

# bioattualità

8/14

LA RIVISTA DEL MOVIMENTO BIO

OTTOBRE



Mantenere l'azienda – anche senza successione familiare **pagina 3**

Mantenere la stalla esente da agenti patogeni **pagina 8**

Diversificare la trasformazione **pagina 11**

# bioattualità

## QUI E ORA

### 3 Successione aziendale extrafamiliare

Esistono alternative a «crescere e smettere».

### 5 Con un po' di fortuna, ma non per caso

La storia di successo di una cessione d'azienda.

## ALLEVAMENTO

### 8 Nessun terreno fertile per i germi patogeni

Suggerimenti e trucchi per l'igiene nella stalla

## TRASFORMAZIONE E COMMERCIO

### 11 Fastfood diverso

Un hot dog per intenditori consapevoli

## RUBRICHE

### 12 Notizie

### 13 Appunto

### 14 Bio Ticino

### 16 Impresum

### 16 Cerca e trova



3



5



8



11

## Cedere e continuare la gestione con rispetto

Costituire un'azienda, essere indipendenti – tanti hanno questo desiderio. Solo un ottavo della popolazione elvetica riesce a raggiungere l'indipendenza professionale. Coloro che si creano una propria esistenza sanno che cosa significa investire nell'azienda tanto tempo e denaro ma anche anima e corpo. È quindi evidente che nessuno vuole che tutto ciò si dissolva con la vecchiaia. È bello poter rimettere in mani giovani tutto quanto si è creato e che la gestione dell'azienda continui con lo stesso spirito, che si tratti di un'azienda agricola, di un'azienda familiare o di una piccola impresa come un caseificio o una falegnameria. Quando si tratta della successione le sfide da affrontare sono simili per tutti. Oggigiorno una cessione all'interno della famiglia non è sempre possibile. Ciò potrebbe però rappresentare un'opportunità per la generazione più anziana e per quella più giovane.

Alcune organizzazioni hanno ora finalmente inserito nella lista dei temi da trattare quello più che urgente della «successione aziendale extrafamiliare». Ogni anno scompaiono in Svizzera oltre 1000 aziende agricole – la maggior parte delle volte nell'ambito del ricambio generazionale.

Oltre alle sfide umane e finanziarie anche la politica con la sua strategia «crescere o smettere» e le autorità cantonali con la gestione del diritto fondiario rurale hanno contribuito alla scomparsa delle aziende. Sarebbe ora di pensare oltre – nella società ma anche in privato!

*Petra Schnitzhammer*  
Petra Schnitzhammer, redattrice

Foto in prima pagina: Roland Vogel di Sonvilier BE ha ceduto l'azienda a Rahel Kilchsperger e David Rotzler, in primo piano il loro figlioletto Jakob.

Foto: Kurt Graf

# Cedere l'azienda anziché chiuderla

«Crescere o smettere» è la parola d'ordine del cambiamento strutturale. Si possono tuttavia mantenere piccole aziende che non hanno un successore all'interno della famiglia, infatti numerosi giovani senza azienda propria vedono un futuro nell'agricoltura. È però importante occuparsi per tempo della tematica e di essere pazienti nella ricerca del successore adatto o dell'azienda adatta.

**L**a cessione delle aziende in Svizzera sta mutando. I tempi in cui era naturale che il figlio rilevasse l'azienda sono ormai passati. Il tema della successione aziendale extrafamiliare diventa sempre più attuale per le famiglie contadine. L'istituto di ricerca Agroscope Reckenholz-Tänikon ha analizzato gli aspetti della successione aziendale. Nel suo rapporto no. 681 dimostra che con il crescente numero di figli di una famiglia contadina aumenta

la probabilità della cessione dell'azienda all'interno della famiglia. Secondo il rapporto di Agroscope anche la grandezza dell'azienda superiore a 30 ettari favorisce la successione all'interno della famiglia.

## Nuove offerte di consulenza per la cessione e la ricerca di aziende.

«L'importante è che l'azienda offra un'esistenza ai successori», spiega Jakob Vogler

della neofondata piattaforma di mediazione [www.hofnachfolge.ch](http://www.hofnachfolge.ch) che ha dato vita alla «fondazione per la conservazione delle aziende agricole a carattere familiare» e la cui sede è gestita da Agrofutura. «Se un'azienda permette di vivere non dipende solo dalla grandezza», osserva Séverine Curiger dell'associazione dei piccoli contadini che si sta occupando del tema della successione extrafamiliare. Recentemente ha istituito un apposito punto di contatto.

La cessione dell'azienda va pianificata a lungo termine dato che è sovente legata al pensionamento.

Foto: oekolandbau.de



La legislazione agricola e la politica agricola rendono difficoltosa la successione rispettivamente la ripresa extrafamiliare di un'azienda. Infatti la parola d'ordine è «crescere o smettere». Sovente al momento del ricambio generazionale si sceglie la cessazione. Spesso il contesto sociale esercita una certa pressione di cedere i terreni ai vicini affinché gli stessi possano crescere. Le autorità cantonali decidono se un'azienda può essere venduta a particelle o come unità. A questo proposito è decisivo se ritengono che l'azienda offra un'esistenza per una famiglia o meno. Séverine Curiger sa per esperienza che «le autorità cantonali affrontano la questione in modo molto diverso; l'associazione dei piccoli contadini chiede pertanto maggiore trasparenza per quanto riguarda l'applicazione cantonale.» Jakob Vogler della fondazione per la conservazione delle aziende agricole a carattere familiare osserva: «Per poter decidere sul futuro di un'azienda non è decisiva solo la sua grandezza bensì anche l'impegno, le buone idee, lo spirito imprenditoriale, l'ubicazione e i gestori.»

### La questione generazionale va risolta altrimenti

In Svizzera tra il 2000 e il 2012 hanno chiuso i battenti in media oltre 1100 aziende all'anno. Per poter conservare le aziende agricole e fare in modo che le successioni possano aver luogo anche all'esterno della famiglia è necessario un lavoro di sensibilizzazione, spiega Séverine Curiger, «ma non solo presso le famiglie contadine, in particolare e soprattutto presso i servizi di consulenza agricola.» Christian Butscher, direttore di Demeter Svizzera condivide questa opinione. Per questo motivo presso Demeter è stato creato un gruppo di lavoro che si occupa della successione aziendale e che oltre agli aspetti umani pone l'accento soprattutto sulla previdenza per la vecchiaia e sullo sdebitamento delle famiglie conta-

dine. «Stiamo redigendo un manuale e aggiornando il nostro sito internet.»

«La cessione dell'azienda è un processo», dice Jakob Vogler, «è pertanto importante occuparsene qualche anno prima che giunga il momento.» Per cercare successori cinque anni non sono troppi per informarsi e parlarne in famiglia, osserva anche Séverine Curiger. E Christian Butscher aggiunge: «Quando si tratta del pensionamento, che nella maggior parte dei casi è strettamente legato alla cessione dell'azienda, sarebbe opportuno pensarci con 20 anni di anticipo.»

### Pensionamento strettamente legato alla cessione dell'azienda

Gli investimenti nell'azienda e in un secondo o terzo pilastro e la loro dichiarazione al fisco in caso di una cessione dell'azienda sono importanti, rispettivamente rivestono un ruolo centrale in caso di vendita dell'azienda, spiega Butscher. Numerosi contadini che cedono l'azienda investono il proprio capitale unicamente nell'azienda e ciò rappresenta un rischio. Nessuno infatti può garantire che tutti questi soldi al momento del pensionamento siano veramente disponibili. Inoltre queste situazioni fanno lievitare i prezzi di vendita rendendo ancora più difficile la cessione, essendo in genere i successori dei giovani che spesso non dispongono di sostanziosi mezzi finanziari propri. Demeter pertanto compie un ulteriore passo avanti: «Vogliamo tematizzare l'importanza della previdenza per la vecchiaia per le famiglie contadine in relazione alla cessione dell'azienda», spiega Butscher.

