

bioattualità

6/14

LA RIVISTA DEL MOVIMENTO BIO

LUGLIO|AGOSTO



Futuro bio per i vitelli bio? **pagina 3**

Promuovere la biodiversità **pagina 6**

Oggettività nella valutazione della sostenibilità **pagina 10**

bioattualità

QUI E ORA

3 Gli indesiderati vitelli bio

Quasi due terzi dei vitelli da latte bio finiscono nel canale convenzionale. Alcuni produttori stanno ora tentando di invertire la tendenza.

BIODIVERSITÀ

6 Coloro che stentano a realizzare

Un numero sufficiente di misure per la promozione della biodiversità possono ora farsi consigliare da un collega.

8 Oltre 1000 visitatori alla giornata della campicoltura

Il mondo dei campicoltori bio si è riunito a Münsingen

BIO SUISSE

9 Bio Suisse rielabora lo statuto

TRASFORMAZIONE E COMMERCIO

10 Porre fine al fenomeno del greenwashing

Uno strumento per la valutazione del FiBL vuole rendere più oggettiva la valutazione della sostenibilità

11 Premiati 62 prodotti

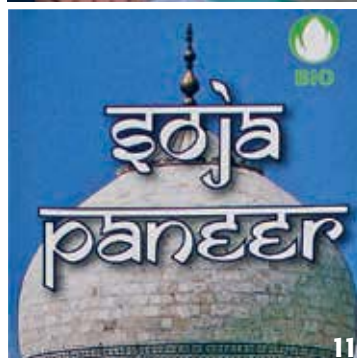
Bio Suisse con la Gemma Gourmet premia prodotti particolarmente gustosi

RUBRICHE

12 Notizie

13 Appunto

14 Bio Ticino



Rischio di danni alla reputazione

Le cifre sono scoraggianti: dei 50'000 vitelli che nascono ogni anno nelle aziende lattiere bio solo un terzo rimane nel canale bio. Gli altri animali sono ingrassati in aziende convenzionali nelle quali non sono allevati conformemente alle direttive bio e sono trattati con antibiotici. Probabilmente è solo una questione di tempo prima che il dibattito pubblico si occupi ancora più intensamente del tema obbligando indirettamente i biocontadini ad agire. Le autorità, alle quali normalmente viene rimproverato un comportamento reattivo, a quanto sembra sono molto preoccupate, infatti



sono ben quattro gli uffici federali che si occupano delle resistenze agli antibiotici alle quali l'agricoltura contribuisce in ampia misura. Occorre pertanto intervenire, con l'obiettivo di ingrassare in proprio una gran parte di questi vitelli e assumersi la necessaria responsabilità, anche come misura per prevenire campagne mediatiche sfavorevoli.

È però più facile dirlo che farlo, infatti vi sono alcuni grossi ostacoli da sormontare. Numerosi produttori di latte bio non dispongono né di sufficiente latte né di sufficiente spazio per nutrire questi vitelli, pur essendo molto richieste ulteriori rimonte vista la crescente domanda di Bio Weide-Beef. Nel contempo gli acquirenti mostrano scarso interesse per i vitelli da ingrasso bio. Lo smercio della carne di vitello bio è modesto, le cifre sono ridotte alla media di 50 animali alla settimana. Che fare? Occorre uno sforzo comune di tutti gli interessati, infatti per quanto riguarda gli antibiotici ci si ritrova tutti sulla stessa barca. Se andrà a fondo, il danno sarà completo, come lo hanno mostrato i precedenti scandali. A livello dei biocontadini andrebbero realizzati ulteriori investimenti per vitelli da ingrasso, non deve essere necessariamente una nuova stalla, spesso sono sufficienti degli iglu. I grandi distributori potrebbero partecipare con un premio per i vitelli da ingrasso e i consumatori dovrebbero rendersi conto che la carne di vitello e di manzo al pascolo è un sottoprodotto della produzione di latte bio. Per i bevitori di latte dovrebbe essere obbligatorio il consumo di qualche chilo di carne proveniente da questo tipo di produzione rispettosa degli animali così come i consumatori di uova dovrebbero ogni tanto mangiare una gallina da brodo.

Adrian Krebs

Adrian Krebs

Foto in prima pagina: Razze da latte nell'allevamento al pascolo bio di Daniel Böhler a Mellikon. (Foto: Marion Nitsch)

Gli indesiderati vitelli bio

Nelle aziende lattiere bio nascono ogni anno 50'000 vitelli, due terzi sono ingrassati, per la maggior parte in aziende convenzionali. Si cercano ora altre vie per commercializzare un maggior numero di questi animali nel canale bio, per esempio come Bio Weide Beef. A questo scopo è però necessario un maggior numero di aziende lattiere disposte a ingrassare i vitelli nella propria stalla. Ciò permetterebbe di ridurre l'impiego di antibiotici.

Il calcolo per quanto riguarda il mercato dei vitelli bio è presto fatto: circa un terzo, vale a dire quasi 17'000 vitelli sono necessari per la rimonta, altri 4000 animali sono ingrassati al pascolo dai biocontadini mentre circa 30'000 vitelli bio – in parte di pochi giorni – sono venduti a aziende convenzionali.

Così facendo i biocontadini per i loro vitelli non solo accettano forme di allevamento non conformi alle norme bio bensì esportano nel contempo il grave problema degli antibiotici che si crea perché i vitelli da ingrasso nelle grandi aziende provengono da ogni dove e sono subito trattati con antibiotici per prevenire o curare infezioni di ogni tipo.

Mancanza di latte e di spazio

Per Franz Steiner di Pro Beef la causa principale della vendita di vitelli nel canale convenzionale sta nell'elevata pressione legata alla produzione e alla fornitura alla quale numerosi produttori di latte si espongono: «Sovente promettono un grande quantitativo di latte agli acquirenti e manca poi il latte per i vitelli», spiega Steiner, «per questo motivo numerosi produttori di latte bio vogliono disfarsi al più presto dei vitelli», prosegue il direttore dell'impresa di mediazione specializzata in animali bio in mano dei produttori. A ciò si aggiunge la mancanza di spazio nella stalla e sul pascolo e la paura dei rischi che l'ingrasso comporta, soprattutto per quanto riguarda le caratteristiche razze da latte che con i mezzi limitati del foraggiamento bio – impiego limitato di latte in polvere e mangimi concentrati – sviluppano solo a stento la necessaria carnosità e la copertura in grasso.

Nel settore si sta pian piano risvegliando la consapevolezza che con questo modo di agire si rischia un danno alla reputazione e che l'esternalizzazione dei vitelli eccedenti non rappresenta un modello lungimirante. Sono soprattutto i produttori di Bio Weide-Beef (BWB) che stanno cercando intensamente una soluzione. Ciò non è particolarmente sorprendente, infatti per l'ampliamento del pro-

gramma gestito assieme a Migros questa situazione è la causa della mancanza di offerta di rimonte. Una parte del problema è da attribuire al fatto che il programma BWB prevede l'impiego di rimonte con una parte di sangue di razza da ingrasso pari al 50 per cento. Questi animali – vitelli di vacche da latte montate da tori da ingrasso – sono però molto richiesti anche nel canale convenzionale e i produttori di latte bio non si pongono grossi problemi a venderli presto nel canale convenzionale a un buon prezzo. Franz Steiner stima che circa tre quarti, ma almeno il 50 per cento di questi cosiddetti animali F1 sono ingrassati in stalle non biologiche.

Permettere lo di spermasexing

Le condizioni sono ancora più evidenti per quanto riguarda le razze da latte meno carnose provenienti da aziende bio che non sono usate per le rimonte e che a dire di Steiner sono praticamente interamente commercializzate nel canale convenzionale. Il FiBL, sotto l'egida dei consulenti Eric Meili e Daniel Böhler di Mellikon AG, ha pertanto avviato un progetto per

migliorare lo smercio in questo settore (vedi riquadro). Ogni inizio è difficile, lo ha dimostrato l'infruttuosa ricerca da parte di Böhler di un produttore disposto a eseguire l'esperimento con l'ingrasso di una razza da latte in azienda biologica. A causa dello scarso interesse ha deciso di occuparsene lui stesso nella sua azienda.

