

BIO

Attualità

La rivista del movimento bio

1 | 15
FEB



Cari lettori,

state tenendo in mano la nuova rivista bioattualità. Per la prima volta si presenta nella sua nuova veste con un'impostazione rielaborata. Nuovi caratteri e una nuova struttura ne garantiscono un'ottima leggibilità e facilitano l'orientamento. Il concetto grafico è stato elaborato dallo studio Häberli a Zurigo assieme al team di bioattualità. Oltre all'aspetto visuale vi sono anche novità per quanto riguarda il contenuto: con una nuova disposizione e nuove rubriche vogliamo fornire in modo ancora più mirato ai nostri lettori, il settore bio svizzero, informazioni specialistiche e novità rilevanti. Grazie a due pubblicazioni più corpose in dicembre / gennaio e luglio / agosto possiamo offrire una più ampia gamma di contenuti. Oltre alla rivista abbiamo dotato di una nuova veste anche il sito internet e la newsletter. Quest'ultima da subito sarà pubblicata due volte al mese anziché una. Tutti gli abbonati hanno la possibilità di consultare, contemporaneamente alla rivista stampata di bioattualità, anche la versione online.

Questo rilancio è stato preceduto da un intenso processo di analisi e sviluppo. Vorremmo ringraziare tutti coloro che vi hanno contribuito – non da ultimo anche i lettori che nell'autunno 2013 hanno partecipato al sondaggio. Siamo curiosi di sapere se la nuova rivista sia di vostro gradimento. Accogliamo con piacere suggerimenti, critiche e riscontri all'indirizzo redaktion@bioaktuell.ch.

Vi auguriamo buona lettura e ci rallegriamo di potervi tenere informati per un altro anno sul movimento bio.

A nome del team di bioattualità



Markus Spuhler, caporedattore



Da sinistra: Petra Schwinghammer (editore, red.), Res Schmutz (online), Leonore Wenzel (red.), Markus Spuhler (caporedattore), Erika Bayer (annunci), Simone Bissig (impaginazione), Adrian Krebs (red.). Foto: Thomas Alföldi

Sommario

Produzione

Approvvigionamento proteico

4 **Approvvigionamento proteico**

Un'alternativa alla soia importata? I pellet di trifoglio bianco della regione sono adatti per il foraggiamento del bestiame da latte. L'obiettivo è di aumentare il contenuto proteico.

Bovini

8 **Produzione di latte: costi sotto controllo**

10 **Allevamento professionale di rimonte**

Coltivazione di patate

12 **Coltivazione di patate**

Trasformazione e commercio

Trasformazione in azienda

14 **Le contadine preparano tuttora il pane senza additivi**

Sviluppo di prodotti

16 **Annunciare le novità gourmet per il concorso**

Bio Suisse e FiBL

Bio Suisse

19 **Crescita Gemma e reddito**

FiBL

22 **Il FiBL ottiene più soldi dalla Confederazione**

Rubriche

3 *Brevi notizie*

17 *Brevi notizie*

18 *Brevi notizie*

Politica

7 **Cinque iniziative e una controproposta**

20 *Bio Ticino*

21 *Agenda*

23 *Appunto/La parola ai lettori*

24 *Impressum*

La cifra

19

Eveline Sprecher lascia lievitare l'impasto per il pane per 19 ore prima di informare le pagnotte.

→ Pagina 14

La citazione



«Si dice che in Svizzera abbiamo i costi più elevati per posto stalla, ma i costi per il foraggio concentrato e il parco macchine per vacca e anno sono ancora più elevati!»

Hans Braun, Rothrist AG

→ Pagina 8

Compilare la verifica prima del controllo

In occasione del controllo quest'anno tutti i capiazienda dovranno presentare le prestazioni a favore della biodiversità realizzate nell'azienda. A questo scopo sono tenuti a compilare la verifica della biodiversità online. Il programma elabora un riassunto che il capiazienda può stampare e presentare al controllore. Nell'anno in corso non sarà verificato se è stato realizzato il numero minimo di misure, questa verifica avrà luogo nel 2016. La compilazione della verifica della biodiversità online di Bio Suisse è intuitiva e permette di registrare man mano le misure per la biodiversità realizzate. I dati registrati saranno a disposizione l'anno successivo e occorrerà solo adeguarli. In caso di problemi tecnici è possibile rivolgersi al settore agricoltura di Bio

Suisse (biodiversitaet@bio-suisse.ch; tel. 061 204 66 38). Anche quest'anno saranno organizzate diverse visite in azienda che offriranno la possibilità di informarsi e di discutere in merito alla realizzazione pratica delle misure per la promozione della biodiversità. Le date sono pubblicate nella rubrica Agenda del sito www.bioaktuell.ch.