Demeter vorrebbe creare condizioni migliori anche per i successori. L'idea consiste nel riscatto della terra: una fondazione acquista il terreno agricolo e lo mette a disposizione dei gestori per ridurre l'onere finanziario. La piattaforma di intermediazione [hofnachfolge.ch](http://hofnachfolge.ch) della fondazione per la conservazione

### Finanziamento tramite crowdfunding?

Jürg Wirth di Lavin GR percorre nuove vie per il finanziamento del rilevamento dell'azienda. Per poter acquistare l'azienda che affitta da otto anni sta cercando di ottenere 50.000 franchi tramite crowdfunding.

[www.wemakeit.ch/projects/agrikultur-in-lavin](http://www.wemakeit.ch/projects/agrikultur-in-lavin)

delle aziende agricole a carattere familiare pone l'accento sulla consulenza della generazione cedente. Nell'ambito di una consulenza gratuita e personale Vogler risponde alle domande di carattere giuridico e finanziario di coloro che desiderano cedere l'azienda e li informa in merito alle diverse possibilità di una successione extrafamiliare. Oltre alla vendita vi sono anche diversi modelli di affitto o l'assunzione di un capoazienda con l'opzione di rilevare successivamente l'azienda.

### Definire chiaramente i desideri e gli obiettivi

A coloro che desiderano rilevare un'azienda Vogler consiglia: «Oltre a conoscenze approfondite nell'ambito dell'agricoltura e ad una valutazione realistica del finanziamento devono essere ben in chiaro su quello che vogliono». Ciò vale per quanto riguarda la regione, la grandezza dell'azienda, i rami aziendali, l'ubicazione, la forma di vita, la vicinanza alla generazione cedente e alla disponibilità a condurre l'azienda analogamente ai predecessori.

Petra Schwinghammer

### Corso sulle questioni legali in caso di cessione

L'Unione svizzera dei contadini USC organizza un convegno sul tema «Cessione dell'azienda agricola familiare» che avrà luogo il 6 novembre presso la scuola professionale di Aarau a

Windisch. Il corso è rivolto a giuristi, funzionari, docenti, fiduciari e capiazienda. Il corso costa fr. 500.-.

spu

[www.agriexpert.ch](http://www.agriexpert.ch)  
> Aktuell > Fachtagungen

### Ulteriori informazioni sulla successione aziendale extrafamiliare

- [www.hofnachfolge.ch](http://www.hofnachfolge.ch)
- [www.kleinbauern.ch](http://www.kleinbauern.ch) > Themen > Anlaufstelle Hofübergabe
- [www.demeter.ch](http://www.demeter.ch)
- Opuscolo «Hofübergabe» di Agridea e USC «Checkliste Betriebe ohne Nachfolger/in» di Agridea

psh



Il passaggio alla nuova generazione non funziona solo all'interno della famiglia

## «C'è stata una buona intesa»

Nel 2009 Rahel Kilchsperger e David Rotzler hanno rilevato l'azienda di Roland Vogel a Sonvilier BE. Entrambe le parti sono ancora oggi interamente soddisfatte della scelta e di come si è svolto il trapasso. Certamente ci è voluta anche un po' di fortuna ma non è certo stato solo un caso.

**bioattualità: Roland Vogel, quando ha iniziato a pensare alla cessione dell'azienda?**

**Roland Vogel:** Non me ne sono mai preoccupato particolarmente. Visto che nessuno dei nostri sei figli aveva l'intenzione di rilevare l'azienda, circa cinque anni prima del pensionamento ho iniziato a cercare un potenziale successore all'infuori della famiglia, ma in modo piuttosto passivo. Per me non era nemmeno assolutamente necessario cedere l'azienda a 65 anni. Avrei continuato ancora per qualche anno senza pagamenti diretti.

**Come vi siete conosciuti?**

**Rahel Kilchsperger:** Nel quadro degli studi di agronomia ho svolto qui in azienda una pratica professionale di sei mesi. Per me è stato subito chiaro: se dovessi un giorno gestire un'azienda propria dovrebbe essere su per giù come questa. Dopo gli studi David ed io abbiamo trascorso una stagione su un'alpe e là abbiamo deciso di fare i contadini insieme. Finita l'estate David è venuto qui per aiutare Ro-

land, ma senza intenzioni concrete. Il rilevamento dell'azienda è però ben presto diventato un tema.

**R.V.:** Non ci sarei arrivato subito da solo, non ricordo bene chi ha avuto per primo l'idea, mia moglie Dorothee o l'ex praticante.

**Rahel Kilchsperger: «Per noi sarebbe certamente stato un problema se Roland avesse commentato ogni gesto.»**

**Che cosa ha determinato la scelta dell'azienda risp. del successore?**

**R.V.:** Per me è stato centrale il fatto che la mia famiglia, mia moglie e i miei figli fossero d'accordo.

**R.K.:** Ci siamo poi incontrati tutti quanti. È stata una piacevole serata e ci siamo presto accorti di parlare lo stesso linguaggio.

**R.V.:** È stato un colpo di fortuna: c'è stata un'ottima intesa. Una condizione importante per noi è stata che i nostri successori apprezzassero quanto abbiamo fatto e

costruito nell'azienda e che continuassero sulla stessa base.

**R.K.:** È stato esattamente quello che cercavamo: vendita diretta, trasformazione del latte, diversità. Da quando abbiamo rilevato l'azienda non abbiamo effettuato modifiche fondamentali.

**David Rotzler:** Io volevo gestire l'azienda in modo possibilmente indipendente da grandi acquirenti e fornitori. Qui è possibile, l'indipendenza è completa.

**Come avete proceduto una volta avuta la certezza che era la cosa giusta per tutti?**

**R.V.:** Vi siete rivolti molto presto al servizio agricolo cantonale che si è occupato dei contratti in modo che avete potuto rilevare l'azienda l'1.1.2009, puntualmente al momento del mio pensionamento ed io ho potuto continuare a lavorare per voi come dipendente.

**D.R.:** Abbiamo potuto iniziare al cento per cento solo alla fine del 2009. Roland è stato molto condiscendente e abbiamo potuto iniziare senza grossi debiti.



Foto: Kurt Graf

Per Roland Vogel (s.) la cessione si è svolta in modo positivo. David Rotzler e Rahel Kilchsperger gestiscono l'azienda in proprio, ma sulla base di quanto Roland Vogel e la sua famiglia hanno costruito.

**R.V.:** Ho conteggiato normalmente il 2009 e ci siamo suddivisi le eccedenze.

#### Come avete finanziato l'acquisto dell'inventario?

**R.K.:** Con i nostri modesti risparmi di studenti e con un prestito di mia nonna. Non abbiamo chiesto nessun aiuto iniziale. Ci sembrava troppo complicato allestire un businessplan visto che tutti i modelli di calcolo e i dati non sono concepiti per la vendita diretta.

**Roland Vogel: «Per me è una grande soddisfazione vedere come lavorano e che tutto funziona al meglio.»**

#### Che cosa è avvenuto dopo la cessione dell'azienda?

**R.V.:** Il trapasso ha avuto luogo in novembre. David era già qui da qualche tempo e Rahel è arrivata alla fine di ottobre. Io mi sono poi trasferito a Bienne e sono tornato a lavorare a giornate.

**D.R.:** All'inizio abbastanza di frequente, in seguito sempre meno spesso.

**R.K.:** Per Natale partiamo sempre tutta la famiglia e dopo le feste per me la successione era praticamente conclusa.

#### È riuscito a distaccarsi mentalmente?

**R.V.:** Sì, per fortuna senza problemi. In seguito mi sono accorto che l'azienda in

fondo aveva rappresentato un grande peso per me.

#### Sapeva già che cosa avrebbe fatto dopo la cessione?

**R.V.:** Certamente. Ho subito assunto nuovi compiti. Abbiamo ristrutturato la casa di mia moglie a Bienne e ho rilevato un mulino a Renan. Così sono diventato mugnaio. Attualmente sto cedendo anche questa attività. Per fortuna il lavoro non era molto pesante e ora ho più tempo per me stesso e questo lo apprezzo molto.

**R.K.:** È quasi un miracolo che tutto si è svolto senza problemi. Si sente spesso parlare di cessioni molto difficoltose.