In questa impresa ha ottenuto il sostegno di Roland Nussbaum di Densbüren, che in una comunità aziendale munge assieme ai colleghi una mandria di 150 mucche. Per il progetto ha fecondato venti vacche con un toro da latte con accento sulla carne e ha ingrassato per Böhler i vitelli che ne sono nati. Nussbaum sottolinea però che per lui non è un modello aziendale. «Sono un freddo calcolatore», dice, e con l'attuale prezzo del latte di 82 centesimi il reddito ottenuto con l'ingrasso di rimonte non è sufficiente. Il problema è che un produttore convenzionale riesce a ingrassare le rimonte con un terzo dei costi ottenendo praticamente lo stesso prezzo. Anche in avvenire venderà pertanto i vitelli al più presto possibile per poter fornire la quantità più elevata possi-



Daniel Böhler fa nella sua azienda un esperimento con Bio Weide-Beef idonei alla produzione di latte. I primi risultati sono incoraggianti.

Foto: Thomas Alfeld



Quando si lavora con un toro giusto, si possono anche con Bio Weide-Beef idonei per la produzione di latte e ingrassati con foraggio grezzo, ottenere una buona categoria di bovini per la produzione di carne.

Razze da latte per l'ingrasso al pascolo bio

Osservando gli animali utilizzati a fini sperimentali da Daniel Böhler si pensa subito alla possibile riuscita dell'impresa. Gli animali Bio Weide Beef, nati dall'incrocio di tori da latte con accento sulla carne sui pascoli di Böhler a Mellikon, sono carnosì e suscitano l'interesse dei macellai. Da due anni Böhler ingrassa razze da latte, vi si trovano Red-Holstein ma anche Brown-Swiss che sono particolarmente robuste nonostante il fatto che Böhler partecipi al programma PLCSI come prescritto da BWB e impieghi meno del 25 per cento ammesso di mangimi concentrati. I risultati delle prime macellazioni hanno confermato le sue osservazioni. Tutti gli animali macellati finora nell'ambito dell'esperimento sostenuto da Migros

hanno ottenuto una buona quotazione T3. Presso Micarna ci si è detti positivamente sorpresi. Ernst Graber, che si occupa dell'acquisto degli animali, elogia in particolare l'elevata percentuale di parti nobili, superiore a quella degli animali con una quotazione migliore C e H. Si chiede ora ai produttori una maggiore flessibilità nella valutazione degli animali T3 che subiscono deduzioni già a partire da un peso al macello di 290 chili mentre gli animali classificati C e H possono presentare 10 chili in più. Per Böhler il motivo principale di questa richiesta è che le razze da latte raggiungono la carnosità desiderata solo al termine dell'ingrasso e che quindi sono necessari 300 chili di peso al macello.

bile di latte. Per lui una possibilità consiste nella determinazione del sesso dei vitelli. Vedrebbe di buon occhio l'abolizione del corrispondente divieto ancorato nelle direttive. Con la determinazione del sesso prima della fecondazione sarebbe possibile ridurre fortemente il numero di vitelli con scarsa qualità della carne, spiega Nussbaum.

«Dobbiamo assolutamente agire»

Per Hans Braun di Rothrist, rinomato allevatore di razza pezzata e produttore di latte bio, è ora di agire: «Dobbiamo assolutamente fare qualcosa», dice in merito alla situazione del mercato. Considera la sua situazione di partenza relativamente positiva. I presupposti genetici nella sua mandria sono buone, già oggi alleva vacche da latte senza trascurare il lato carnosità. La prova gli è stata fornita recentemente da una manzetta di 25 mesi che Braun ha fatto macellare per mancata gravidanza. Nel sistema CH-TAX ha ottenuto la buona valutazione T3 pur non avendola nutrita diversamente dalle altre. Invece di fornire come finora tutti i vitelli di cinque settimane nel canale convenzionale potrebbe immaginarsi di ingrassare almeno i maschi durante il prossimo inverno e, se il prezzo è buono, venderli poi come animali bio ingrassati al pascolo. Un incentivo sarebbe senz'altro il già discusso premio per l'ingrasso. Braun tuttavia vorrebbe vendere gli animali già dopo quattro mesi e non dopo sei come prescrive BWB. Daniel Böhler sarebbe già un primo cliente interessato.

Adrian Krebs



Foto: Adrian Krebs

Simmental e Angus danno una forte prole, come dimostrato dal allevamento di mucche madri di Schreibers in Wegenstetten AG.

Sistema chiuso con offerta completa nella «Stone Ranch»

La famiglia Schreiber per quanto riguarda gli animali ha adottato un sistema chiuso. Lavora esclusivamente con i discendenti propri che rimangono in azienda fino a quando sono pronti per essere macellati. Ciò permette di risparmiare e offre anche vantaggi dal punto di vista della salute, dall'altro canto però la gestione di una mandria di questo tipo richiede personale versatile.

Quando nell'azienda Gründelmatthof di Wegenstetten nasce un vitello, lo stesso, salvo le uscite all'alpe a Bergün, rimane in azienda fino all'ultimo giorno di vita, sia come manzo bio ingrassato al pascolo sia come vacca. Stefan e Helen Schreiber puntano su un sistema chiuso senza acquisti o vendite per la fine dell'ingrassamento o per l'allevamento in altre aziende. Questo sistema è costituito da 30 vacche e una mandria di vacche madri con 20 animali, tutte di pura razza Simmental. Complessivamente assieme ai discendenti si tratta sempre di 120-140 animali che vivono nella «Stone Ranch», fra i quali vi è anche un toro Angus, responsabile dell'effetto eterosi necessario per Bio Weide-Beef. Per Stefan Schreiber i vantaggi sono evidenti: meno problemi sanitari, nessuna perdita di margine, niente spese di trasporto e nessuna fase di adeguamento di nuovi animali.

Scarso fabbisogno di antibiotici

Presso i Schreiber il fabbisogno di antibiotici è molto scarso: visto che gli animali rimangono sul posto non vi è importazio-

ne di malattie dall'esterno. Ciò permette di limitare la somministrazione di antibiotici ai vitelli a rare emergenze. I vitelli presentano pertanto meno disturbi del tratto digestivo e delle vie respiratorie. Per quanto riguarda le vacche, Schreiber non ha più somministrato antibiotici da ormai quattro anni, un'unica eccezione è stato un taglio cesareo trattato in modo convenzionale. La salute della mammella in media è molto buona, quella delle vacche madri anche migliore visto che la «mungitura» da parte dei vitelli avviene durante tutta la giornata ed è pertanto più naturale. Anche le vacche da latte presentano pochi problemi. Ciò è dovuto al fatto che la produzione media della stalla di 5400 litri all'anno corrisponde al potenziale genetico senza che sia raggiunto il limite della vacca. «Se ciononostante dovessero presentarsi dei problemi esiste la possibilità di un risanamento della mandria di vacche madri», spiega Schreiber che ha visto questo modo di procedere in altre aziende.

Nessuna perdita di margine

Schreiber osserva che alcuni colleghi ritengono ridicolo il fatto che 30 mucche producano solo 150'000 chili di latte commerciale. Considerando l'intera azienda però i conti, grazie ai cicli chiusi, tornano. A questo non contribuiscono solo i bassi costi delle prestazioni veterinarie ma anche la rinuncia a mangimi concentrati e il fatto di non avere perdite di margine. Mentre nei sistemi di ingrasso basati sulla divisione del lavoro il commercio intasca fino a tre volte un margine, Schreiber può tenere tutto per sé. Inoltre la vasta offerta di animali offre condizioni ideali per la vendita diretta che tiene conto delle esigenze specifiche dei clienti. «Se mi occorre carne per bollito o per le salsiccie posso macellare una vacca vecchia», spiega. Se sono richieste parti nobili si tratterà invece di un vitello o di un manzo ingrassato.

Nemmeno il sistema di Schreiber è privo di svantaggi. «Occorre maggiore versatilità», osserva il capoazienda, «devi sempre essere aggiornato su tutto». Questo impegno è però più che compensato dal successo.