I capiazienda che riscontrano difficoltà nella realizzazione delle 12 misure possono annunciarsi per una consulenza individuale (www.bio-suisse.ch o tel. 061 204 66 38). *spu*

Le istruzioni per la compilazione della verifica della biodiversità sono pubblicate su → www.bioaktuell.ch > Pflanzenbau > Nachhaltigkeit > Biodiversität

Prezzo indicativo per uova bio invariato

In autunno la commissione di esperti in materia di uova e Bio Suisse hanno condotto delle trattative con i commercianti per definire il futuro prezzo indicativo delle uova bio. Per il 2015, visto che la situazione del mercato è rimasta



L'uovo bio rimane a 45,5 cts. Foto: sja

pressoché invariata, è stato nuovamente fissato a 45,5 centesimi per uovo. Ciononostante, la parte di foraggio indigeno con oltre il 50 per cento è eccezionalmente elevata. Per la prima volta inoltre si sono avute leggere eccedenze. «Le eccedenze non sono molto preoccupanti» spiega Eldrid Funck, manager del settore uova presso Bio Suisse. «Bisognerà vedere se si avranno eccedenze anche nel 2015.» Se ciò dovesse avverarsi, i produttori dovranno contribuire alla valorizzazione delle eccedenze. Il commercio prevede tuttora una crescita dello smercio in modo che la produzione quest'anno sarà ampliata di un altro 5 per cento. Tale crescita può essere coperta senza problemi dagli attuali produttori e dai nuovi produttori che hanno appena iniziato, valuta Funck. *mgt /spu*



Leggete la rivista elettronica

Bioattualità in forma elettronica vi offre da subito la possibilità di leggere la rivista cartacea anche in forma arricchita online. Effettuate il login con i seguenti dati.

→ www.bioattualita.ch > Rivista > Accesso per gli abbonati

Utente: bioattualita-print

Password: ba1-2015

La password è sempre indicata nell'impressum.



Trifoglio del vicino – anziché soia da oltremare

Con i cubetti di trifoglio bianco essiccato il movimento bio turgoviese quattro anni fa ha presentato un interessante approccio per risolvere il problema delle proteine. Nella pratica ora sembra affermarsi.

I mangimi importati hanno un'immagine negativa. Non sono adatti all'agricoltura biologica che mira a cicli chiusi e persegue elevati obiettivi ecologici e sociali. Anche l'agricoltura biologica importa però sempre più mangimi. Tra il 2006 e il 2013 l'importazione di soia Gemma è aumentata da 5 300 a 16 000 tonnellate.

Miscele di trifoglio bianco per sostituire la soia

Il centro di formazione e consulenza BBZ Arenenberg nel Canton Turgovia da qualche anno si occupa di foraggi proteici alternativi ottenuti da coltivazione indigena. Negli esperimenti relativi alla coltura e al foraggiamento il trifoglio bianco si è imposto come componente principale. In un secondo passo il centro BBZ sta ora cercando varietà di erba medica adatte per la miscela.

Per poter competere con la soia è necessario un elevato contenuto proteico. Gli specialisti presso il centro di Arenenberg erano concordi che ciò sia possibile solo con l'essiccazione in un impianto di essiccazione e successiva trasformazione in pellet.

Sfalcio autunnale per cubetti

«In primavera ed estate occorrerà sperimentare la conservazione mediante silaggio», consiglia Daniel Nyfeler del centro BBZ Arenenberg, perché il contenuto necessario di oltre 250 g di proteine grezze (PG) per chilo di sostanza secca (SS) – il minimo assoluto per foraggio proteico – sotto forma di pellet può essere raggiunto solo con lo sfalcio autunnale. Mentre il passaggio da quattro a sei tagli ha prodotto solo un aumento minimo della resa, è emerso che il periodo dello sfalcio influisce in modo decisivo sul contenuto proteico.

Gli sfalci autunnali hanno presentato contenuti proteici fino a 299 g PG/kg SS per quanto riguarda la miscela trifoglio bianco/erba medica e fino a 263 g PG/kg SS per la miscela standard 325, pure molto interessante. «Coloro che intendono trasformare il raccolto autunnale in pellet dovrebbero mettersi in contatto per tempo con l'impianto di essiccazione per verificare la fattibilità», consiglia Nyfeler. Prima dell'essiccazione l'erba sfalciata va lasciata seccare fino a raggiungere il 30 o meglio il 45 per cento della SS per mantenere possibilmente bassi i costi di essiccazione. È però vero che ciò rappresenta una sfida soprattutto in autunno.

La coltivazione è ideale soprattutto per contadini senza animali

Affinché il foraggio proteico prodotto con leguminose foraggere indigene possa imporsi è decisiva la domanda di cubetti da un lato e dall'altro lato l'interesse per la coltivazione di trifoglio bianco. Da esperimenti relativi al foraggiamento di bovini da latte con pellet sono emersi una buona tolleranza e nessuna riduzione della prestazione e anche dal punto di vista del prezzo i pellet sono competitivi. Per numerose aziende senza animali la coltivazione di leguminose è interessante. La coltivazione di trifoglio bianco può sostituire i prati artificiali ed è computabile come superficie inerbita. Inoltre i batteri formanti tubercoli radicali forniscono al suolo un notevole quantitativo di azoto. *Petra Schwinghammer*



Persone di contatto per trifoglio bianco

Coloro che sono interessati al foraggiamento o alla coltivazione di foraggio proteico ottenuto da leguminose foraggere indigene possono annunciarsi alla comunità di interessi. Contatto: Andy Vogel
→ betrieb@cyberstep.ch

Coloro che sono interessati al foraggiamento o alla coltivazione di foraggio proteico ottenuto da leguminose foraggere indigene possono annunciarsi alla comunità di interessi. Contatto: Andy Vogel
→ daniel.nyfeler@tg.ch



Walter Koch di Lustdorf TG sostituisce la soia in parte con pellet di trifoglio bianco. *Foto: Marion Nitsch*

Cubetti di trifoglio bianco: interessanti per campicoltori e produttori di latte

Grazie alla filiera breve senza intermediari i cubetti di trifoglio bianco rappresentano un'interessante alternativa al mangime di compensazione proteico.