#### Quali sono i punti critici che avrebbero potuto rappresentare delle difficoltà?

**R.K.:** Per noi sarebbe stato un problema se Roland fosse stato troppo presente e se avesse commentato o criticato ogni nostro gesto. Il rapido passaggio è stato importante. Credo che sarebbero sorti conflitti anche se le due parti avessero dovuto convivere a lungo a stretto contatto.

**R.V.:** Naturalmente mi sarebbe piaciuto se uno dei miei figli avesse rilevato l'azienda. Col senno di poi devo dire che la situazione attuale offre anche vantaggi. Probabilmente ci si sarebbe aspettati da me che assumessi responsabilità o potessi intervenire come supplente. Così invece sono più libero. Per me è comunque stato importante che David e Rahel potessero rilevare l'azienda senza problemi e operare con successo. Sono molto soddisfatto di vedere che se la cavano bene e che tutto funziona al meglio.

#### Come è attualmente la collaborazione?

**D.R.:** Visto che siamo in affitto la collaborazione naturalmente rimane stretta, per esempio quando si tratta di misure strut-

turali. E in caso di domande o problemi possiamo sempre chiamare. Roland non può certo trasmetterci tutta l'esperienza fatta in azienda da un giorno all'altro. Mi sembra però importante che non vada persa.

#### A posteriori ci sarebbe qualche cosa che fareste diversamente?

**R.V.:** Da parte mia no.

**R.K.:** Dal primo colloquio fino alla firma del contratto d'affitto è trascorso pochissimo tempo e non nascondo di aver avuto parecchia angoscia. Forse il tuffo nell'acqua fredda è stato un bene. Infatti non appena ci siamo sistemati qui non c'era più nessun problema, sapevo che da ora in poi sarei stata responsabile dell'andamento dell'azienda. Questo fatto in un certo senso mi ha tranquillizzato.

**David Rotzler: «Sapevamo quello che ci aspettava.»**

#### L'acquisto potrebbe entrare in considerazione?

**R.V.:** È un'opzione che per il momento rimane aperta.

**R.K.:** Per noi ci sarebbe la questione del finanziamento da risolvere.

**D.R.:** Roland mi ha spiegato sin dall'inizio che l'acquisto non può essere finanziato con il ricavo dell'azienda. Si riuscirebbe senz'altro a trovare un finanziamento esterno. Per me personalmente e per quanto riguarda la gestione non fa nessuna differenza essere in affitto o proprietario.

**R.V.:** È una questione di atteggiamento. Un affittuario può gestire un'azienda come se gli appartenesse oppure sfruttarlo più che può. Per fortuna voi appartenete alla prima categoria.

**D.R.:** Certamente. Nessuno può portarsi l'azienda nella tomba.

#### Avete dei suggerimenti per quanto riguarda la cessione dell'azienda?

**R.V.:** Bisogna essere pazienti e aspettare finché si incontrano le persone giuste con le quali c'è una buona intesa.

**D.R.:** Prima del rilevamento Roland è stato così gentile da concederci uno sguardo nella contabilità. Ciò non è ovvio e ci ha permesso di capire a che cosa andavamo incontro. È però stato molto importante anche il fatto che Roland in seguito non si sia mai intromesso nella gestione.

**R.K.:** Sì, questo è stato molto importante.

**R.V.:** Infatti è più semplice se la successione avviene all'infuori della famiglia.

Intervista: Markus Spuhler

### Dati dell'azienda

Combe d'Humbert a Sonvilier BE.  
20 ha, 850 m.s.m.

10 vacche BO con vitelli  
6 maiali da ingrasso

Ramo principale trasformazione del latte e vendita diretta di tutti i prodotti, anche ortaggi, farina di farro, succo di mele.

# Tempo di un ultimo ritocco alla biodiversità

A partire dal 2015 si farà sul serio, le direttive per la biodiversità diventeranno un punto importante dei controlli. Ogni capozzienda Gemma nell'anno di controllo dovrà dimostrare sulla scorta di un'autodichiarazione quali misure ha realizzato nell'azienda. Raggiungere 12 misure può rivelarsi una sfida soprattutto per le aziende con colture speciali. In questi casi può essere utile una consulenza individuale sulla biodiversità.

Indipendentemente dal tipo di azienda, per la valutazione e il miglioramento della situazione della biodiversità si raccomanda di procedere come segue:

## 1 Valutare la situazione attuale

Per la valorizzazione ecologica dell'azienda occorre in primo luogo valutare la situazione attuale. Quali superfici per la promozione della biodiversità sono presenti nell'azienda? Soddisfano il livello di qualità II? Sono interconnesse? Esistono elementi strutturali o si possono distinguere terreni particolari (come mucchi di rami e sassi, scarpate scoscese)?

## 2 Qualità anziché quantità

Sono preferibili poche superfici per la promozione della biodiversità (SPB) preziose e ben interconnesse piuttosto che piccole superfici isolate di scarsa qualità. Occorre pertanto verificare quali SPB in buone posizioni possono essere valoriz-

zate e in che modo. Ecco alcuni esempi: se i prati sfruttati in modo estensivo non raggiungono il livello di qualità II, a seconda dell'ubicazione può essere eseguita una nuova semina o si può adeguare la frequenza dello sfalcio. Attenzione, sui prati ecologici ai bordi ombrosi di boschi crescono spesso pochi fiori e sono pertanto poco attraenti per gli insetti. Le siepi esistenti possono essere valorizzate con tagli selettivi, con gli scarti vegetali si possono formare grandi mucchi di rami. I bordi dei boschi possono essere diradati. I frutteti ad alto fusto tradizionali possono essere rinnovati e resi più attraenti con cassette per gli uccelli e piccole strutture.

## 3 Predisporre nuovi ecoelementi e interconnetterli

Una volta esaurite le possibilità di valorizzazione delle superfici per la promozione della biodiversità esistenti è possibile prevedere nuovi ecoelementi. È importante

sfruttare il potenziale esistente nell'azienda; le scarpate scoscese o le superfici improduttive, i terreni sassosi, poco profondi o umidi sono particolarmente adatti. Per la realizzazione di nuove SPB occorre perseguire l'obiettivo del livello di qualità II e assicurarsi della completa interconnessione.

## 4 Misure nelle superfici di produzione

Infine vanno rafforzate le misure per la protezione degli animali selvatici nelle superfici produttive. Si tratta per esempio dello sfalcio delicato delle superfici inerbite o del taglio alternato tra le file in viticoltura. È importante che tali misure siano ben integrate nella gestione corrente dell'azienda.

## 5 Lavorare con piacere

Non da ultimo il gestore dovrebbe realizzare queste misure con piacere!

Véronique Chevillat, FiBL

## Checklist online per il controllo bio

I capiazzienda sono tenuti a registrare le misure per la biodiversità sulla lista di controllo online che sarà disponibile a partire da novembre. Bio Suisse offre così un pratico strumento per computer, tablet o smartphone. Dopo una semplice registrazione i dati inseriti saranno memorizzati e possono essere modificati fino all'invio definitivo. Al termine è possibile stampare il riassunto delle misure per la promozione per il controllore. Nell'anno successivo tutti i dati inseriti saranno nuovamente a disposizione e occorre solo apportare le modifiche. Le istruzioni per la registrazione saranno allegate al prossimo numero di bioattualità.

tp



Foto: SVS/Birdlife

Con misure mirate, per esempio con piccole strutture come questo mucchio di pietre e rami Bio Suisse intende migliorare la biodiversità nelle aziende Gemma.

# Stalla pulita, non sterile – contro i germi presenti nell'ambiente

L'umidità, la sporcizia e il calore sono i principali fattori responsabili della diffusione di germi patogeni nella stalla. La pulizia regolare e un buon clima della stalla favoriscono la salute sia delle vacche sia dei maiali e del pollame.

I germi presenti nell'ambiente sono microorganismi che possono far ammalare gli animali da reddito ma che sopravvivono nell'ambiente anche senza ospiti, vale a dire per esempio nella stalla, nella sala di mungitura o sul pascolo. Tutti gli animali, dal maiale attraverso il pollame fino ai bovini, sono interessati da questi agenti patogeni.