Adrian Krebs

«Grazie alla consulenza ora so quanto posso computare e quali modifiche devo apportare»

Con il sostegno di Bio Suisse alcuni contadini scelti forniscono consulenza in materia di biodiversità ai loro colleghi. A partire dal 2015 infatti saranno eseguiti controlli per verificare se sono realizzate almeno 12 misure del catalogo delle misure per la promozione della biodiversità di Bio Suisse.

Vediamo se troviamo la giusta via, le strade qui sono un po' contorte», dice André Windlin mentre in una calda mattinata di giugno affronta con la sua automobile la salita della collina a nordovest di Giswil OW. Il contadino di Melchtal OW si sta dirigendo verso la fattoria di Emil Keller che ha chiesto una consulenza per la biodiversità per scoprire quali misure realizzare nella sua azienda per adempiere ai nuovi requisiti per la biodiversità contenuti nelle direttive Gemma. Windlin se ne intende, contrariamente alla maggior parte dei consulenti Bio Suisse in materia di biodiversità è anche consulente bio cantonale ed è già stato due volte nell'azienda di Keller in questa veste. Questa volta però è stato incaricato da Bio Suisse. Riesce a trovare quasi subito l'azienda discosta. Qui a Hoflitageg, una fattoria quasi completamente circondata dal bosco, Emil Keller alleva una sessantina di pecore su

6 ettari. Il terreno è in parte molto scosceso e piuttosto umido, perfetto per l'allevamento di ovini. Per la conversione al biologico nel 1996 Keller ha solo dovuto rivestire con calcestruzzo una letamaia pavimentata, la gestione è rimasta tale e quale. «Vorrei innanzitutto intrattenermi con te per presentarti le possibili misure e per discutere quali fra esse potrebbero essere ragionevoli nella tua azienda», spiega Windlin dopo i convenevoli. «In seguito vorrei analizzare più da vicino le possibili misure sul campo.»

SPB e qualità ecologica sono computabili

Da quest'anno le direttive Bio Suisse prevedono requisiti per la promozione della biodiversità. Le aziende Gemma devono scegliere dodici misure da un catalogo contenente oltre cento diverse misure. A partire dal 2015 le aziende devono dimostrare sulla scorta di un'autodichiarazione quali misure per la biodiversità realizzano. Questa dichiarazione rappresenta la base per il controllo nel 2016. Nel capitolo «Disposizioni generali» le aziende possono già accumulare punti con le superfici per la promozione della

biodiversità (SPB) giusta l'Ordinanza sui pagamenti diretti della Confederazione (OPD). Keller ne può beneficiare grazie alla superficie relativamente piccola e alla gestione estensiva. Con il 10 per cento la sua parte di SPB è già oggi relativamente alta. «I miei terreni sono poco concimati», spiega Keller. «Faccio quasi a meno del liquame, spando solo poco letame.» Visto che per favorire la salute degli animali gli intervalli di riposo e la durata di carico sono prolungati non raggiunge il limite del numero di animali. Keller è convinto che «pochi animali sani sono più economici.»

Mucchi di pietre, cataste di legna, sfalcio rispettoso

Windlin prima di mettersi in viaggio ha riflettuto su come procedere sulla scorta delle informazioni relative all'azienda e ai piani delle particelle. «Magari per una parte dei prati estensivi si potrebbero chiedere i contributi del livello qualitativo II giusta OPD», propone. «Possiamo poi verificare sul posto se raggiungono questo livello.» Anche lo sfalcio più tardivo dei prati confinanti con ruscelli e fossati aperti potrebbe essere considerata una misura per promuovere la biodiversità. Risulterà poi però che non è il caso: «I ruscelli che delimitano le mie particelle sono tutti nel bosco e non fanno parte della superficie agricola utile», osserva Keller. Potrebbero però essere elementi per la biodiversità le piccole strutture come i mucchi di pietre, i cumuli di rami e le cataste di legna presenti. È computabile anche il fatto che Keller non fa uso di falciatrici e di barre falcianti rotanti. Keller può anche immaginarsi di appendere una ventina di cassette nido per gli uccelli come propostogli da Windlin. Si potrebbe inoltre annunciare l'apicoltura praticata dalla proprietaria di una delle quattro casette di vacanza.

«Tu lasci essiccare il fieno sul campo, vero? In combinazione con la rinuncia

Azienda Keller, Giswil OW

6 ha SAU, 1,5 ha bosco. Regione di montagna II a 850 m.s.m. 60 pecore, vendita diretta di carne di agnello e legna da ardere. Azienda gestita da una sola persona, 0,45 USM. Attività accessoria 80 per cento.



Nell'ambito del progetto «Biodiversità Gemma per maggiore qualità di vita» alcuni contadini Gemma forniscono consulenza ai loro colleghi.

all'insilamento prima di settembre si potrebbe computare anche questo come misura», propone Windlin. Per Keller sarebbe possibile: «Sì, le 14 balle di insilato che produco ogni anno le potrei anche acquistare, sarebbe possibile anche dal punto di vista del bilancio delle sostanze nutritive.»

Qualche albero da frutto diventa un frutteto del livello di qualità II

«Sull'immagine aerea GIS ho visto che sul terreno affittato a Schwendli ci sono degli alberi da frutto», dice Windlin. «Eventualmente si potrebbe dichiararlo come frutteto del livello di qualità 2 giusta OPD.» Ciò contribuirebbe ad aumentare i punti per la biodiversità richiesti da Bio Suisse e nel contempo per albero sarebbero versati 30 franchi anziché 15. La condizione è una superficie ecologica computabile di almeno 0,5 are per albero. A Keller appare fattibile: «Si tratta di un pascolo sul quale spando letame al massimo una volta ogni due anni e potrei anche benissimo rinunciarvi completamente.» Windlin obietta: «I pascoli estensivi sono però solo computabili se raggiungono il livello di qualità 2. Vedremo in seguito sul posto se è il caso.»

Requisiti facilmente applicabili

Durante la successiva visita delle particelle in questione emerge molto presto quali idee possono essere tradotte in pratica e a quali occorre rinunciare. Effettivamente un terzo del prato ecologico di Keller rientra nel livello di qualità 2. «Aggiungerò subito i tuoi dati aziendali presso il Cantone», promette Windlin, che grazie alla sua attività presso la sezione cantonale dell'agricoltura dispone delle necessarie competenze.

Anche il frutteto menzionato può essere dichiarato come tale, il pascolo estensivo che ne fa parte presenta il livello di qualità 2 necessario su metà della superficie. Keller preferisce invece non annunciare un altro gruppetto di alberi da frutto come frutteto del livello di qualità 2. Infatti dovrebbe trasformare un prato confinante in prato SPB. «Quest'anno vorrei continuare ad usare questa superficie come pascolo. Inoltre, a causa della posizione ombreggiata, è difficile raggiungere il livello di qualità 2 su questa particella.»

Sulla scorta delle conoscenze acquisite sul posto Windlin può calcolare le misure per la promozione della biodiversità realizzabili. Con i requisiti di base raggiunge già undici punti. Questo grazie all'elevata parte di SPB con livello di



Fotos: Markus Spuhler

André Windlin discute con Emil Keller possibili misure da adottare nell'azienda ...

qualità due pari al sette per cento. «Con i cumuli di pietre, le cassette per gli uccelli e il frutteto raggiungi senza problemi 14 misure», osserva Windlin. «Solitamente raccomando di raggiungere questa cifra per avere un certo margine per quanto riguarda le dodici misure richieste.» Keller si allegra: «In tal caso posso continuare a preparare io stesso le balle di insilato.»

Non in tutte le aziende è così semplice

Windlin invierà ora a Keller un elenco di controllo aggiornato contenente la situazione attuale e le misure discusse, assieme a informazioni dettagliate relative ad ogni singola misura. Keller paga 150 franchi per la consulenza. In questo caso gli è stata fornita anche una consulenza sui pagamenti diretti che non è prevista ma Windlin spiega: «Se è possibile combinare una misura per la biodiversità con un'ottimizzazione dei pagamenti diretti naturalmente mi sembra giusto che il contadino ne possa approfittare.» Keller è soddisfatto della consulenza. «Grazie al colloquio ora so che cosa c'è già e che cosa occorre fare», osserva. «Ora posso tranquillamente continuare a lavorare secondo le direttive di Bio Suisse.»