Uno solo è deluso: Albert Lehmann dell'omonimo mulino bio a Gossau SG ha sostenuto sin dall'inizio il progetto relativo al trifoglio bianco presso il centro BBZ Arenenberg – nella speranza di poter sostituire la soia nei mangimi per galline e maiali con il trifoglio. A questo scopo sarebbero stati necessari contenuti proteici pari ad almeno il 24 per cento nei cubetti essiccati. «Purtroppo nella pratica è emerso che questo valore può essere raggiunto solo in pochi casi eccezionali», osserva l'impegnato mugnaio bio disilluso. Il suo mulino pertanto ha abbandonato il progetto già nel 2012.

Brevi vie di trasporto, nessun intermediario

Nel frattempo i produttori di trifoglio bianco della Svizzera orientale, organizzati come IG Weisklee, hanno trovato la propria strada. Attualmente forniscono cubetti direttamente a produttori di latte bio della regione. Nel caso ideale il campicoltore trasporta il trifoglio tagliato nell'impianto di essiccazione e il produttore di latte ritira i cubetti senza alcun intermediario. Le vie di trasporto pertanto sono brevi e i prezzi per il foraggio regionale sono interessanti: mentre 100 kg di crusca di soia bio con circa 400 g di proteina grezza per kg SS costano 125 franchi, i cubetti di trifoglio bianco con 240 g di proteina grezza sono venduti al prezzo di 65 franchi per 100 chili.

Nessuna riduzione delle prestazioni

Il biocontadino Walter Koch di Lustdorf TG acquista già da tre anni i pellet di trifoglio dal suo collega Walter Dienzler di Wängi TG e per il foraggiamento del suo bestiame da latte sos-

tituisce due terzi del foraggio proteico altamente concentrato UFA 277. «Nella mangiatoia automatica mischio i due mangimi proteici e a dipendenza della prestazione ne dispenso da uno a due chili per vacca e giorno.» Le 40 vacche Brown-Swiss di Koch producono in media 7500 kg di latte all'anno. Soprattutto le vacche che hanno appena partorito non riescono a coprire il fabbisogno proteico solo con i pellet di trifoglio, osserva Koch. «Sono quindi costretto a impiegare mangime con un'elevata percentuale proteica. Grazie ai pellet di trifoglio bianco sono però riuscito pressoché a dimezzare il fabbisogno di proteine provenienti dall'estero – senza alcuna riduzione della prestazione.

Domanda supera l'offerta

Walter Koch due anni fa aveva partecipato all'esperimento relativo al foraggiamento di BBZ Arenenberg. Durante l'inverno 2010/2011 sono state paragonate le produzioni e il contenuto di latte di tre aziende prima e dopo il passaggio dal foraggio proteico concentrato abitualmente impiegato ai pellet di trifoglio. Non vi è stato alcun gruppo di riferimento per poter pubblicare l'esperimento come scientificamente comprovato nelle riviste specializzate. I risultati sono però stati evidenti: la modifica del foraggiamento non ha portato alla riduzione della prestazione o alla carenza di proteine in nessuna delle aziende analizzate. I tre capiazienda impiegano ancora oggi pellet di trifoglio e a loro se ne aggiungono costantemente altri. «La domanda attualmente supera l'offerta», osserva Andy Vogel della IG Weisklee. Il campicoltore è soddisfatto di questo sviluppo: quante più aziende si lanciano nella produzione di pellet di trifoglio bianco tanto più rapidamente aumentano le conoscenze su questo nuovo ramo aziendale. E poi, chissà, i contenuti proteici del 24 per cento auspicati dal mulino di Albert Lehmann potrebbero diventare una realtà e i cubetti di trifoglio potrebbero essere impiegati laddove la soia attualmente è indispensabile: il foraggiamento di galline e maiali. *Ursina Galbusera*



I cubetti di trifoglio bianco si sono affermati nel foraggiamento del bestiame da latte. Foto: Marion Nitsch

Cinque iniziative e un controprogetto: tante mani in pasta

Le iniziative sulla politica agricola abbandonano: tre organizzazioni di contadini e due partiti con le loro iniziative popolari vogliono tracciare la direzione da perseguire e trarre profitto politico.

Pur essendo la recente revisione della politica agricola entrata in vigore solo l'anno scorso, attualmente sono in corso ben cinque iniziative per completare e correggere la costituzione e indirizzare la politica agricola nella direzione desiderata o deviare qualche soldo dalla cassa federale.