Nei maiali sono sovente causa di diarrea e di altre malattie, per quanto riguarda i bovini si tratta di agenti patogeni responsabili della diarrea dei vitelli e di determinati batteri responsabili della mastite per quanto riguarda il bestiame da latte. Anche alcune affezioni podali

come per esempio la malattia di Mortellaro sono causate da germi presenti nell'ambiente.

Nella stalla la densità di agenti patogeni in genere è più elevata che all'aperto. Sono in particolare tre i fattori in grado di aumentare la presenza di dannosi germi: l'umidità, le elevate temperature e gli escrementi. Per le specie di animali spostate da una stalla all'altra è importante ridurre al minimo la presenza di germi prima della stabulazione. È pertanto indispensabile un'accurata pulizia delle stalle dei maialetti, maiali da ingrasso e del pollame, ma anche dei vitelli e degli iglu. «È decisivo che la stalla possa asciugare

completamente dopo la pulizia», spiega Barbara Früh, esperta in animali da reddito presso il FiBL. «È più efficace contro i microorganismi nocivi che una disinfezione.» Durante l'estate questa operazione è più facile che in autunno quando le temperature sono più basse e l'umidità dell'aria in genere più alta. «In tal caso può essere utile chiudere le finestre e utilizzare un deumidificatore.»

## Gli animali sani sono più resistenti

Per prevenire malattie dovute a germi presenti nell'ambiente, oltre alle condizioni ambientali è decisiva anche la



Foto: Markus Spühler

Guido Zweifel punta su cuccette di paglia e calce e sulla disinfezione regolare.

condizione degli animali. Se la cura, la gestione e il foraggiamento sono corretti, gli animali sono molto più resistenti agli agenti patogeni. In tal caso già le madri riescono a sviluppare un numero sufficiente di anticorpi e i piccoli ricevono sufficiente colostro. È però importante anche il foraggiamento basato sulle necessità e la buona igiene delle mangiatoie e degli abbeveratoi. Un fattore di disturbo per quanto riguarda l'igiene della stalla è in generale rappresentato dalle mosche.

La lotta contro le mosche va pianificata già all'inizio dell'anno e i relativi mezzi come gli icneumonidi, la mosca ophyra e i preparati per l'irrorazione vanno utilizzati coerentemente sin dall'inizio.

## Intervenire in modo mirato

Agli allevatori che riscontrano problemi che potrebbero essere ricondotti alla presenza di germi presenti nell'ambiente, Barbara Früh consiglia di far analizzare i germi patogeni per poter adottare misure mirate. «Anche le disinfezioni vanno eseguite in modo mirato. Spesso però è necessario solo in caso di problemi effettivi.»

Secondo la saggezza popolare la disinfezione danneggia anche le comunità di microrganismi che non sono problematici e quindi favorisce indirettamente la diffusione dei germi nocivi. Una comunità di microrganismi stabile potrebbe pertanto proteggere da infezioni dovute a germi presenti nell'ambiente. «Capisco questo ragionamento», osserva Früh, «ma non sono a conoscenza di studi scientifici che hanno analizzato sistematicamente questo nesso.» Per l'agricoltura biologica non sono autorizzati preparati a base di microrganismi da applicare sulla lettiera.

## Il parto è una fase critica

«La fase più sensibile per quanto riguarda i bovini è il parto», spiega Lukas Rediger, consulente in materia di produzione lattiera presso il centro Strickhof ZH. «Un box per il parto asciutto, pulito e esente da germi è decisivo.» Il vitello deve dapprima sviluppare il sistema immunitario ma il cordone ombelicale e le mucose sono già esposti ai germi. Pertanto si consiglia di mai toccare l'ombelico o la lingua e di non lasciare in giro placenta. «La disinfezione della lettiera non può sostituire la pulizia regolare e accurata. In caso di problemi può però ridurre ulteriormente la presenza di germi», osserva Rediger. I prodotti autorizzati in agricoltura biologica presentano un elevato valore pH. A seconda del prodotto e della frequenza di

applicazione il contatto diretto non è ideale per le mucose dei vitelli e in generale per la pelle dei bovini. «I prodotti a base di calce pertanto vanno applicati sotto lo strato di paglia e non sopra.»

Dal mese di aprile di quest'anno Guido Zweifel di Maseltrangen SG utilizza prodotti a base di calce. Nella sua nuova stalla ha approntato delle cuccette fatte di paglia e calce. Inoltre ogni due giorni sparge sui box di riposo il disinfettante Desical. Non ha mai riscontrato problemi alla pelle. «Desical è particolarmente ben tollerato dalla pelle ed è dermatologicamente testato», spiega Michael Müller della ditta Landor, che assieme alla ditta Reichmuth vende Desical. Zweifel è soddisfatto del suo modo di procedere. «Le vacche sono sane e il numero di cellule è molto basso. È però vero che anche in precedenza non ho avuto problemi di questo tipo.»

«Recentemente nelle aziende biologiche sono aumentati i problemi legati alla qualità del foraggio», dice Rediger. Le contaminazioni o l'insufficiente igiene favoriscono i batteri dell'acido butirrico e indeboliscono gli animali. «Ciò favorisce le infezioni mammarie.» Oltre alla produzione di foraggio di qualità ineccepibile è pertanto importante fare in modo che sulla mangiatoia non si formi una crosta e pulirla accuratamente una o due volte all'anno con un getto ad alta pressione.

## La salute dei maialini inizia dalla scrofa

La prevenzione delle malattie dei maiali causata da germi patogeni inizia con l'allevamento delle scrofe. Se le femmine nascono nel porcile dell'azienda o se sono confrontate per un lungo periodo con i germi presenti nel porcile sono in grado di formare un numero sufficiente di anticorpi che a loro volta trasmetteranno ai loro piccoli. I nidi devono essere liberi da correnti d'aria, a questo scopo in autunno e inverno gli accessi alla corte vanno protetti dal vento. Per quanto riguarda i maialetti è inoltre decisiva l'igiene della mangiatoia e dell'abbeveratoio. «Ai maialini da latte va offerto mangime fresco diverse volte al giorno e gli abbeveratoi vanno puliti quotidianamente. Soprattutto gli abbeveratoi a vaschetta richiedono la massima igiene ma permettono l'assunzione di acqua più rispettosa della specie», spiega Barbara Früh.

## Stabulare il pollame a gruppi

Per quanto riguarda il pollame, l'igiene del pollaio è decisiva per prevenire ma-

lattie e organismi nocivi. Oltre ai batteri come E.coli o micoplasmi nel pollaio sono in grado di sopravvivere anche acari, coccidi e larve. Stabulando il pollame a gruppi si ha la possibilità di pulire in precedenza sistematicamente il pollaio. «Prima di tutto bisogna asportare tutto il letame e smontare tutte le installazioni», spiega Veronika Maurer, specialista in materia di pollame presso il FiBL. Dopo una pulizia a secco si bagna tutto con acqua fredda. Segue poi una prima pulizia grossolana e in seguito si procede con una pulizia più accurata con acqua calda. In seguito si lascia asciugare bene tutto, si rimontano le installazioni e infine segue una disinfezione superficiale e se necessario anche un trattamento contro gli acari. «A questo scopo si possono impiegare i prodotti elencati nell'elenco dei fattori di produzione per la pulizia e la disinfezione elencati al punto 4.2.2 e al punto 5.1.3 per quanto riguarda i prodotti contro gli acari.» Sono però importanti anche le abituali misure d'igiene, per esempio l'asporto settimanale degli escrementi e la pulizia quotidiana della stalla e dei dintorni, il cambio degli abiti portati nella stalla, le misure igieniche come il lavaggio degli stivali, il controllo dei roditori e l'asporto immediato degli animali morti.

Markus Spuhler

## Prodotti che influiscono sulle comunità di microrganismi nella stalla

In agricoltura biologica sono permessi diversi prodotti per migliorare l'igiene ambientale. Si possono suddividere in due categorie.