Windlin dopo essersi accomiato osserva che non tutte le aziende riescono ad adempiere così facilmente ai requisiti come quella di Emil Keller. «Soprattutto

nelle aziende di una certa grandezza è più difficile realizzare così tante misure con la percentuale SPB e la necessaria qualità.»

Markus Spuhler

Da contadino a contadino

Con il progetto «Biodiversità Gemma per maggiore qualità di vita» Bio Suisse accompagna l'introduzione delle nuove direttive per la biodiversità e sostiene i contadini Gemma nella promozione mirata della biodiversità. Il progetto dura tre anni, dal 2013 al 2015 ed è finanziato dal fondo Coop per lo sviluppo sostenibile e da Bio Suisse. Partner sono l'Istituto di ricerche dell'agricoltura biologica (FiBL) e l'Associazione svizzera per la protezione degli uccelli ASPU/BirdLife Svizzera. Al centro del progetto vi è il metodo di consulenza «da contadino a contadino». I contadini per i quali la nuova direttiva sulla biodiversità rappresenta una sfida particolare possono annunciarsi per una delle 150 consulenze individuali. L'iscrizione va effettuata sul sito www.bio-suisse.ch/de/einzelberatungen.php.

Per la registrazione occorre inserire i dati aziendali e informazioni relative alla compensazione ecologica. I consulenti sono contadini bio esperti delle diverse regioni e sono stati precedentemente istruiti dal FiBL specialmente per questo progetto. La visita dell'azienda e il colloquio di consulenza personale durano una mezza giornata. In quella occasione sono discussi e pianificati le rivalutazioni di superfici di compensazione ecologica esistenti e l'impianto di nuove superfici. Per il pacchetto di consulenza individuale viene fatturata una partecipazione ai costi di 150 franchi. Bio Suisse prende in considerazione solo aziende nelle quali è necessario intervenire. sg

Il Fondo Coop per lo sviluppo sostenibile sovvenziona questo progetto.



La verifica della possibilità di realizzare le misure avviene direttamente sul posto.



Hans-Georg Kessler della cooperativa Biofarm informa sulla coltivazione e sulle prospettive di mercato delle sementi oleose.

La giornata della campicoltura ha attirato oltre un migliaio di visitatori

Il 12 giugno scorso ha avuto luogo per la terza volta la giornata della campicoltura bio. Quest'anno l'evento, che si è tenuto presso l'azienda Schwand a Münsingen, ha raggiunto dimensioni mai viste finora. Su un terreno espositivo di circa 15 ettari i professionisti e il settore hanno informato in merito ai più recenti sviluppi nell'ambito della campicoltura bio.

La società come usufruttuaria di un ambiente intatto è interessata alla gestione rispettosa della natura; noi la possiamo offrire» ha spiegato Urs Brändli, presidente di Bio Suisse all'inaugurazione. Nell'azienda Schwand di Münsigen BE, gestita in regime biologico dal 2009, i visitatori provenienti da tutte le regioni della Svizzera hanno potuto informarsi su diverse colture e varietà e su misure per la cura e la protezione del suolo. Per la prima volta alla giornata della campicoltura bio sono stati trattati anche i temi patate, granoturco, trifoglio pratense e composto. Sono inoltre state presentate le tecniche più recenti, come GPS e sarchiatrici gui-

date da una telecamera per la regolazione delle infestanti nonché multirotori per lo spargimento di palline di trichogramma contro la piralide del mais. La terza giornata bernese del suolo ha inoltre offerto una moltitudine di informazioni sulla protezione del suolo nella pratica. Anche il numero di espositori, complessivamente 32 bancarelle, è stato il più elevato di sempre. Sono state apprezzate dal pubblico soprattutto le informazioni relative al mercato bio e ai mezzi di produzione e la grande esposizione di macchine agricole.

Il mercato bio e la protezione del suolo sono due temi estremamente attuali. Per incoraggiare i produttori nel loro lavoro e

sostenere la ricerca di nuovi biocampicoltori, la giornata è stata organizzata dalle organizzazioni Agroscope, il servizio per la protezione del suolo del Canton Berna, Bärner Biobure, la scuola di scienze agronomiche HAFL a Berna, Bio Suisse, Biofarm, Inforama, Delley Samen und Pflanzen AG, Sativa, l'Istituto di ricerche dell'agricoltura biologica e Swiss No-Till. «Con questo evento intendiamo mostrare che in agricoltura biologica e nell'ambito della protezione del suolo è possibile combinare tecniche innovative, economicità e ambiente – ciò interessa in modo molto evidente i contadini», si è rallegrato il presidente di OK Simon Jöhr. mgt/spu

Alla pari con i lettori

Quest'anno bioattualità ha presenziato per la prima volta alla giornata della campicoltura bio con una bancarella propria con l'obiettivo di entrare per una volta in contatto diretto con i lettori. Nei numerosi colloqui si sono avuti preziosi scambi di idee e di opinioni. Anche il concorso della stima della resa e i misuratori della pioggia hanno suscitato grande interesse. Non appena avrà avuto luogo la raccolta sulla particella sperimentale della varietà Sherlock saranno resi noti i nomi di coloro che sono arrivati più vicini alla resa effettiva. I tre migliori vinceranno ognuno un buono per sementi delle ditte OH Samen, Mühle Rytz e Sativa del valore di 300 franchi. I nomi dei vincitori saranno pubblicati sul numero di settembre.



Grande interesse alla dimostrazione di macchinari.

Tre nuovi organi per sgravare il consiglio direttivo

Bio Suisse prevede un sostanziale adeguamento dello statuto. Un gruppo di progetto ha elaborato una bozza del testo che il consiglio direttivo dovrà approvare prima che si possa procedere alla votazione alla prossima assemblea dei delegati.

L'adeguamento dello statuto preannunciato da tempo da Bio Suisse sta prendendo forma. Oltre alle diverse modifiche (vedi riquadro) che si sono rese necessarie nel corso dei dieci anni di lavoro dell'associazione si vogliono ora adeguare anche le strutture. Un gruppo di progetto si è occupato intensamente del tema e ne ha discusso con tutti gli organi interessati. Oltre al presidente Urs Brändli e al direttore Daniel Bärtschi ne fanno parte i membri del consiglio direttivo Danielle Rouiller, Josef Stutz (ora Claudio Gregori) e Monika Rytz nonché Hans Ramseier, Jürg Schenkel e Christian Voegeli del segretariato centrale. Il coordinatore dell'associazione Christian Voegeli presiede il gruppo di progetto. La proposta prevede che il consiglio direttivo sia supportato da tre nuovi gruppi di esperti, vale a dire uno per la qualità, uno per la scienza e uno per il mercato. Il loro compito è la preparazione degli affari del consiglio direttivo in modo che lo stesso possa concentrarsi maggiormente sul lavoro strategico. I gruppi di esperti saranno composti da cinque a dodici membri nominati dal consiglio direttivo. Un membro del consiglio direttivo assumerà la presidenza e il segretariato centrale sarà rappresentato da un alto esponente.

Avvicinare le commissioni di esperti alle attività operative

La proposta vuole anche tener conto delle esigenze delle commissioni di esperti. «I membri delle CE si sono lamentati più di una volta che si sentono isolati e che hanno poco contatto con il consiglio direttivo pur facendone direttamente parte», spiega Voegeli. «Abbiamo svolto delle indagini per scoprire come migliorare la situazione.» Le esigenze sono molto diverse a seconda dei gruppi di progetto. «I produttori di latte per esempio chiedono una maggiore organizzazione e rappresentanza nell'associazione mantello rispetto ai viticoltori.» Tutto sommato è però emerso che Bio Suisse deve intensificare le analisi e la gestione dei mercati agricoli. «La no-

stra proposta pertanto prevede di convertire le commissioni di esperti in gruppi di esperti assistiti da vicino da specialisti dei mercati agricoli.» Il coordinamento del mercato dei singoli gruppi di prodotti in tal modo sarà professionalizzato. «Sono convinto che il punto di vista dei professionisti potrà influire sulle decisioni operative visto che lo scambio di opinioni con il segretariato centrale sarà intensificato», osserva Christian Voegeli. In base alla proposta del gruppo di progetto il legame dei gruppi di esperti con il consiglio direttivo sarà assicurato attraverso il nuovo gruppo di esperti dei mercati.