Unione contadini mette l'accento sulla produzione

La più discussa finora è stata l'iniziativa per la sicurezza alimentare dell'USC. Entro tre mesi l'associazione mantello è riuscita a raccogliere ben oltre le 100'000 firme necessarie. Questa dimostrazione di potere politico ha fatto una tale impressione sul Consiglio federale che ora sta elaborando un controprogetto diretto. Secondo il ministro dell'agricoltura Schneider-Ammann si vuole dare «una risposta credibile» alle domande sulla sicurezza alimentare. I promotori, visto l'aumento della popolazione mondiale, la ritengono minacciata. Essenzialmente si tratta di incentrare l'attenzione della politica agricola (e quindi dei pagamenti diretti) sulla produzione e in minor misura sull'ecologia.

L'iniziativa per la sovranità alimentare del sindacato agricolo Uniterre punta nella stessa direzione. Anch'essa chiede la promozione di un'agricoltura contadina indigena allo scopo di garantire un sufficiente approvvigionamento, il testo tuttavia è nettamente più voluminoso e include per esempio il divieto dell'impiego di OGM e il sostegno della vendita diretta e di

interventi a livello sociale. Non è ancora certo se Uniterre riuscirà a raccogliere il numero sufficiente di firme. Con il lancio dell'iniziativa, per l'organizzazione relativamente marginale si tratta di far sentire la propria voce nel chiassoso concerto agropolitico.

Verdi e GS hanno nel mirino le elezioni

È invece diversa la motivazione dei verdi e della gioventù socialista. Le loro iniziative con i temi relativi all'alimentazione hanno nel mirino le elezioni 2015. L'iniziativa Fair Food vuole promuovere derrate alimentari «prodotte in modo rispettoso dell'ambiente e delle risorse, degli animali e a condizioni di lavoro eque». Gli stessi requisiti devono valere anche per i prodotti importati. I verdi si occupano pertanto di un tema caro ai consumatori, ripreso anche dai grandi distributori che impongono ai produttori all'estero standard più elevati.

Nel frattempo la gioventù socialista ha fatto della lotta contro la speculazione sulle derrate alimentari il proprio vessillo. Nell'economia finanziaria gli investimenti in strumenti finanziari legati alle materie prime godono di grande popolarità visto che si tratta di merce con una crescente domanda. Per i critici queste attività sono corresponsabili della forte oscillazione dei prezzi delle derrate alimentari e della fame in diversi Paesi del Sud.

I motivi della CI Hornkuh con a capo il dinamico contadino di montagna Armin Capaul sono ancora diversi. Con l'iniziativa «Per la dignità degli animali da reddito agricoli» chiede che i detentori di vacche e capre con le corna siano sostenuti finanziariamente. In precedenza la CI aveva cercato invano di ancorare nell'Ordinanza sui pagamenti diretti il cosiddetto franco per le corna (un franco per vacca con le corna e giorno). Con questa iniziativa cerca di ovviare attraverso la via della costituzione. *Adrian Krebs*

COMMENTO

Per i promotori i giochi sono fatti

Non succede spesso che la Svizzera si occupi intensamente di questioni agricole e alimentari. Certo, da un lato è da ricondurre alle elezioni. Il fatto che questi temi siano popolari mostra però che preoccupano un'ampia fetta della popolazione, non solo gli ambienti agricoli. Per l'Unione contadini i giochi sono praticamente fatti, con l'imponente numero di firme raccolte ha intimidito il Consiglio federale fino al punto che ha ritenuto necessario elaborare una controproposta. Il contenuto relativamente poco incisivo dell'iniziativa è secondario e si può presumere che se venisse accolta, la situazione attuale cambierebbe ben poco, e ciò aumenta le probabilità

di un sì alle urne.

I verdi e la gioventù socialista hanno invece una probabilità di riuscita inferiore, infatti attaccano potenti gruppi di interessi che investiranno ingenti somme nella campagna per combattere le iniziative. I partiti misureranno il successo in base ai risultati delle elezioni 2015. Se, contrariamente alle previsioni, dovessero generare una maggioranza favorevole, la messa in atto di entrambe le iniziative risulterebbe problematica. La speculazione sulle derrate alimentari è un tema internazionale che difficilmente può essere trattato partendo dalla Svizzera. Infine, malgrado tutta la simpatia per la proposta dei verdi: come l'iniziativa di Uniterre vuole an-



corare nella costituzione troppi punti che i consumatori, se lo vorranno, cambieranno comunque modificando le abitudini d'acquisto. *Adrian Krebs*

Produzione di latte *Costi sotto controllo*

Hans Braun di Rothrist AG produce latte bio al pascolo. Da decenni ottimizza i costi nella sua azienda.

Il prezzo del latte bio da qualche tempo è periodicamente sotto pressione. Negli scorsi mesi diverse organizzazioni commerciali hanno abbassato i prezzi al produttore. A livello delle singole aziende può valere la pena analizzare in modo critico i costi e cercare possibilità di ottimizzarli.

Per Hans Braun di Rothrist da decenni l'ottimizzazione dei costi nell'azienda è un punto fondamentale. Bioattualità ha chiesto al produttore di latte e allevatore di Swiss-Fleckvieh di svelare i segreti della produzione di latte economica.