**Prodotti per il trattamento delle lettiere:** contengono solitamente farine di roccia, sali minerali, argille e estratti di piante o anche carbonato di calcio (gesso). In primo luogo va creato un ambiente sano con prodotti come «Agro StreuFix» (Agrokorn), «Bed Cide» (Hofstetter), «K-Lit» (UFA), «901 Hygosan» (Kroni), «Hasolit-B» (Landor), «Navetin Einstreue plus» e «Stall-Aktiv-Forte» (Naveta). Vanno menzionate anche le cuccette con calce e paglia (Landor, Reichmuth). Una miscela di paglia sminuzzata, calce e acqua provvede affinché le stesse rimangano ferme e asciutte e grazie all'elevato valore pH crea un clima sfavorevole ai microrganismi.

**Disinfettanti per la lettiera:** questi prodotti hanno un effetto biocida diretto. Sono adatti per l'intervento mirato in caso di problemi causati da germi presenti nell'ambiente. I prodotti autorizzati sono «Desical» (Landor, Reichmuth) e «Dekamix» (Reichmuth).

spu

# Ordine del giorno dell'AD di Bio Suisse del 12 novembre 2014

Il 12 novembre 2014 i delegati di Bio Suisse si riuniranno in assemblea presso il teatro cittadino di Olten. Un punto importante all'ordine del giorno, oltre al rapporto annuale e al bilancio, sarà la revisione generale. I delegati possono inoltrare per iscritto le mozioni inerenti agli argomenti entro la data dell'AD.

## L'ordine del giorno

L'ordine del giorno e gli allegati relativi all'invio dell'AD possono essere visionati sul sito internet di Bio Suisse sotto [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) > *Su di noi* > *Associazione* > *Assemblea dei delegati*. Per domande e suggerimenti vogliate rivolgervi alla coordinazione federativa di Bio Suisse, tel. 061 204 66 23, e-mail [christian.voegeli@bio-suisse.ch](mailto:christian.voegeli@bio-suisse.ch). Christian Voegeli, Bio Suisse

<b>1 Affari statutari</b>	
1.1 Saluto	Ordine del giorno, scrutatori
1.2 Verbale	pprovazione del verbale dell'AD del 16 aprile 2014
1.3 Rapporto annuale e bilancio 2015	Il consiglio direttivo presenta gli obiettivi e le priorità per il 2015. Approvazione del bilancio di previsione per l'anno prossimo. Per il 2015 il consiglio direttivo prevede entrate pari a 14 067 mio. di franchi. Sono previste uscite pari a 14 020 mio. di franchi, ne risulta pertanto un'eccedenza di 47 300 franchi.
<b>2 Modifiche dello statuto e altre decisioni</b>	
2.1 Revisione generale dello statuto	Dopo un processo di rielaborazione durato due anni il consiglio direttivo presenta ai delegati una revisione generale dello statuto. In futuro tre nuovi organi appoggeranno e sgraveranno il consiglio direttivo. Un gruppo di progetto ha elaborato una bozza di testo. Il consiglio direttivo prevede un adeguamento completo dello statuto. Dalla sua fondazione, Bio Suisse ha continuato a crescere, il bilancio e il numero di collaboratori negli scorsi 15 anni sono raddoppiati. Il consiglio direttivo intende adeguare il suo funzionamento alle nuove condizioni, liberarsi da compiti secondari e incentrare l'attenzione sul ruolo strategico.
2.2 Nomina dell'ufficio di revisione	Nomina dell'ufficio fiduciario indipendente e riconosciuto, incaricato di verificare la contabilità di Bio Suisse.
<b>3 Direttive</b>	
3.1 Stato di riconoscimento di aziende di estivazione private	Finora le aziende di estivazione private appartenenti ad una singola azienda biologica dovevano essere gestite in regime biologico. Se un'azienda di estivazione è gestita da diverse aziende la gestione biologica dell'azienda di estivazione è facoltativa. Questa norma sarà ora adeguata. A partire dall'1.1.2015 tutte le aziende di estivazione possono essere gestite in regime biologico o non biologico, indipendentemente dal numero di aziende che le gestiscono. L'Ordinanza bio della Confederazione offre da sempre questa libertà.
<b>4 Informazioni</b>	
4.1 Relazioni commerciali eque: situazione attuale	Nell'aprile 2010 i delegati hanno approvato la direttiva Relazioni commerciali eque. Bio Suisse ha elaborato un codice di condotta, organizzato incontri e sondaggi sull'equità e la soddisfazione del mercato e istituito un servizio di mediazione. Le direttive prevedono un rendiconto annuo dello sviluppo in Svizzera e una decisione dell'AD dopo cinque anni sul modo di procedere.
4.2 Condizioni eque sul mercato del latte bio	In occasione dell'AD primaverile 2014 il consiglio direttivo è stato incaricato di adoperarsi presso gli operatori del mercato del latte bio a favore di condizioni eque tra i produttori di latte bio. Il consiglio direttivo informa sulla situazione.
4.3 Produzione di latte e carne basata sulla superficie inerbita (PLCSI)	All'AD primaverile 2014 l'affare "Obbligatorietà della produzione di latte e carne basata sulle superfici inerbite per aziende Gemma" è stato rinviato di un anno. Gli organi Bio Suisse che si occupano dell'orientamento della strategia del foraggiamento sono stati incaricati di coinvolgere attivamente la base nel processo decisionale. Il consiglio direttivo riferisce in merito.
4.4 Rapporto sulle attività di marketing	Per il 2014 Bio Suisse aveva previsto 4,8 mio. di franchi per marketing. Informazioni sull'uso dei fondi destinati al marketing.
4.5 Uniterre: iniziativa popolare per la sovranità alimentare	Lo scorso 23 settembre Uniterre ha lanciato a Berna un'iniziativa popolare per la sovranità alimentare. Il testo è stato esaminato dalla cancelleria federale e può essere consultato in tre lingue nazionali sul sito <a href="http://www.souverainete-alimentaire.ch">www.souverainete-alimentaire.ch</a> . Il consiglio direttivo ha deciso di adottare un atteggiamento neutrale. Uniterre presenterà l'iniziativa e il consiglio direttivo motiverà la propria decisione.
4.6 Rapporto su affari politici	Il consiglio direttivo e il segretariato centrale riferiscono su temi politici che occupano attualmente l'associazione, in particolare sull'applicazione della politica agricola 2014-17.
4.7 Relazione su un tema attuale	Come di consueto al termine dell'AD seguirà la relazione di un personaggio importante. Urs Niggli, direttore dell'Istituto di ricerche dell'agricoltura biologica, fornirà all'assemblea idee e spunti di riflessione.

## Conferimento Grand Prix Bio Suisse

Dopo il pranzo l'assemblea dei delegati formerà la degna cornice per il conferimento del premio d'incoraggiamento Grand Prix Bio Suisse. Con il premio

ammontante a 10'000 franchi Bio Suisse vuole fornire un aiuto iniziale ad un progetto bio svizzero innovativo.

cv

# «Fastfood può essere ottimo e di qualità»

Kristopher Wiegand gestisce un banco alimentare nel vecchio mercato coperto di Basilea. Fastfood è la sua passione: vuole offrire un hot dog squisito e di ottima qualità. La salsiccia deve recare la Gemma.

## 1 bioattualità: Come descriverebbe il suo modello gastronomico?

Kristopher Wiegand: Il fastfood mi affascina: poter sfamare tanta gente in breve tempo. La mia idea non è di raggiungere lo scopo secondo il modello tradizionale – possibilmente tanto, possibilmente a buon mercato – bensì di utilizzare ingredienti gustosi e di ottima qualità. Voglio dimostrare che si può ottenere un maggior prezzo con buoni prodotti e qualità anche per quanto riguarda il fastfood.

## 2 Come le è venuta l'idea?

In passato ho spesso lavorato in occasione di festival e fiere e così mi è venuta l'idea. Ho poi iniziato nel locale notturno basilese «Hinterhof». Là gli hotdog erano proposti solo nella classica versione fastfood: panino farcito con salsiccia, ketchup o senape. I miei hot dog hanno avuto subito un grande successo, in particolare anche la variante vegetariana con quorn.

