hanno presentato i loro prodotti anche a rappresentanti del mondo della trasformazione e della gastronomia in Svizzera.

Quest'anno hanno ottenuto ottimi risultati soprattutto i ticinesi che si sono aggiudicati due delle tre menzioni speciali: accanto al sorbetto di corniole di Eva Kollmann di Beinwil SO hanno



ottenuto questo massimo riconoscimento lo yogurt alla zucca della fattoria Bortolotti-Gianotti di Biasca TI nonché il panettone ticinese della panetteria Mella di Brione Verzasca TI.

Una giuria indipendente aveva in precedenza valutato le specialità bio delle categorie latticini e prodotti da forno inoltrate per il concorso. Hanno partecipato alla premiazione personalità del mondo della gastronomia e della trasformazione. Ha moderato la premiazione il noto gastronomo e ricercatore di nuovi sapori Freddy Christandl. Il giornalista gastronomico e esperto in analisi sensoriale Patrick Zbinden ha presentato una relazione sull'influsso delle tendenze sul settore alimentare.



Agrischa, un'esposizione agricola un po' diversa

«Non foraggiare derrate alimentari», «genetica della mucca da pascolo», «divieto di usare soia», «vacche turbo» e «resistenza agli antibiotici» sono termini chiave che in relazione all'allevamento di bovini sono sempre più spesso menzionati nei media. Da tempo il tema bovini e la loro selezione non interessa più solo gli esperti ma in misura sempre maggiore anche i consumatori. Il tema centrale della bancarella di Bio Grischun all'agrischa 2013 è stata la vacca adatta alle condizioni locali. Bio Grischun e il FiBL hanno organizzato già per la quarta volta un'esposizione di bovini un po' diversa. Sotto la direzione di Anet Spengler le tre aziende bio Danuser di Felsberg e Zippert e Inderbitzin di Langwies hanno presentato ognuna due vacche particolarmente adatte alle loro aziende. Si tratta di mucche che si accontentano del foraggio proprio dell'azienda. Quest'anno la presentazione ha avuto luogo per la prima nella grande arena. «L'allevamento di bovini adatti alla situazione locale e un altro tipo di esposizioni agricole assumeranno un'importanza sempre maggiore», Andi Schmid di Bio Grischun ne è convinto. mgt



Foto: Andi Schmid

Pubblicità

agrobio schönholzer ag
www.agrobio-schönholzer.ch

Supplementi al pascolo

- **Cubetti di grano pianta intera BIO:** contenuto comparabile con mais pianta intera, migliore rapporto qualità/prezzo
- **Prodotti di mais BIO:** silaggio, grani
- **Fieno «Misto» BIO:** nel corso della coltivazione di erba medica pluriennale la percentuale di copertura a erba medica si riduce naturalmente a favore delle graminacee creando un fieno equilibrato, ricco di fibra, balloni quadrati con percentuale graminacee di 30 -50 -70%
- **Fieno BIO** essiccato in campo
- **Balloni quadrati di erba medica disidratata BIO:** fibra facilmente digeribile migliora la razione strutturalmente povere
- **Cubetti di erba medica BIO:** Pellets da 16% di PG, *Power Pellets* 20%, *High Power Pellets* 24% analizzati, foraggi grossolani "concentrati" **esclusivamente da noi**
- **Piselli proteici BIO:** foraggio concentrato a contenuto equilibrato di proteine e di energia, 23% di PG analizzati, velocità di degradazione ruminale elevata
- **Balloni quadrati di grano pianta intera BIO:** tagliato corto o più lungo, dà da mangiare a bovini giovani, vacche asciutte e cavalli
- **Paglia BIO e convenzionale**

9217 Neukirch an der Thur
info@agrobio-schönholzer.ch
☎ 079 562 45 00
(lun-ven ore 10-12/13-14)

impresum

bioattualità



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. 51.-, estero Fr. 58.-,
Editori Bio Suisse (Associazione mantello delle organizzazioni svizzere per l'agricoltura biologica), Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Basilea, tel. +41 (0)61 204 66 66, fax +41 (0)61 204 66 11, www.bio-suisse.ch
 FiBL, Istituto di ricerche dell'agricoltura biologica, Ackerstrasse 113, casella postale 219, CH-5070 Frick, tel. +41 (0)62 865 72 72, fax +41 (0)62 865 72 73, www.fibl.org
Redazione Markus Spuhler (Redattore capo), Petra Schwinghammer (Bio Suisse); Thomas Alföldi e Lukas Kilcher (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 Gifp-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, Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Basilea, tel. +41 (0)61 204 66 66, e-mail editrice@bioattualita.ch