Foraggio ottenuto da pascoli costa la metà

Hans Braun punta coerentemente sul pascolo integrale – secondo la massima: quello che la mucca mangia al pascolo non lo devo procurare io. La produzione e il foraggiamento di un chilo SS nella sua azienda – incluso il foraggiamento invernale nella stalla – viene a costare 25 centesimi. Questa cifra è emersa da un'analisi eseguita dall'alta scuola delle scienze agronomiche HAFL che ha valutato 18 aziende agricole con 18 strategie diverse. Le aziende che praticano il pascolo integrale sono risultate chiaramente al primo posto: nelle altre aziende lattiere – pure gestite a livello professionale – un chilo SS costava tra 30 e 45 centesimi.

Una buona cotica erbosa vale oro

Affinché la mandria possa servirsi di foraggio più conveniente al pascolo è necessario che lo stesso fornisca costantemente foraggio di ottima qualità e per questo è importante una buona cotica erbosa. Hans Braun esegue regolarmente risemine con il sistema di semina a file per mantenere il pascolo in buono stato e colmare le lacune. Sovente semina in modo mirato una particolare specie, per esempio erba fienarola, coda di cane o trifoglio

bianco che secondo lui sono il massimo per il pascolo bio. «Al loietto inglese semplicemente non riusciamo a offrire sufficiente azoto», spiega il professionista del pascolo integrale.

Per una buona cotica erbosa, accanto alle risemine è decisivo il pascolo coerente. «Se diamo da mangiare alle vacche nella stalla, al pascolo mangeranno in modo molto più selettivo», osserva Braun. Naturalmente è anche decisiva un'elevata intensità di pascolo, vale a dire un numero sufficiente di animali per superficie di pascolo.

Le vacche pesanti costano

Quanto più una vacca è pesante tanto più è elevato il fabbisogno di mantenimento. E quello che la vacca ha bisogno per sé stessa non riesce a convertirlo in latte. Il cosiddetto coefficiente di trasformazione del foraggio indica quanti chili di latte una mucca riesce a produrre con un chilo di SS. Nelle stalle svizzere questo coefficiente si situa tra 1 e 1.25, a dipendenza della genetica della vacca e del contenuto del foraggio. L'obiettivo di Hans Braun è produrre possibilmente tanto latte con il foraggio grezzo. In media le sue vacche raggiungono – senza mangimi concentrati – un coefficiente di 1.1. La sua ricetta per il successo: vacche piccole e leggere con un basso fabbisogno di mantenimento. Gli animali Swiss-Fleckvieh di Hans Braun hanno un'altezza al garrese tra 135 e 140 cm e pesano in media 550 kg.

Inizio graduale per un'elevata carriera produttiva

Le vacche primipare nella stalla di Braun producono solo 4500 kg di latte. A 24 mesi di età infatti le giovani vacche non sono ancora per niente adulte. Nelle successive lattazioni aumentano la loro prestazione fino a 5500 kg per fornire poi nella quarta lattazione una produzione annua di 6000-6500 kg. «Pur essendo la produzione annua piuttosto bassa raggiungo comunque carriere produttive di oltre 50 000 kg di latte», commenta Braun soddisfatto. I costi di allevamento nella vita di una vacca in questo modo si distribuiscono su tanti litri di latte e sono ben ammortizzati. In media le sue vacche raggiungono i 10 anni di età.



Hans Braun mantiene bassi i costi di foraggiamento grazie al pascolo integrale. Un chilo SS gli viene a costare 25 centesimi.



Dipende dalla carriera produttiva: la vacca Ameise ha prodotto 77 400 kg di latte in 14 anni e ammortizzato già da tempo i costi di allevamento. *Fotos: zVG*

Zero antibiotici: ottimo per l'immagine e il borsello

Hans Braun da dieci anni non somministra più antibiotici. «Se a lungo termine vogliamo ottenere un sensibile maggior prezzo per il latte bio, l'intero settore bio deve rinunciare agli antibiotici», Braun ne è convinto. La rinuncia agli antibiotici oggi non rappresenta più un problema per un allevatore esperto. Braun da un lato conosce bene l'omeopatia e la applica già al primo sintomo di mastite o di infiammazione dell'utero. Soprattutto però seleziona da decenni coerentemente in base ai caratteri di fitness. «Pur essendo tuttora scritto nei testi scolastici che la salute della mammella è poco ereditaria, la mia esperienza pratica mi insegna esattamente il contrario» sostiene Braun. Esistono razze che hanno eternamente problemi relativi alla salute della mammella e occorre eliminarli. Per il portafoglio la rinuncia agli antibiotici significa: nessun termine d'attesa per latte e carne, costi più bassi per i medicinali e – dato che ai caratteri di fitness viene tendenzialmente attribuita maggiore importanza – in generale costi inferiori per il veterinario.

Posti stalla costano meno del foraggio concentrato

Seguendo questa massima, Hans Braun sette anni fa ha aggiunto altri 26 posti alla sua stalla a stabulazione libera. «Si dice che in Svizzera abbiamo i costi più elevati per posto stalla ma i costi per il foraggio concentrato e il parco macchine per vacca e anno sono ancora più elevati!» Braun ha quindi speso meno per foraggio concentrato e macchinari e ha investito in 26 nuovi box di riposo.