## 3 Qual è la differenza tra i suoi hot dog e quelli tradizionali?

In primo luogo sono basati sui classici hot dog americani più sostanziosi che ho poi adeguato alla mentalità elvetica. L'essenziale sono naturalmente una buona salsiccia e un buon panino. Gli altri ingredienti sono a scelta. Vi sono per esempio i classici ingredienti americani come diverse salse, crauti, cipolle arrostiti o

cetrioli sott'aceto. Al posto della salsa bolognese e della pancetta invece propongo verdura fresca e formaggio.

## 4 Chi viene da lei a mangiare hot dog?

Soprattutto i giovani. Nel club naturalmente i frequentatori dei party, qui al mercato anche gente con bambini. Gli svizzeri sono piuttosto conservatori ma quando riesco a convincerli ad assaggiare le mie varianti di hot dog di solito sono entusiasti.

## 5 Con quali criteri acquista gli ingredienti?

La salsiccia è l'ingrediente principale, la acquisto di qualità Gemma presso la macelleria Stettler a Langenthal BE. Il pane l'ho trovato qui a Basilea nella panetteria Bumann. La verdura la compero presso il fruttivendolo nel quartiere Gundeli proprio qui vicino. Se finisco un ingrediente mi rivolgo alla bancarella Demeter qui al mercato.

## 6 Oltre alla carne il biologico sarebbe un tema anche per gli altri ingredienti?

Teoricamente il pane bio sarebbe una possibilità. Sono però piuttosto soddisfatto dei miei attuali fornitori. Li ho visitati tutti personalmente e mi hanno fatto una buona impressione.

## 7 È importante il tipo di produzione delle materie prime?

Non ci ho mai riflettuto. Devo naturalmente rispettare dei limiti di prezzo, è difficile vendere un hot dog che costa più di 10 franchi.

## 8 Che cosa auspicherebbe da Bio Suisse?

Continuate così! Io sono soddisfatto, la salsiccia Gemma è un ottimo prodotto con un'elevata credibilità e questo è importante.

Intervista: Markus Spuhler

Ulteriori informazioni e filmato sul sito:  
[www.wurschtlifebalance.herrwiegand.com](http://www.wurschtlifebalance.herrwiegand.com)

Foto: Markus Spuhler



Kristopher Wiegand vuole reinterpretare l'hot dog. Non deve essere solo fastfood, bensì contenere anche ingredienti sani e di qualità.

## I consigli di Kristopher Wiegand

Al banco di Kristopher Wiegand ognuno può scegliere gli ingredienti che desidera. Lui stesso farcisce il suo panino con la salsiccia Gemma e salsa chili e aïoli, cipolle arrostiti e crauti che cosparge di pomodori freschi e cetrioli sott'aceto, infine lo ricopre di formaggio fuso e qualche foglia di rucola fresca.

spu

## Comune sudtirolese vuole liberarsi dai pesticidi

Nella regione turistica del Tirolo del Sud, negli scorsi anni, a causa dell'ampliamento dei frutteti, è cresciuto rapidamente anche l'uso di pesticidi. Come scrive il settimanale «Schweiz am Sonntag», il Comune sudtirolese Mals ha ora reagito a questo sviluppo e all'inizio di settembre ha decretato con decisione popolare di vietare l'uso di pesticidi sull'intero territorio comunale. Sarà invece elaborata una strategia per promuovere l'impiego di prodotti fitosanitari biologici. Con una partecipazione del 70 per cento circa, il 75,7 per cento degli abitanti di Mals con più di 16 anni si è chiaramente schierato a favore della proposta. La votazione è vincolante per l'amministrazione comunale. Da qualche tempo si sta formando una resistenza all'eccessivo uso di pesticidi anche fuori dai confini di Mals. L'iniziativa civica «Adam & Eplf» ha avuto già cinque anni fa per obiettivo di sensibilizzare la popolazione dell'Alta Val Venosta.

spu



## Giornata pratica con Friedrich Wenz: la tecnica non funziona senza fertilità del suolo

Il biocontadino Friedrich Wenz della Germania meridionale è considerato un pioniere della lavorazione delicata del suolo. Già a metà degli anni novanta il meccanico di macchine agricole ha iniziato a sviluppare un sistema proprio per la lavorazione del suolo in grado di lavorare «superficialmente, in modo preciso e all'occorrenza su tutta la superficie». In un nuovo video sul canale youtube del FiBL sulla giornata pratica sulla lavorazione del suolo, che si è svolta presso la famiglia Sidler a Grosswangen LU, Friedrich Wenz spiega gli attrezzi e il funzionamento della sua «macchina Wecodyn» commercializzata dalla ditta Baertschi. Non è importante solo la tecnica, anche la fertilità del suolo deve essere buona, spiega Wenz. Solo allora la lavorazione ridotta del suolo può avere successo anche alle condizioni bio. Nei commenti che seguono, i partecipanti alla presentazione dei macchinari si complimentano con il loro collega germanico per il suo lavoro. Nel contempo emerge che sono diverse le vie che portano alla buona lavorazione delicata del suolo. Il 24 novembre 2014 Friedrich Wenz terrà una relazione presso LBBZ Arenenberg assieme a ricercatori di Agroscope e del FiBL sulla promozione della fertilità del suolo con lavorazione conservante.

[www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) > Filme

## Reddito agricolo superiore all'anno scorso ma inferiore rispetto al 2011

A metà settembre Agroscope ha pubblicato il consueto «Rapporto di base», una statistica basata sui dati contabili di circa 2650 aziende di riferimento. In media nel 2013 le stesse hanno conseguito un reddito agricolo (RA) leggermente superiore rispetto al 2012 e anche superiore paragonato agli scorsi dieci anni. Anche le aziende bio fra quelle di riferimento nel 2013 hanno conseguito un reddito superiore. Rispetto al 2011 tuttavia le aziende bio, contrariamente alle aziende PER, hanno registrato un calo del RA. Il vantaggio delle aziende agricole bio per quanto riguarda il RA si è pertanto ridotto negli scorsi anni. Nelle regioni collinari le aziende bio fra le aziende di riferimento nel 2013 hanno addirittura registrato un RA inferiore rispetto ai colleghi PER.

spu

## Andreas Messerli è il nuovo responsabile dei prodotti della campicoltura presso Bio Suisse

Dall'inizio di settembre Andreas Messerli è il nuovo responsabile dei prodotti della campicoltura presso Bio Suisse. Succede a Martin Roth. Andreas Messerli è ingegnere agronomo ETH e ha 32 anni. Si è specializzato in economia agricola, si è interessato in particolare al lato dello smercio nella catena di creazione di valore. Dopo gli studi ha lavorato per sei anni e mezzo presso la multinazionale alimentare Unilever dove è stato attivo nel settore marketing di diversi marchi alimentari, da ultimo nel campo dei gelati e del tè freddo. Andreas Messerli si rallegra di poter mettere ora a frutto le proprie competenze per lo smercio di prodotti della campicoltura bio e di sostenere il commercio nell'approvvigionamento.

Foto: Marion Nitsch



## Nuovo manuale per viticoltori bio

A 15 anni dalla pubblicazione di «Ökologischer Weinbau», la casa editrice Ulm ne ha lanciata una nuova edizione intitolata «Biologischer Weinbau». Secondo l'autopromozione della casa editrice il manuale fornisce le basi pratiche e scientifiche della viticoltura ecologica. I temi centrali sono da un lato il suolo e la gestione del suolo e dall'altro lato la cura delle piante. I principi ecologici della biodiversità e dei meccanismi naturali di regolazione sono rappresentati con esempi e consigli pratici. Secondo l'editore questo manuale non fornisce solo una completa raccolta delle possibilità della viticoltura ecologica ai viticoltori, ai consulenti e agli scienziati, bensì rappresenta anche un'indispensabile guida per tutte le questioni legate alla conversione.

akr



*Biologischer Weinbau, Uwe Hofmann. 2014. 384 p., 193 foto a colori, 40 tabelle, rilegato ISBN 978-3-8001-7977-0, prezzo ca. 60 euro.*

## Edamame, erba di spelta originale e substrati per funghi

Tra i quattro progetti nominati per il premio dell'agricoltura Agropreis quest'anno figurano due aziende biologiche. A Seuzach nel Canton Zurigo la famiglia Böhler produce erba di spelta originale di qualità Demeter per la produzione di smoothie e fagioli di soia da sgranocchiare. Ristoranti conosciuti come Hiltl e Tibits, ma anche un numero crescente di privati, acquistano presso Klaus Böhler e la sua famiglia l'erba di spelta originale. Il succo appena spremuto



Foto: www.agropreis.ch

dell'erba è consumato allo stato puro o mischiato con altri frutti e succhi. Böhler coltiva l'erba di spelta originale dal 2009 senza l'uso di prodotti fitosanitari e senza concimazione diretta e dal 2013 coltiva anche fagioli di soia. I fagioli edamame contengono poche calorie e provengono originariamente dal sud-est asiatico. Assieme ad altre aziende Böhler ha escogitato un sistema per la raccolta, la trasformazione e lo stoccaggio. Al centro dell'attenzione vi è la vicinanza al consumatore finale, un'elevata creazione di valore nella piccola azienda e un raffinato sistema di vendita.