Ci saranno conseguenze anche per il segretariato centrale?

Non è ancora ben chiaro quali conseguenze avrà la ristrutturazione delle commissioni di esperti per l'organizzazione in seno al segretariato centrale. Le commissioni di esperti auspicano la creazione di un dipartimento mercati proprio che coordini da un lato le attività che interessano i prodotti presso il segretariato centrale e che assicuri dall'altro lato il contatto con i produttori dei singoli gruppi di prodotti,

vale a dire con i viticoltori, i frutticoltori, gli orticoltori, i produttori di erbe, le aziende di giardinaggio biologiche, le aziende che praticano la campicoltura, i produttori di latte, uova e carne.

Il testo relativo alle modifiche dello statuto è già stato redatto. Il consiglio direttivo lo dovrà ora approvare e elaborare un'istanza per la prossima assemblea dei delegati in autunno. Se i delegati la approveranno, le modifiche potrebbero entrare in vigore già a partire dall'autunno 2015.

Panoramica delle modifiche dello statuto

- Tre nuovi organi: un gruppo di esperti in materia di qualità, un gruppo di esperti dei mercati e uno per la scienza dovranno sgravare il consiglio direttivo. Essi prepareranno gli affari del consiglio direttivo. Il gruppo che si occupa della qualità emana direttive e tratta i ricorsi contro le decisioni inerenti all'applicazione delle direttive. L'organo di esperti dei mercati fornisce consulenza al consiglio direttivo per quanto riguarda le strategie di mercato e di marketing e partecipa alle decisioni relative allo sviluppo e all'interpretazione di determinate categorie di direttive. Il gruppo che si occupa della scienza presenta proposte sui temi strategia della formazione, argomenti di ricerca e trasferimento delle conoscenze.
- Il termine per l'inserimento degli affari nell'ordine del giorno dell'AG sarà anticipato di due settimane per permettere agli organi di Bio Suisse di prendere posizione sulle istanze.
- Il presidente sarà nominato prima dei membri del consiglio direttivo in modo da rendere più attrattiva la carica.
- La durata del mandato nel consiglio direttivo e nei nuovi organi sarà limitato a 16 o a 20 anni inclusa la presidenza.
- Il segretariato centrale sarà ancora-tato nello statuto come organo di Bio Suisse.
- Il nome romancio di Bio Suisse sarà modificato. La parola associaziun sarà sostituita da uniun.
- Il termine label sarà abolito nello statuto. La strategia di marchio è già stata decisa all'AD nella primavera 2008.



Foto: Photopress/Dominik Baur

Stolze SiegerInnen (von links): Die Sonderauszeichnungen gingen an Eric und Catherine Gugger von der Gugger-Guillod SA (für ihr Tomatenpüree mit grünen Oliven), an Paul Rippstein, Geschäftsführer der Tofurei Engel (für Soja Paneer) sowie an Christine und Urs Frühuf von der BioManufaktur Grünboden in Pfaffnau LU (für ihre Dörrbohnen luftgetrocknet).

Bio Suisse premia nuovi prodotti di qualità

Per la nona volta l'Associazione svizzera delle organizzazioni per l'agricoltura biologica ha premiato prodotti eccellenti della sua marca Gemma. 62 di 127 prodotti inoltrati hanno ottenuto la distinzione «Gemma Gourmet», tre fra essi sono inoltre stati insigniti di un premio speciale.

I prodotti della marca Gemma non solo «riportano il gusto in tavola» come recita la pubblicità di Bio Suisse, bensì adempiono anche ad uno degli standard di produzione più esigenti a livello mondiale. Ciò non vale solo per le materie prime ma anche per la trasformazione possibilmente delicata con la rinuncia a inutili additivi e coloranti.

L'esperto in analisi sensoriale Zbinden ha presieduto la giuria

Anche quest'anno la scelta dei prodotti ha dimostrato che i trasformatori Gemma da un lato rispettano le severe prescrizioni ma dall'altro lato sono anche innovativi. 62 dei 127 prodotti inoltrati hanno adem-

piuto agli elevati criteri di qualità della Gemma Gourmet.

A tre prodotti particolarmente eccellenti è stato inoltre attribuito un premio speciale (vedi riquadro). Sotto la guida dell'esperto in analisi sensoriale Patrick Zbinden una giuria indipendente di esperti aveva in precedenza valutato le specialità bio delle diverse categorie inoltrate per il concorso. Si è trattato di: prodotti lavorati a base di ogni genere di frutta, verdura, cereali e patate; miele, aceto, birra, prodotti a base di cioccolato, pasta; fiocchi e muesli, senape, maionese, tofu, salse (salsa di pomodoro, salsa per insalata, ecc.); barrette di cereali e frutta; frutta secca e oli commestibili.

Premiazione al Volkshaus di Zurigo

Per quanto riguarda i criteri «aspetto», «odore/aroma», «gusto», «consistenza», «armonia» e «retrogusto» sono stati valutati la scelta delle materie prime, la composizione ottimale degli ingredienti (ricetta) e la trasformazione. Alla premiazione presso il Volkshaus di Zurigo hanno preso parte personalità del mondo della trasformazione e della gastronomia.

Tutti i nuovi prodotti Gemma Gourmet sono successivamente stati presentati per la prima volta ad un vasto pubblico al Bio Marché a Zofingen.

Andreas Käsermann

Questi tre prodotti hanno ottenuto un premio speciale

■ fagiolini secchi essiccati all'aria della BioManufaktur Grünboden di Pfaffnau LU. Commento della giuria: colore e forma regolare, intenso aroma di fagiolini essiccati, consistenza morbida.



■ paneer di soia della cooperativa Tofurei Engel di Zwillikon ZH. Commento della giuria: ottimo aroma fresco, sapore aromatico con leggera sfumatura di noci, ottima consistenza: sottile strato esterno, consistenza morbida all'interno, gusto equilibrato.



■ concentrato di pomodoro con olive verdi di Gugger-Guillod SA di Nant FR. Commento della giuria: sapore intenso e armonico di olive e pomodori



«Smart per porre fine al fenomeno greenwashing»

Il FiBL ha sviluppato un nuovo schema di valutazione neutrale della sostenibilità per quanto riguarda la produzione, la trasformazione e il commercio di derrate alimentari. Christian Schader spiega di che cosa si tratta.

bioattualità: Che cosa è «Smart»?

Christian Schader: Si tratta di una valutazione della sostenibilità di aziende nel settore alimentare. È applicabile nelle aziende agricole ma anche nelle imprese di trasformazione e commerciali. Smart è l'acronimo di «Sustainability Monitoring and Assessment Routine», vale a dire schema di sorveglianza e di valutazione della sostenibilità.

Perché è necessario?

Negli scorsi anni è stata osservata una crescente pratica del «greenwashing». Ogni ditta redige un proprio rapporto della sostenibilità e comunica poi quanto è brava. Queste valutazioni della sostenibilità interne tuttavia non sono paragonabili fra loro e spesso rendono un'immagine distorta. Questo è un problema. L'anno scorso la FAO ha pertanto pubblicato delle direttive secondo le quali le aziende attive nel settore dell'alimentazione devono essere valutate oggettivamente, si tratta delle cosiddette direttive SAFA, Sustainability Assessment of Food- and Agriculture systems.

Qual è il ruolo di Smart?

È emerso che le direttive SAFA sono difficilmente applicabili nella pratica. Smart è per così dire la traduzione nella pratica.

È un sistema che si è affermato?

Sì. L'anno scorso abbiamo valutato tre ditte e una sessantina di aziende agricole. Quest'anno prevediamo di analizzare con Smart circa 100 aziende agricole e altre due imprese alimentari.

Quali riscontri avete avuto?

I responsabili delle imprese apprezzano il fatto che Smart sia una valutazione molto ampia e oggettiva. Molti ci dicono che rispetto alla valutazione propria hanno potuto imparare molto.

A quali oneri vanno incontro le aziende?