Ecco il suo calcolo: un posto stalla mi costa circa 10 000 franchi e mi produce circa 5000 chili di latte all'anno. I costi per il foraggiamento per il latte supplementare ottenuto dal pascolo

ammontano a 25 centesimi al litro. Se desiderassi ottenere la stessa quantità di latte con un aumento della prestazione con foraggio concentrato ciò mi verrebbe a costare 500 grammi di foraggio concentrato o 50 centesimi al litro. La vacca al pascolo nel nuovo posto stalla produce pertanto un litro di latte per 25 centesimi in meno. Sull'arco di otto anni ho quindi risparmiato già 10 000 franchi – e ho quindi ammortizzato il posto stalla.

La vacca a duplice attitudine è la più economica

«Ricevere 150 o 500 franchi per un vitello da ingrasso è un fatto che si ripercuote sulla redditività della produzione di latte, spiega Hans Braun. Inoltre il prezzo per il bestiame da macello con una valutazione migliore può raggiungere anche il doppio. Tuttavia: per gli allevatori di Swiss-Fleckvieh le vacche a duplice attitudine non sono solo semplici produttori di latte e carne. «I miei vitelli e manzi devono poter sviluppare rapidamente la muscolatura ma dopo il parto devono poter passare altrettanto rapidamente alla produzione di latte e mobilitare le riserve corporali.»

Hans Braun vende i torelli di quasi cinque mesi a diversi produttori Bio Weidebeef. Le sue rimonte da ingrasso si integrano perfettamente nel programma e sono pertanto molto richieste. Il vantaggio economico di una vacca a duplice attitudine si estende quindi oltre le singole aziende lattiere: ne approfitta l'intero mercato bio. Mentre la domanda di carne Bio Weidebeef è buona, i vitelli da ingrasso continuano a preoccupare il settore bio. «I produttori di latte bio che vendono i propri vitelli di 50 chili alle aziende che praticano l'ingrasso di vitelli scaricano su altri le proprie responsabilità per quanto riguarda gli antibiotici», osserva Braun. *Ursina Galbusera*

Allevamento professionale di rimonte: alternativa all'ingrasso di vitelli?

I prezzi per i vitelli oscillano fortemente a seconda della stagione, quelli per le rimonte per l'ingrasso al pascolo sono più stabili. Alcuni produttori hanno iniziato a combinare i due segmenti.

I problemi sul mercato della carne di vitello bio sono noti: la maggior parte degli animali da macello non è pronta quando la domanda è maggiore, vale a dire in autunno e inverno bensì solo in primavera. Ciò è dovuto fra l'altro al fatto che numerosi vitelli nascono dopo la stagione dell'alpeggio. I prezzi per i vitelli da banco pertanto in primavera sono regolarmente al minimo. Per i produttori reagire a queste differenze di prezzo non è così semplice. Un'alternativa possibile sarebbe l'allevamento di rimonte per l'ingrasso per Bio Weide-Beef (BWB). Beat Gerber di Zollbrück nell'Emmental per esempio da quattro anni produce vitelli da ingrasso durante l'estate e l'autunno e rimonte in primavera. «Ho pianificato il periodo principale dei parti in modo da avere tanto latte soprattutto nella tarda estate e in autunno», spiega. «In questo modo durante l'autunno posso nutrire i vitelli da ingrasso con la necessaria intensità e in



Simon Knobel e la figlia Alina sono soddisfatti dell'allevamento di rimonte. *Fotos: Markus Spuhler*

primavera, quando la quantità di latte diminuisce, posso utilizzare quantitativi maggiori di foraggio grezzo e produrre le rimonte.» La sfida principale è reperire vitelli da ingrasso. «Devo contare sulla benevolenza dei biocontadini della regione e devo accontentarmi di quello che trovo». L'ingrasso di vitelli in linea di massima è possibile con tutte le razze – a prescindere dalle pure razze da latte. Per la produzione di rimonte è però necessaria una certa percentuale di razze da ingrasso. Gerber pertanto deve produrre qualche vitello da ingrasso anche in primavera. «Non posso permettermi di acquistare solo gli incroci, altrimenti i contadini preferiscono vendere il tutto nel canale convenzionale».

«Più flessibile dell'ingrasso di vitelli, più impegnativo dell'allevamento di bestiame da latte» Simon Kobel di Trubschachen nell'Emmental va oltre. Fino a poco tempo fa anche lui vendeva vitelli da ingrasso in autunno e ora è passato alla produzione di rimonte per BWB. «Per me l'ingrasso di vitelli non era veramente compatibile con la filosofia del biologico», spiega Kobel. Bere così tanto latte non è nella natura del vitello. «I prezzi bassi per i vitelli da banco bio la scorsa primavera mi hanno convinto. Il maggior lavoro è assolutamente sproporzionato rispetto al maggior ricavo». Inoltre, per quanto riguarda i vitelli da ingrasso praticamente non esiste una regolamentazione quantitativa. «Coop in primavera sfrutta l'offerta eccessiva per esercitare pressione sui prezzi. Non si può neppure parlare di una situazione di libero mercato – con un solo grande distributore.» Michèle Hürner, responsabile della carne presso Bio Suisse osserva inoltre che Coop come unico grande commerciante al dettaglio riconosce la carne di vitello come sottoprodotto della produzione di latte bio. «Bell acquista oltre il 90 per cento dei vitelli bio che sono macellati come tali». Purtroppo è inevitabile che i prezzi scendono quando l'offerta settimanale in primavera raddoppia e la domanda dopo Pasqua diminuisce fortemente.