Biohotel: quando tutta la vacanza è bio

Certificazione basata su tre pilastri: cucina e bevande biologiche, cosmetici certificati ed energie rinnovabili

In Svizzera sono soltanto cinque, per ora, le strutture che possono mostrare il logo Bio-hotels: l'Hotel Ucliva a Waltensburg in Surselva, l'hotel Aubier a Montezillon con il vicino Café-hotel di Neuchâtel, l'hotel Balance di Les Granges (canton Vallese) e l'hotel Schloss Wartegg di Rorschacherberg (sul Lago di Costanza in prossimità di San Gallo). In Ticino annoveriamo invece diverse strutture amiche della cucina biologica, della cosmetica rispettosa dell'ambiente e di strutture eco-sostenibili. Sono conosciute e apprezzate anche per questo ma, secondo le informazioni ottenute, finora nessuna ha richiesto un marchio di garanzia come i bio-hotel citati, che grazie a questa certificazione si fanno conoscere in tutto il mondo.

Chi sono i Bio-hotel

La storia dei Bio-hotel nasce in Austria nel 2001, quando otto strutture alberghiere uniscono gli sforzi per offrire un soggiorno al 100% biologico e di qualità. Per raggiungere i potenzialmente clienti è poi stata costituita un'associazione che si è espansa rapidamente alla vicina Germania e in seguito anche a Francia,



Il logo BioHotel.

Italia e Svizzera. La promozione dei bio-hotel avviene oggi tramite il sito internet www.biohotels.info, il catalogo annuale di tutte le 92 strutture aderenti (hotel, pensioni, case di vacanze o agriturismi) e soprattutto la presenza a fiere, mercati, congressi o altri appuntamenti.

Per ottenere il diritto d'utilizzo del logo esiste un regolamento abbastanza severo, che garantisce al cliente la massima chiarezza su quanto potrà trovare durante la sua permanenza. La direttiva è basata su tre pilastri: standard alimentari per la cucina biologica e per le bevande offerte, standard cosmetico per i prodotti per la cura del corpo offerti nelle camere, standard Ehc (eco hotels certified) per le

risorse sostenibili dell'Hotel. Il raggiungimento dei criteri vengono controllati da enti di certificazioni indipendenti e accreditati, per la Svizzera bio.inspecta.

Cibi e bevande al 100% biologici

Nel settore alimentare, il marchio Bio-hotels si basa sul sistema di classificazione delle foglie. Cinque foglie equivalgono al livello massimo e richiedono l'offerta biologica di tutti gli alimenti e le bevande proposte. Gli hotel che al bar vogliono offrire al massimo tre bevande non biologiche ottengono solamente quattro foglie, ma il marchio Bio-hotels viene comunque concesso. Il caffè e il cacao saranno sempre biologici, dato che per questi due prodotti non è possibile usufruire della deroga.

I bio-hotel hanno insomma come obiettivo l'utilizzo esclusivo di prodotti biologici certificati, con la precedenza alla produzione indigena e locale. Le eccezioni sono rare e contemplan per esempio la selvaggina, la pesca, la raccolta di funghi, di frutti o di erbe selvatiche. Nei piatti dei bio-hotel potranno arrivare pesci pescati nella natura, ma assolutamente non quelli provenienti da allevamenti convenzionali. Un'altra ma importante esigenza riguarda il metodo di preparazione, che vieta i forni a microonde.

Chi non adempie a questi requisiti minimi (quattro o cinque foglie), ma comunque offre nel suo assortimento almeno il 50% di prodotti biologici (due o tre foglie), può utilizzare il logo «friend of Bio-hotels».

Cosmetica certificata, energie rinnovabili e carta riciclata

I bio-hotel hanno come obiettivo di sviluppare la propria attività in modo eco-



Eolica e solare. L'energia utilizzata dai Bio hotel deve provenire da fonti rinnovabili.

gico e sostenibile. Rientrano in quest'ambito pure saponi, detersivi, tovaglioli o asciugamani (solitamente in cotone bio certificato). I cosmetici devono di fatto provenire da produzioni certificate, come BdiH, Natrue, Ecocert, Abcert, Abg, Icea, eccetera.