Per le aziende il lavoro non è eccessivo. Per un'azienda agricola per esempio calcolia-



Foto: Thomas Alföldi

Dati personali

Christian Schader è responsabile della sostenibilità presso il dipartimento di scienze economiche e sociali del FiBL.

mo sei, sette ore. L'intervista stessa dura due o tre ore. Per quanto riguarda le aziende di trasformazione la durata dipende molto dalla grandezza e dalla complessità dell'impresa. I costi pertanto possono variare parecchio. Per le imprese alimentari per esempio i costi si aggirano tra i 20'000 e i 40'000 franchi. Bisogna però riportare queste cifre agli eventuali costi per analisi della sostenibilità interne.

Quali sono i criteri considerati da Smart?

La valutazione avviene sulla scorta delle tre dimensioni sostenibilità, ecologia, economia e socialità ai quali si aggiunge come quarta dimensione la cosiddetta governance, vale a dire il tipo di gestione. Queste quattro dimensioni sono suddivise in 20 tematiche come per esempio «biodiversità» o «condizioni di lavoro». Sono valutati 58 criteri, per esempio «emissioni di CO2». L'obiettivo è definito con il 100 per cento che in questo caso corrisponderebbe all'assoluta neutralità delle emissioni di CO2. Alle imprese sono consegnati dei grafici che permettono di riconoscere immediatamente i punti forti e quelli deboli. Inoltre ricevono valutazioni scritte

per ogni punto, dalle quali possono dedurre direttamente quali misure adottare.

Quali risultati hanno ottenuto le aziende finora analizzate?

La maggior parte raggiunge risultati soddisfacenti solo per pochi criteri.

Sono migliori i risultati delle aziende biologiche?

Un paragone di questo tipo è possibile solo una volta valutato un maggior numero di aziende. Smart è un parametro unitario che permette di valutare e comparare aziende biologiche e non biologiche.

Intervista: Markus Spuhler

Ridare al maiale il suo essere maiale

La moderna genetica mirante ad ottenere elevate prestazioni è adatta solo in parte agli allevatori di maiali bio, in particolare per quanto riguarda l'intensità di foraggiamento e il numero di piccoli per figliata. Nel settore si stanno pertanto cercando alternative. «Mi occorre un maiale per la vendita diretta che



Foto: Baden-Württemberg Marketing

Scrofa di Schwäbisch-Hall con i piccoli.

posso ingrassare con i mangimi prodotti nell'azienda», spiega per esempio Cyril Nietlispach, responsabile dell'azienda Wauwilermoos nel Canton Lucerna. Non essendo presente in Svizzera occorre importare la genetica adatta. «Riceviamo spesso richieste da allevatori di maiali», ha detto recentemente Barbara Früh del FiBL in occasione di un workshop intitolato «razze di suini alternative per aziende bio» a Frick. Importare in proprio è difficile, osserva la ricercatrice del FiBL Mirjam Holinger. I costi sono elevati e l'importatore deve rispondere in caso di importazione di malattie. Dando seguito all'iniziativa di diversi allevatori di maiali, il FiBL recentemente si è attivato per affrontare insieme il compito. I maiali Schwäbisch Hall e Bunte Bentheimer hanno ottenuto il maggior numero di voti da parte dei partecipanti al workshop. Per poter meglio esaminare questi animali, in autunno è prevista un'escursione in Germania. Coloro che sono interessati al tema possono rivolgersi a Barbara Früh o a Mirjam Holinger .akr/spu

L'USPV non vuole una sezione propria per i produttori di ortaggi bio

La neofondata Associazione produttori di verdura bio (bGPV) vorrebbe dare maggior peso all'orticoltura bio in seno all'Unione svizzera dei produttori di verdura (USPV). A questo scopo ha chiesto di essere gestita come sezione propria. All'assemblea dei delegati dell'USPV dello scorso 24 maggio questa richiesta è stata oggetto di animate discussioni. Dopo una votazione a scrutinio segreto i delegati hanno deciso di respingere l'istanza e di accogliere invece la controproposta del comitato direttivo. Questa controproposta prevede che i produttori bGPV usciti dall'USPV saranno provvisoriamente accolti come membri individuali per i prossimi due anni. Durante questo periodo l'USPV potrà verificare le strutture dell'associazione e delle strutture sia a livello nazionale che a livello regionale e elaborare una sufficiente rappresentanza dei produttori di verdura bio. Finora hanno lasciato diverse sezioni 25 bioproductori che ora per due anni saranno membri individuali dell'USPV. La stessa USGP cercherà ora di instaurare un dialogo con le parti interessate e definire gli ulteriori passi. Secondo Martin Lichtenhahn, direttore di bGPV, per l'associazione è una soluzione accettabile. L'adesione della nuova associazione come sezione indipendente dell'USPV rimane comunque l'obiettivo strategico. «Siamo però disposti a fornire un aiuto finanziario per progetti che hanno un obiettivo comune nelle sezioni regionali.» spu

Louis Liesch primo «bioviticolto svizzero dell'anno»

Al concorso «Vino bio top 2014» organizzato per la prima volta dalla rivista enologica «Vinum» ha partecipato una trentina di viticoltori. È stato nominato «viticoltore bio svizzero dell'anno 2014» l'ottantenne Louis Liesch di Malans GR. Al concorso ha ottenuto il maggior punteggio con il suo Malanser Chardonnay 2012 affinato in contenitori di acciaio e con il Malanser Blauburgunder Spätlese 2011. Il titolo «vino bianco bio dell'anno» è stato attribuito al Petit Arvine non filtré 2012 del Domaine de Beudon a Fully VS. Il premio per il miglior vino rosso è stato assegnato al Küng Pinot Noir Barrique 2011 della famiglia Clavadetscher di Malans. spu

CMP intende contrassegnare le balle di insilato commerciate

La commissione del marchio produzione (CMP) vuole obbligare i venditori di balle di insilato di erba o mais a contrassegnare le balle destinate alla vendita a partire dall'1.1.2015. I controllori devono poter vedere subito se le balle di insilato acquistate provengono da un'azienda Gemma. La CMP consiglia di contrassegnare sin da ora le balle di insilato destinate alla vendita. La CMP è del parere che ciò offra maggior sicurezza all'acquirente che in definitiva è responsabile della conformità alle disposizioni del foraggio impiegato. Bio Suisse offrirà le nuove etichette per il contrassegno delle balle nello shop online a partire da metà luglio. Le etichette saranno disponibili a partire dal mese di agosto 2014. Il sito www.bioaktuell.ch informerà a partire da quando saranno disponibili le etichette. mgt

Iniziativa per condizioni di lavoro unitarie in agricoltura

All'assemblea dei delegati primaverile i bioagricoltori di Ginevra avevano chiesto che Bio Suisse elabori condizioni di lavoro unitarie per manodopera non facente parte della famiglia. I delegati hanno respinto l'istanza. Il Canton Ginevra sta ora cercando di ottenere questo adeguamento a livello federale. Con un'iniziativa cantonale chiede da un lato un salario minimo a livello nazionale per l'agricoltura e dall'altro lato un contratto normale di lavoro nazionale secondo il modello del contratto normale di lavoro per l'agricoltura del Canton Ginevra. Visto che nello stesso il tempo di lavoro massimo è più elevato rispetto ad altri Cantoni, per i contadini ginevrini i costi salariali sono superiori a quelli dei loro colleghi in altri Cantoni. Spetta ora innanzitutto al Consiglio degli Stati discutere l'iniziativa. «Desideriamo rilanciare la discussione sulle condizioni quadro unitarie», spiega François Lefort, granconsigliere dei Verdi e copromotore dell'iniziativa. «Il successo dipende dall'opera di convincimento dei parlamentari ginevrini e agricoltori a Berna.» spu



È a prova di consumatore la nostra accezione di bio?