Per Gerber la situazione presso Bio Weide-Beef è migliore. «È chiaro, il prezzo per le rimonte potrebbe essere più alto ma sull'arco dell'anno rimane relativamente stabile.» Un grande vantaggio è la flessibilità. «Non importa se fornisco un animale da 200 o da 250 chili.» Anche per quanto riguarda l'aumento di peso giornaliero rimane un certo margine, non è necessario rispettare rigorosamente i limiti di età come per i vitelli da ingrasso. Kobel con 1000 litri per vitello impiega relativamente tanto latte ma rinuncia ai mangimi concentrati.

Rinuncia all'allevamento

Per poter lavorare in modo più razionale, Kobel ha rinunciato ad allevare le proprie vacche da latte SF, insemmina solo con tori Limousin e in autunno acquista regolarmente giovani torrelli. Ciò gli permette di detenere il maggior numero possibile di vacche e di allevare fino a sei rimonte per vacca e anno. Per facilitare ulteriormente il lavoro è passato all'allevamento di vitelli con la madre. I vitelli si nutrono loro stessi e non è più necessario allattarli. Quando accompagna i vitelli dalle madri alla mattina e alla sera deve tuttavia osservarli attentamente. Per quanto riguarda le malattie dei vitelli e la salute della mammella non riscontra maggiori problemi. La sfida consiste nell'averne un numero sufficiente di vitelli per la rimonta subito dopo i parti.

Problemi: antibiotici e quantità di latte per i vitelli

La produzione di rimonte nelle aziende che praticano l'ingrasso di vitelli comporta anche determinati problemi. La quantità di latte utilizzabile è limitata. Per BWB la quantità di latte utilizzata da Kobel è eccessiva. Infatti coloro che praticano l'ingrasso per BWB preferiscono buoni mangiatori abituati a tanto foraggio grezzo già nell'allevamento. Secondo le racco-

mandazioni pertinenti l'allevamento di rimonte non dovrebbe essenzialmente differenziarsi dall'allevamento di bestiame da latte. «Una rimonta dovrebbe ricevere da 400 a 600 litri di latte in cinque mesi», sta per esempi scritto nel promemoria del FiBL «Ingrasso al pascolo bio». Un ulteriore problema è la stabulazione di vitelli da ingrasso estranei nelle aziende da allevamento, che raramente funziona senza l'impiego di antibiotici. «L'ideale sarebbe se le aziende lattiere allevassero loro stesse le rimonte, ciò permetterebbe di diminuire sensibilmente la somministrazione di antibiotici perché i vitelli non sarebbero sottoposti allo stress dovuto al trasporto ed esposti ai germi di altre stalle», osserva Hubert Lombard della CI BWB. Le aziende lattiere però sono interessate a fornire la maggior quantità di latte possibile e disfarsi al più presto dei vitelli eccedenti. «Le aziende lattiere invece farebbero meglio a instaurare uno stretto partenariato con un'azienda BWB vicina».

Dal punto di vista della sostenibilità sarebbe auspicabile se le stesse acquistassero anche i vitelli maschi di razze da latte. Finora i risultati degli esperimenti relativi all'ingrasso al pascolo svolti con animali di questo tipo sono stati promettenti (vedi bioattualità 6/2014). Il regolamento BWB lo permette ma raccomanda una parte della razza da ingrasso pari al 50 per cento. Franz Steiner del commercio di bestiame Pro Beef considera scarse le probabilità sul mercato per rimonte di razze da latte o a duplice attitudine per l'ingrasso al pascolo. «Sul mercato ci sono abbastanza vitelli da ingrasso di razze F1.» Invita tuttavia gli allevatori di vacche da latte a non preoccuparsi troppo dei vitelli maschi di razze da latte. «Li acquistiamo volentieri anche separatamente, infatti per noi sono economicamente quasi più interessanti degli incroci.» *Markus Spuhler*

i

Quasi il 20% dei vitelli bio nel canale convenzionale

Dall'anno scorso per i vitelli da macello valgono nuove regole relative alle deduzioni. Per i vitelli bio sono previste deduzioni per animali di età superiore a 180 giorni. In compenso è stato leggermente allentato il limite di peso. La ditta Bell che macella i vitelli bio per Coop e che pertanto è il maggior acquirente di vitelli bio ha messo a disposizione di Bio Suisse i dati relativi alla qualità delle carcasse. Dalla valutazione è emerso che nel periodo considerato, per quasi il 20 per cento dei vitelli bio forniti non sono stati versati prezzi bio, vuoi perché troppo poco grassi (classe di tessuto grasso 1), o perché troppo poco carnosità (classe di muscolatura X), troppo pesanti (oltre 145 chili) o troppo vecchi (oltre 200 giorni). Prima delle nuove regole sulle deduzioni la parte di vitelli bio non conteggiati come bio comunque rappresentava già circa il 18 per cento. Dalla valutazione è anche emerso che sono stati forniti più animali di età inferiore a 180 giorni, vale a dire l'83 per cento rispetto al precedente 77 per cento. Per quanto riguarda la classe di tessuto grasso, nemmeno la metà dei vitelli bio ha raggiunto la classe 3 desiderata. La carnosità è risultata più soddisfacente: l'89 per cento degli animali presentava la valutazione T, T+ , H o C. *mh/spu*