Sepp e Patrick Häcki gestiscono a Kerns LU un'azienda di produzione di funghi. I due hanno sviluppato il primo impianto completamente automatico a livello mondiale per il substrato. Una macchina imballa automaticamente la miscela di substrato in una pellicola di plastica anch'essa di nuova invenzione. Per il substrato i fratelli Häcki utilizzano solo pellets di legno di latifoglie svizzero. Il vincitore del premio dell'agricoltura sarà designato nella sala del Kursaal a Berna il 13 novembre. spu [www.urdinkelgras.ch](http://www.urdinkelgras.ch), [www.edamame.ch](http://www.edamame.ch), [www.bioboehler.ch](http://www.bioboehler.ch), [www.kernser-edelpilze.ch](http://www.kernser-edelpilze.ch)

## Nuova piattaforma per la ristorazione in azienda

La nuova piattaforma online [www.swisstavolata.ch](http://www.swisstavolata.ch) vuole far conoscere le possibilità di ristorazione in azienda presenti in Svizzera. «Dall'inizio di settembre 2014 gli ospiti in arrivo dalla Svizzera e dall'estero possono mangiare a casa di donne contadine e rurali come se fossero a casa di amici», recita un comunicato dell'Unione svizzera delle donne contadine e rurali USDCR e della Home Food Media GmbH. Il progetto serve a riscoprire la semplicità, la tradizione e i prodotti indigeni. Swiss Tavolata offre alle contadine la possibilità di un introito aggiuntivo in azienda. Per le promotrici la cooperazione con l'organizzazione Svizzera Turismo rappresenta la conferma che l'idea ha colpito nel segno e che corrisponde alla tendenza «Meet the Locals» (incontra la gente del posto). spu

## APPUNTO

### Piaceri autunnali

L'autunno ha tanti aspetti. Mentre le giornate rimangono calde, le notti diventano sempre più fresche. Il mattino è avvolto da una fitta nebbia, nel pomeriggio splende il sole e immerge il paesaggio in una luce calda.

Per le aziende agricole l'autunno è però anche sinonimo di raccolta e bisogna preparare i campi e l'azienda per l'inverno. Nella nostra azienda i lavori sul campo e la raccolta non rientrano direttamente nelle mie competenze. La raccolta delle patate rappresenta un'eccezione, tutti collaborano, mio marito ed io, i nostri figli ormai adulti, gli apprendisti e anche i nonni. Con l'aiuto del nostro vecchio Samro sotterriamo le patate. Regna un'atmosfera rilassata e allegra. Ogni tanto ci concediamo una pausa e facciamo merenda; con le mani piene di terra. Mi godo appieno queste pause. Mi rendo conto di quanto sia preziosa la coesione della famiglia, il fatto che ci si aiuti a vicenda e che ci si possa fidare gli



Foto: zVg

Helen Schreiber lascia che le piccole gioie addoliscano la sua quotidianità

uni degli altri. Recentemente mia suocera ha portato nel negozio dell'azienda un magnifico mazzo di fiori di campo. Mio marito, con sguardo conoscitore, li ha identificati come infestanti dei campi. Abbiamo riso. Le erbacce sopresse su tanti campi ora in autunno apportano ai nostri terreni biologici sostanze nutritive, li penetrano con le loro radici, li proteg-

gono da influssi esterni e ora ornano addirittura il nostro negozio. Mi fa pensare ai cicli della natura che iniziano a chiudersi dopo la raccolta e terminano presto con il riposo invernale che permette alla terra di rigenerarsi. Adesso in autunno tutto diventa più lento e più intimo. Anche le nostre vacche da latte iniziano a godere più intensamente del pascolo a temperature più gradevoli e la sera quasi quasi non vogliono rientrare. Prossimamente le nostre vacche madri e le vacche Bio-Weidebeef faranno ritorno dall'alpe. È sempre bello ritrovare la mandria al completo e vedere i vitelli scorrazzare allegramente nella stalla nonostante il tempo autunnale. Spesso sono le piccole gioie della quotidianità che arricchiscono la nostra vita. Dovremmo rendercene conto più spesso, ne godremmo maggiormente. Sicuramente anche voi avete vissuto dei momenti piacevoli in queste giornate autunnali.

Helen Schreiber, Wegenstetten AG

# Il vino Bio ha anche le bollicine

L'Azienda Agricola Bianchi di Arogno, una bella realtà nel mondo biologico.

**È** sempre un piacere soffermarsi con Alberto Bianchi e i suoi famigliari che, ad Arogno, conducono un'azienda agricola biologica. I punti forti di quest'entità, affiliata a BioSuisse e BioTicino, sono di certo l'apicoltura e la viticoltura.

I vigneti sono distribuiti su cinque ettari di terreni, ma solamente negli ultimi due anni Alberto e la moglie Marcy hanno voluto ingrandirsi fino a raggiungere questa quota, dato che i figli Gabriele e Martino stanno gradualmente subentrando ai genitori nella gestione.

Tutto cominciò nel 1999, con l'acquisto dell'abitazione sulle pendici di Arogno: una casa con un vasto terreno e alcuni vigneti. «Da subito era per noi chiaro che avremmo coltivato secondo i criteri e i principi di Bio Suisse e anche il settore apistico l'abbiamo subito convertito alle direttive biologiche», ci racconta Alberto.

Tra le prime barbatelle messe a dimora, le 4000 piante di Maréchal Foch sono state un vero disastro: al primo anno persero tutte le foglie in estate, compromettendone lo sviluppo. Lo stesso accadde anche al secondo anno e allora fu necessario rimpiazzare il tutto, perdendo almeno tre anni di produzione, oltre a ore di duro lavoro. «Nessuno sapeva spiegarci il motivo e solo oggi sono riuscito fare delle ipotesi – ricorda il dinamico agricoltore – la causa di tale ecatombe potrebbe essere un'intolleranza allo zolfo».

Da allora nei terreni di Arogno, ma anche a Maroggia oppure nel Parco delle Gole della Breggia, hanno trovato spazio altri e ben più soddisfacenti vitigni, sia varietà resistenti, sia varietà classiche.

## I vitigni

Tra le varietà interspecifiche ci sono Solaris, Johannitter e Bronner (uve bianche), Cabernet noir, Divico e 91-26-25 tra (uve rosse). Ma la scelta, va oltre questi vitigni con spiccate capacità di resistenza. Motivata dai 15 anni di esperienza, l'azienda Bianchi si è gettata nella coltivazione di alcuni vitigni tradizionali, quelli che nessuno penserebbe di coltivare in modo biologico.

Nel 2013 sono state messe a dimora delle barbatelle di Sirah e Merlot: «Nelle parcelle che già coltivavamo, l'uva Merlot ha reagito bene alla gestione biologica», racconta Alberto mentre ci mostra un piccolo vitigno.

I trattamenti si limitano ad applicazioni di rame e di zolfo, a cui si aggiungono macerati di ortiche o equiseto secondo le necessità. La differenza tra le varietà interspecifiche e le tradizionali sta nella frequenza di questi trattamenti.