La terza esigenza richiesta per utilizzare il marchio Bio-hotels riguarda l'utilizzo delle risorse ambientali. Per garantire una sostenibilità anche in quest'ambito le strutture devono ottenere la certificazione Ehc (eco hotels certified). Qui si tratta di calcolare un bilancio delle emissioni di CO₂, che verrà poi valutato attentamente dal gruppo di certificazione. Per raggiungere gli standard Ehc, le strutture devono inoltre utilizzare carta riciclata di produzione sostenibile (Fsc o Pefc) per il materiale d'ufficio, i bagni, la cucina, eccetera.

Durante un soggiorno in un bio-hotels non troveremo confezioni singole di saponi e shampoo, e neppure le classiche marmellate in monodose alla colazione. L'albergatore cerca di minimizzare gli imballaggi superflui, scegliendo grosse confezioni dalle quali gli ospiti possono attingere senza creare rifiuti inutili.

Sui tetti o nelle vicinanze di queste strutture, facilmente scoviamo pannelli solari o altri generatori energetici, dato che l'energia deve provenire interamente da fonti rinnovabili come la forza idroe-



Nella sala da pranzo dell'Aubier di Montezillon si degustano solo piatti e bevande biologici



Fotos: Elia Stampanoni

Il Bio hotel Ucliva di Waltensburg.

lettrica, la biomassa, il solare, l'eolica o la geotermia. Anche qui si cerca di evitare gli sprechi e nelle camere si usano lampadine a basso consumo energetico e solamente quante bastano per illuminare il locale. Spesso i bio-hotel rinunciano inoltre a installare in ogni stanza televisori, radio, minibar o altri apparecchi elettrici avidi d'energia, contribuendo così a migliorare il proprio bilancio ambientale.

L'importanza dell'agricoltura

I bio-hotel sorgono spesso nelle vicinanze di un'azienda agricola, in modo che i prodotti della fattoria possano trovare il loro smercio ottimale, a pochi passi dal luogo di produzione. È il caso dell'Aubier, un complesso a pochi passi da Neuchâtel, dove dal 1979 si allevano mucche e maiali secondo i principi biologici e Demeter. Questa filosofia si rispecchia poi nell'hotel con piccolo negozio adiacente, nel quale gli ospiti possono gustare e acquistare i formaggi, elaborati a pochi metri dal proprio tavolo. Burro, yoghurt, ricotta e altre specialità completano l'assortimento, come pure la carne di manzo o maiale (secondo la stagionalità). L'azienda agricola Aubier è dunque il primo fornitore dell'omonimo bio-hotel, nel quale si cuoce pure il pane, a base di frumento coltivato sui campi attigui e macinato in fattoria. Quanto l'azienda non può produrre viene cercato inizialmente nelle aziende agrico-

le vicine e anche i vini bio non mancano nel menu biologico dell'Aubier.

Interessante anche la storia del Bio hotel Ucliva, sulle alture della Surselva, nato negli anni settanta per iniziativa di un gruppo di persone, uniti in una corporazione che conta oggi oltre 900 membri. I principi ecologici e sociali della Corporazione Ucliva sono evoluti con gli anni e hanno favorito l'installarsi e la crescita del settore biologico nella regione. Gli aspetti ambientali dell'hotel, fondato nel 1983, sono in continuo progresso, seguendo l'evolversi delle tecnologie. Recupero di calore, energia termica, solare e biomassa sono temi familiari per gli intraprendenti soci della corporazione.

Anche l'hotel Balance di Les Granges e l'hotel Schloss Wartegg di Rorschacherberg si stanno confermando delle mete predilette dagli amanti del biologico e portano il loro contributo all'agricoltura biologica.

Elia Stampanoni



Il logo Amico dei Bio-hotels.

Indirizzi utili

BIO-Hotels - Associazione marketing e offerte commerciali
Brunnwald
A-6465 Nassereith
0043 52 65 50 99
office@biohotels.info
www.biohotels.info

CONGRATULAZIONI!



MGB www.migros.ch WIRZ



LA MIGROS SI CONGRATULA CON L'ISTITUTO DI RICERCA
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA PER IL SUO 40° ANNIVERSARIO
E RINGRAZIA PER L'OTTIMA COLLABORAZIONE IN PASSATO
E NEGLI ANNI A VENIRE.

MIGROS
M per il Meglio.