Mezza Svizzera è in festa ed è tempo di Bio Marché a Zofingen. Sono qui per la prima volta e sono ansiosa di passare questa giornata in compagnia di, spero, persone del mondo bio che condividono le mie opinioni. Collaborerò alla bancarella della Migros con la ruota della fortuna. A dipendenza della fortuna si potranno vincere bei premi, premi di consolazione o un punto di domanda. Se esce quest'ultimo porrò ai consumatori delle domande sul biologico, se la risposta sarà corretta riceveranno un sostanzioso regalo. La gente per un regalo da cinque franchi è disposta fare una lunga coda. Aspetta pazientemente fino al proprio turno. Gli altri preferiscono servirsi un po' di nascosto ma comunque direttamente dalla bancarella. La coda non si interrompe mai nel corso della giornata, alcuni si mettono in fila per x volte. Noi svuotiamo una scatola dopo l'altra di premi.

Il Bio Marché a Zofingen è un mercato senz'altro riuscito. Un punto d'incontro diretto di produttori bio e consumatori bio. Le risposte alle domande sulla sostenibilità, sull'avvicendamento, sul tipo di coadiuvanti generalmente sono giuste. Chiedo: «Consuma spesso prodotti bio?».



Foto: zVg

Margrit Renfer kann das Bioverständnis gewisser Konsumenten nicht immer nachvollziehen.

Mi compiaccio della risposta: «Sì, ho iniziato con l'arrivo dei bambini, ho letto gli ingredienti e ora sono convinta dei prodotti bio.» Quando consegno il premio rimango senza fiato: è una salsa per insalata già pronta. Eh, sì, anche la salsa già pronta presenta qualità bio. Continuiamo a giocare. Parliamo di

agricoltura adeguata alla regione, al clima, al suolo. Di fare qualcosa per l'ambiente, di sapore migliore e del fatto che i sistemi del corpo funzionano meglio con alimenti bio. Poi la risposta alla domanda, qual è la verdura bio più coltivata in Svizzera: mango naturalmente. Ah, già, proveniente dalla casa tropicale.

Il mio nutrimento bio in questa giornata è pesante: realizzo una volta ancora di non capire sempre il consumatore come persona. La testa dice: naturale sarebbe meglio. Sembra però difficile essere coerenti. E poi c'è il grande distributore e all'inizio ci siamo noi bioproduttori. Fino a che punto siamo convinti del biologico e a quali compromessi siamo disposti per quanto riguarda il suolo, gli animali e noi umani? Mi auguro che tutti i biocontadini con una bancarella di mercato propria vogliano capire i consumatori, magari scuotere qualche volta la testa ma continuare con convinzione sulla propria strada.

A dire il vero volevo scrivere di Globi in fattoria che mi ha accompagnato sulla via di andata e di ritorno. Il mondo bio per il giovanotto è però un mondo completamente nuovo. Margrit Renfer, Lengnau BE

bioattualità



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

Editore: Bio Suisse e FiBL

Desidero abbonare «bioattualità». Dieci edizioni mi costano fr. 51.- (estero fr. 58.-)

Nome

Cognome

Indirizzo

CAP/Luogo

Data

Firma

bio



L'eco villaggio australiano di Crystal Waters (<http://ecovillagebook.org>).



Lavori comunitari presso il villaggio di Balmeggberg (<http://www.permacultureglobal.com>).

Permacultura, un vecchio metodo per il futuro

Permacultura è una parola che sta lentamente entrando nelle orecchie di tutti. Occasione per avvicinarsi alla disciplina è stato l'evento organizzato da BioTicino lo scorso 15 maggio presso la Biblioteca cantonale di Bellinzona. Dopo il conviviale e apprezzato aperitivo a base di vini, carne secca, verdura e formaggi di alcuni produttori bio ticinesi, la conferenza di Elena Tarozzo, ingegnere ambientale e membro del comitato dell'Associazione di permacultura svizzera, ha permesso a molte persone di capire cosa s'intende con permacultura. Nella gremita sala non tutti erano di fatto già in chiaro su questo termine, coniato dal naturalista australiano Bill Mollison a partire dagli anni settanta. Permaculture è una contrazione sia di permanent agriculture (agricoltura permanente) sia di permanent culture

(cultura permanente) dal momento che, secondo il pioniere: "Una cultura non può sopravvivere a lungo senza una base agricola sostenibile ed un'etica dell'uso della terra" [1].

Un metodo per il futuro

Importante è capire che permacultura è un metodo, un procedimento per progettare e gestire paesaggi antropizzati (l'insieme degli interventi dell'uomo sull'ambiente). Come spiegato da Elena Tarozzo con entusiasmo, la permacultura mira a soddisfare i bisogni della popolazione quali cibo, fibre ed energia, senza nel contempo degradare o destabilizzare gli ecosistemi e senza perdere le loro ricchezze. Per meglio comprendere ecco qualche esempio.

[1] Mollison, Bill. Introduzione alla permacultura, introduzione, pagina 7.

Crystal Waters, l'eco-villaggio australiano

Si tratta di un villaggio australiano progettato nel 1985 e che attualmente ospita oltre duecento residenti. La proprietà si estende per 239 ettari, di cui una parte (circa un quinto) è stata suddivisa in un'ottantina di lotti privati a scopo abitativo e in un'area riservata ai visitatori. Il restante 80% è di proprietà comune e include alcuni piccoli laghi, aree per agricoltura e orticoltura, foreste e ampi spazi non abitati. Le terre migliori sono state tenute in comune e sono accessibili a tutti.

Il centro più vicino è Maleny, situato a venticinque minuti di auto. Anche grazie alla vicinanza di Crystal Waters molte persone interessate al discorso ecologico (e che non sono riuscite a insediarsi nell'eco-villaggio) si sono trasferite nella città. Lì ci sono tanti negozi biologici, un credito cooperativo e una banca del tempo che hanno contribuito a rivitalizzare Maleny da tutti i punti di vista. Si potrebbe pensare a Crystal Waters come un posto isolato, ma in realtà vi è una brillante vita sociale. Un luogo di aggregazione sociale per definizione è il «café» che ospita spesso scrittori e musicisti. Le persone s'in-

Agenda Bio Ticino

13 o 20 settembre 2014: vendemmia e vinificazione in una azienda bio all'azienda Bianchi di Arogno.

Una giornata dedicata al vino. Il corso si svolgerà o sabato 13 o sabato 20 settembre dalle ore 9.00 a dipendenza dello stato di maturazione dell'uva. Iscrizione entro fine agosto 2014 ad Alessia Pervangher (infobioticino@gmail.com o 0797727176)

Mercoledì 24 settembre 2014: serata informativa sui progetti «apprendisti» e «sentieri bio».

Ore 20.15 presso il ristorante la Bricola a Rivera. Lara Di Virgilio, che ha svolto uno stage spesso BioTicino, presenterà il frutto dei suoi lavori di ricerca dai seguenti temi: analisi della situazione attuale e potenziale degli apprendisti agricoltori Bio in Ticino; fattibilità di introdurre un sentiero Bio in Ticino come attrazione turistica.

Giovedì 2 ottobre 2014: Aperitivo Bio e presentazione libro Meret Bissegger.

Ore 18.30, Biblioteca Cantonale Bellinzona. La

signora Meret Bissegger presenterà il suo nuovo Libro e BioTicino vuole sostenere la serata proponendo il secondo Aperitivo Bio dell'anno.

Sabato 4 ottobre 2014: Corso giardino biodinamico con il biologo Ivan Sasu.

Dettagli seguiranno

Venerdì 7 novembre 2014: Pre Cena Fiera di San Martino.

Ore 20.00, Mendrisio, capannone BioTicino alla fiera di San Martino.

BioTicino offre a tutti i collaboratori alla fiera di San Martino una cena all'insegna dell'allegria. Iscrizioni a Alessia Pervangher (infobioticino@gmail.com o 0797727176).

8 - 11 Novembre 2014: Fiera di San Martino, Mendrisio.

BioTicino è presente alla Fiera di San Martino con un capannone con mescita e bar.

Cercasi numerosi e volenterosi aiutanti. Dettagli seguiranno



Elena Tarozzo, ambasciatrice della permacultura in Svizzera.



Si può fare permacultura anche nell'orto di casa (<http://lebensraum-permakultur.de>).

contrano per parlare di yoga, api, teatro, musica o per organizzare iniziative all'interno della comunità. Ci sono club privati, cene di gruppo, pasti comunitari, gruppi di meditazione, gruppi femminili, gruppi di gioco per bambini, il brunch domenicale, il mercato del sabato, giochi, attività sportive, cinema, musica, corsi, riunioni, gruppi di lavoro, feste,...