## Anche l'uva piace alla Drosophila suzukii

Una nuova minaccia per i vigneti di tutti i viticoltori svizzeri, è di certo la Drosophila suzukii, un insetto che in questo 2014 ha fatto diversi danni anche sull'uva. A differenza del moscerino della frutta e di altre specie simili, che sono principalmente attratti da frutta marcia, quest'insetto attacca la frutta fresca e matura, depositando le uova sotto la buccia (grazie a un ovidepositore particolarmente robusto). Le larve si schiudono e si sviluppano nel frutto, distruggendone il valore commerciale. Inizialmente la Drosophila sembrava non prediligere l'uva ma, anche in seguito all'inverno particolarmente mite, alle condizioni climatiche umide e allo sviluppo abbondante di piante ospiti (ciliegie e bacche), le popolazioni sono divenute importanti. «Per la prima volta abbiamo osservato dei danni consistenti», ci racconta Gabriele che presto si laureerà in enologia alla scuola federale di Changins, mentre il fratello Martino ha conseguito il diploma di viticoltore presso la scuola cantonale di Mezzana.»

Gli acini colpiti dal moscerino marciscono e diventano aciduli. È quindi importante selezionare le uve prima della

vendemmia, un lavoro lungo e delicato, ma indispensabile.

La lotta alla Drosophila si limita a delle trappole (prevenzione), oppure a della farina di roccia (curativo), che frena gli attacchi dell'insetto e asciuga gli acini già danneggiati (è disponibile anche in qualità omologata da Bio Suisse). Impensabile annientare il moscerino, dato il suo ciclo riproduttivo impressionante: da 10 a 14 generazioni all'anno, da 300 a 400 uova deposte da ogni femmina.

## I vini

La produzione attuale, con 1,5 ettari di vitigni e una parte di uva venduta, si aggira sulle 5000 bottiglie l'anno. In futuro, con i nuovi vigneti in produzione, si dovrebbero raggiungere le 20000 bottiglie. Vini che hanno già saputo farsi apprezzare in occasione degli aperitivi organizzati da BioTicino, oppure ottenendo riconoscimenti, per esempio dalla rivista Vinum nel 2014.

Il Cerus è il vino rosso, prodotto con una fermentazione classica in vasche inox e 22 mesi di invecchiamento in barriques (30% nuove, 70% di secondo o terzo passaggio). È un vino di colore rosso rubino intenso, con aromi di ciliegia nera, spezie, bacche di bosco e piacevoli sentori del legno.

Il bianco, Alma, è prodotto con i vitigni Johannitter e Solaris. Di color giallo paglierino, sprigiona profumi esotici, come ananas, banana, lime, accompagnati da note floreali.

Il Marà è un vino frizzante, ottenuto con il metodo tradizionale che però non si può chiamare Champagne, poiché il nome, protetto, si può usare solamente per i vini prodotti in questa regione francese.

## Non chiamiamolo Champagne

Per ottenere questo «Champagne», nel vino vengono inoculati dagli appositi lieviti che trasformano, per fermentazione, le piccole quantità di zucchero o mosto aggiunto. L'intero processo avviene a bottiglia chiusa e il risultato sono le classiche bollicine, decisamente diverse da quelle degli spumanti o di altri vini frizzanti, spesso aggiunte artificialmente. Uno speciale e delicato procedimento permette in seguito di togliere la feccia e i depositi, prima di applicare il classico tappo con la capsula.



Foto: Elia Stamparoni

Vista dell'azienda Bianchi a Arogno.



Foto: Elia Stambanoni

## Visite e degustazioni

Per degustare i prodotti ad Arogno le porte sono sempre aperte. Quest'anno l'Azienda ha partecipato per la prima volta a «Cantine aperte» e nel corso dell'anno sono diversi i gruppi che si annunciano per una visita dell'azienda e della cantina, seguiti da una degustazione e da una cena. Lo scorso settembre, BioTicino ha pure organizzato una giornata dove, dopo la vendemmia in comune, è seguita la pigiatura e la vinificazione, intercalati da un gustoso pranzo in compagnia a Arogno.

## Le api e le pecore

L'azienda ha un altro grosso settore, quello dell'apicoltura che ha pure dovuto superare un anno difficile. Le arnie sono circa 600 e il raccolto di questo 2014 è stato misero, la metà rispetto alla norma. «Un'annata disastrosa», racconta Alberto, «che bilancia il buon 2013 e, si spera, venga compensata da un migliore 2015.» Nei prati e, a fine vendemmia tra i filari, pascolano poi alcune pecore, così come anatre, galline e altri volatili.

## L'impegno per il Bio

Alberto Bianchi dal 2011 è pure nel comitato di BioTicino, dove ha subito apportato il suo contributo, per esempio nell'organizzazione del corso di apicoltura Bio. Il dinamico apicoltore-viticoltore è anche delegato in seno a Bio Suisse, un compito che permette un interessante scambio di esperienze e opinioni con le altre realtà della Svizzera.

Elia Stambanoni

*Indirizzi utili: Azienda Agricola Bianchi, strada da Röv 24, 6822 Arogno*

*[www.aziendaagricolabianchi.wordpress.com](http://www.aziendaagricolabianchi.wordpress.com)*

## Agenda Bio Ticino

### **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](mailto: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.

Alberto Bianchi nel vigneto di casa.

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** Simone Bissig (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 pubblicita@bioattualita.ch

**Abbonamenti e casa editrice** Bio Suisse, editrice bioattualità, Petra Schwinghammer, Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Basilea tel. +41 (0)61 2004 66 66 e-mail editrice@bioattualita.ch

Cerca

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung **eine/n Landwirt/in** für unseren Kleinsthof Casa San Michele in Italien. Wir haben drei Kühe, zehn Ziegen, Hühner und Bienen. Für unser Winterfutter machen wir kleine Rundballen. Im Winterhalbjahr schlagen wir Brennholz. Wir arbeiten mit behinderten erwachsenen Menschen zusammen. Der Hof liegt auf ca. 700 m ü.M. an einem steilen Südhang mit Blick auf den Lago Maggiore. Weitere Infos finden Sie unter: [www.casasanmichele.net](http://www.casasanmichele.net). Bruno Wyss, Tel. 0039-338 19952 11 [bw.trarego@gmail.com](mailto:bw.trarego@gmail.com)

TARITRAL BIO

Messa in asciutta naturale

- metodo naturale per la messa in asciutta immediata!
  - rigenerazione del tessuto mammario
  - con ortica, salvia ed equisetto
- ☎ 026 913 79 84  
[www.lgc-sa.ch](http://www.lgc-sa.ch)

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

Si prega di inviare a Bio Suisse, editrice bioattualità, Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Basilea, Fax +41 (0)61 204 66 11, e-mail editrice@bioattualita.ch

agrobio **schönholzer ag**

[www.agrobio-schönholzer.ch](http://www.agrobio-schönholzer.ch)

**Foraggi**

- **Balloni quadrati di erba medica disidratata BIO:** proteine preziose e fibra ad alta digeribilità equilibrano le razioni, contenuto di PG selezionabile (3° al 6° taglio)
- **Fieno «Misto» BIO:** erba medica e loietto, disidratato
- **Fieno BIO di 1° taglio e tagli successivi:** ventilato, disidratato o essiccato in campo
- **Fieno di farro/avena:** dà da mangiare a bovini giovani, vacche asciutte e cavalli, ventilato o disidratato, tagliato
- **Cubetti di grano pianta intera BIO:** buon sostituto di mais, contenuto costante ed equilibrato, energia rapida
- **Cubetti di erba medica BIO:** Pellet da 15-16% di PG, Power Pellet di circa 20%, High Power Pellet di 23-24% - foraggi grossolani "concentrati"

**Prodotti di mais BIO:** pianta intera insalata o cubetti, tritello di pannocchie di mais, grani

**Concentrati**

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

- **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!
- **Mangime per allevamento «Projunior» BIO:** ingredienti gustosi di alta qualità ed erba medica strutturata
- **Melassa da barbabietola BIO:** energia dal container

**Paglia BIO e convenzionale**

☎ 079 562 45 00 [info@agrobio-schönholzer.ch](mailto:info@agrobio-schönholzer.ch)