Parte integrante nella vita di Crystal Waters è anche la «cuppa», un termine colloquiale, forma contratta di «cup of» (una tazza di): solitamente del tè offerto ai passanti per una chiacchierata, per prestare o per donare qualcosa.

Nell'eco-villaggio australiano si vive in un'integrazione armoniosa con la natura, soddisfacendo sia i bisogni materiali sia quelli non materiali. Una grossa percentuale del terreno pubblico è un habitat naturale con bosco, strade e dighe non disponibili per l'agricoltura. Ma ci sono anche preziosi ettari di collina e pianura, che i residenti possono prendere in affitto per un prezzo modesto. Sulla proprietà si produce tutta la legna da ardere e si lavora anche il legname utilizzato per le costruzioni comuni. Molti coltivano fiori o allevano animali utili, ma non sono accettati cani e gatti, semplicemente per tutelare l'incolumità dei numerosi animali selvatici che vivono nell'eco-villaggio. Crystal Waters è stato progettato con la speranza che i residenti riducano il loro consumo energetico: la combinazione d'infrastrutture adeguate e progetti educativi è stata un vero successo. Alcune abitazioni sono completamente distaccate dalla rete elettrica principale e dipendono essenzialmente dal sole per i loro bisogni energetici. Nonostante la natura giochi un ruolo predominante, gli abitanti possono lavorare quasi tutti in loco, evitando lo spreco di preziose risorse causato dagli spostamenti casa-lavoro.

Permacultura oltre i 1'000 metri

Balmeggberg è invece una comunità nell'Emmental che ospita una decina di

persone di tre famiglie. Qui la vita collettiva è particolarmente radicata, dato che tutti contribuiscono all'auto approvvigionamento, l'obiettivo primario della comunità. Il riscaldamento è interamente a base di legname, tagliato e raccolto nel vasto bosco situato nelle vicinanze. Per l'acqua calda il piccolo agglomerato può far capo all'energia solare (collettori) e al riscaldamento a legna, mentre per raggiungere l'autosufficienza alimentare si fa capo alla coltivazione e all'allevamento in loco. Balmeggberg può anche beneficiare sull'aiuto di amici o di persone che si aggregano alla comunità durante alcuni periodi dell'anno e, in cambio di vitto e alloggio, contribuiscono ai lavori agricoli, dalla semina al raccolto. Altri ambiti di quest'esempio di permacultura elvetica sono il riciclaggio delle acque, la produzione di funghi e le conferenze organizzate in tema di permacultura. A Balmeggberg non si riesce ancora a coltivare tutta la quantità di cereali necessaria all'auto approvvigionamento, però il pane, considerato l'alimento fondamentale e centrale dell'alimentazione, viene cotto nel forno costruito al centro della comunità. Costruito con l'argilla presente nella zona, il forno può cuocere fino a venti chilogrammi di pane per volta, contribuendo così in modo decisivo al sostentamento delle persone presenti nella comunità.

Fa permacultura chi coltiva ortaggi in casa

Ma si può fare permacultura anche in città? Certo, chi coltiva ortaggi in casa o in balcone, chi abita a basso consumo energetico, che beve l'acqua dei rubinetti e chi ricicla i rifiuti in modo adeguato e si applica per il compostaggio degli scarti vegetali è in sintonia con i principi della permacultura. Ma può essere permacultura anche spostarsi a piedi invece che prendere l'automobile, condividere beni con i vicini (come l'auto, gli sci, le valigie, gli attrezzi da giardino, eccetera).

La permacultura ingloba insomma

tutti gli accorgimenti che hanno un impatto positivo sul bilancio energetico, risparmiando materia prime e risorse naturali.

Permacultura è un termine moderno, che ricalca però tante abitudini del passato.

Alcune definizioni (fonte: www.permacultura.it)

- La permacultura è un processo integrato di progettazione che dà come risultato un ambiente sostenibile, equilibrato ed estetico.
- Applicando i principi e le strategie ecologiche si può ripristinare l'equilibrio di quei sistemi che sono alla base della vita.
- La Permacultura è la progettazione, la conservazione consapevole ed etica di ecosistemi produttivi che hanno la diversità, la stabilità e la flessibilità degli ecosistemi naturali.

Elia Stampanoni

Link utili

Accademia italiana di permacultura

<http://www.permacultura.it>

Portal Suisse romand de la permacultura

<http://www.permaculture.ch>

Webseite des Permakultur Vereins Schweiz

<http://www.permakultur.ch/>

Nuova segretaria per Bio Ticino

Dal 1 giugno 2014 Alessia Pervangher (-Bassi) è la nuova segretaria di BioTicino.



Nata e cresciuta in valle di Blenio ha svolto i suoi studi a Zurigo dove ha ottenuto il diploma di Chimica FH con indirizzo biologico. Dal 2006 Alessia vive ad Airolo dove si è sposata. Attualmente è mamma di 3 bimbi e titolare di una piccola azienda BioSuisse.

Il cambiamento è dovuto al fatto che la segretaria uscente, Sara Widmer, stimata e valida collaboratrice di Bio Ticino dal 2011, ha assunto un nuovo incarico presso Agridea.



Svizzera. Naturalmente.



Un premio che fa felice ogni buongustaio: la Gemma Bio Gourmet 2014. Congratulazioni a tutti i vincitori!

Anche quest'anno una giuria di esperti indipendenti ha selezionato una serie di prodotti Gemma Bio ai quali assegnare l'ambito riconoscimento «Gemma Bio Gourmet». Questo concorso premia unicamente i prodotti che soddisfano i massimi requisiti di qualità, garantendo così un'esperienza culinaria particolarmente raffinata. Maggiori informazioni su www.bio-suisse.ch



Gemma Bio. Riporta il gusto in tavola. **BIO SUISSE**

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

Foraggi

... *supplemento ideale all'erba giovane/al pascolo*

- **Cubetti di grano pianta intera BIO:** buon sostituto di mais, contenuto costante ed equilibrato, energia rapida
- **Balloni quadrati di erba medica disidratata BIO:** fibra digeribile migliora le razioni strutturalmente povere
- **Fieno «Misto» BIO:** erba medica e loietto, disidratato
- **Fieno BIO di 1° taglio e tagli successivi:** ventilato, disidratato o essiccato in campo

... *ben noto e provato: «medica pura» con garanzia*

- **Cubetti di erba medica BIO:** Pellet da 16% di PG, Power Pellet di 20% e più-foraggi grossolani "concentrati"

Concentrati

"L'utilizzazione di sottoprodotti chiude il ciclo ecologico in modo sostenibile-sensato-economico."

- **Germe di mais BIO:** 'gustosa specialità'- proteine di alta qualità, amido, grassi protetti, acido linoleico coniugato CLA, adatta alla fase pre-parto (povera di Ca) ed iniziale
- **Panelli di lino, girasole, colza BIO:** fonte di proteine della spremitura a freddo, gustoso, altamente digeribile, ricco di minerali&energia - selezionare il prodotto giusto per mucche, ingrassamento, suini, pollame, cavalli!
- **Melassa da barbabietola BIO**
- **Mangime per allevamento «Projunior» BIO:** ingredienti gustosi di alta qualità ed erba medica strutturata

Paglia BIO e convenzionale

☎ 079 562 45 00 info@agrobio-schönholzer.ch



TARITRAL BIO

Messa in asciutta naturale

• metodo naturale per la messa in asciutta immediata!
• rigenerazione del tessuto mammario
• con ortica, salvia ed equiseto

☎ 026 913 79 84
www.lgc-sa.ch

impresum

bioattualità  

anno 23

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); Adrian Krebs, Theresa Rebholz (FiBL); e-mail redazione@bioattualita.ch

Traduzione Regula van den Berge, CH-6648 Minusio

Layout Daniel Gorba (FiBL)

Stampa AVD Goldach SA, Sulzstrasse 10-12, CH-9403 Goldach, www.avd.ch

Carta Refutura, certificato FSC, Blauer Engel e Nordic Swan

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 publicita@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