FiBL chiede contributi per lo svezzamento

Nella sua risposta al pacchetto agricolo 2015 il FiBL propone il versamento di contributi per lo svezzamento di vitelli nell'azienda nella quale sono nati. Coloro che allevano i propri vitelli nella propria azienda per almeno quattro mesi dovrebbero ricevere 100 franchi per vitello. Secondo il FiBL ciò permetterebbe di ridurre l'impiego di antibiotici al momento della stabulazione. *spu*

L'allevamento di rimonte offre maggiore flessibilità per la vendita e prezzi più stabili rispetto all'ingrasso di vitelli.



La registrazione del marchio Vitabella è illecita

La ditta Terralog cerca di monopolizzare la varietà di patate Vitabella attraverso la protezione del marchio. Ciò è contrario sia alla legge sulla protezione dei marchi sia al diritto sulla protezione delle varietà.

Vitabella è una di quattro varietà che il FiBL ha sperimentato nella pratica nel 2014. Ha ottenuto eccellenti risultati soprattutto per quanto riguarda la resistenza alla peronospora lasciando nettamente dietro di sé le varietà concorrenti Allians e Princess. Solo Campina è riuscita a tenere il passo. Numerosi conoscitori del settore hanno già visto in Vitabella la favorita per la successione di Charlotte che presenta un'elevata predisposizione alla peronospora e che pertanto per molti produttori ha ormai raggiunto il suo apice come patata bio resistente alla cottura. La gioia di aver trovato una nuova opportunità è stata però di breve durata per i produttori che hanno partecipato agli esperimenti. La ditta Terralog di Rütlingen-Alchenflüh BE ha fatto proteggere il marchio «VITABELLA» per le patate. Vitabella è stata per così dire un regalo del CEO, in carica solo da un anno, Ernst Arn, attivo in precedenza per la ditta olandese che ha selezionato la patata. Con la protezione del marchio, Terralog vuole imporre che solo partner commerciali scelti possano coltivare e vendere Vitabella. Per intanto si tratta solo della ditta Rathgeb Bio a Unterstammheim, come confermano

sia Ernst Arn che Christian Rathgeb, il quale sostiene che non esista alcun contratto scritto bensì solo un accordo orale e solo per la prossima stagione.

La protezione del marchio non è una prima

La notizia della monopolizzazione di Vitabella è stata mal accolta dal settore bio. Per Martin Lichtenhahn dell'organizzazione di produttori BioGemüse AV-AG si tratta di un tiramolla per decidere la futura organizzazione del mercato delle patate. Dopo che non troppo tempo fa, sotto l'egida delle organizzazioni di categoria Bio Suisse e Swisspatat, ci si era accordati su un concetto cromatico unitario (verde = resistente alla cottura, blu = farinosa) senza distinzione della varietà per la commercializzazione, si rischia ora una corsa alla singola varietà e una battaglia competitiva per avere l'esclusiva secondo la massima «Ognuno si cerca le proprie varietà e le protegge». Lichtenhahn non nasconde che questa prospettiva non gli piace per nulla, anche perché questi costi, finora sostenuti con fondi pubblici e da associazioni, in avve-



Già in vendita come patata PI della regione: imballaggio per la nuova varietà Vitabella nel canale Migros. Foto: pd

nire peseranno sui prezzi al produttore. La nuova suddivisione del mercato in varietà cela anche il rischio di un aumento delle importazioni, come dolorosamente dimostra un attuale esempio. Migros recentemente ha importato patate da raclette della varietà Gwenne dall'Olanda nonostante il fatto che attualmente i magazzini in Svizzera siano colmi di patate da raclette. L'argomentazione di Migros: il consumatore desidera esattamente quella varietà.

«Una normale questione di marketing»

Ernst Arn difende la protezione del marchio e la vendita esclusiva a Rathgeb. Si tratta di una normale questione di marketing, sostiene il direttore di Terralog e fa notare che nella coltivazione convenzionale si è proceduto in modo simile già in diversi casi. Con Amandine e Celtiane l'Association de producteurs de pommes de terre nouvelles de l'Arc lémanique (Appnal) dispone già di due varietà riservate ad una cerchia esclusiva di produttori e ad un solo acquirente, Migros, rispettivamente Coop. L'esclusività genera una maggiore domanda e quindi anche prezzi al produttore più elevati, spiega Arn.

Solo che agendo in questo modo Terralog di fatto annulla la protezione delle varietà. Secondo la legge sulla protezione delle varietà, una varietà può essere messa in commercio anche con un'altra denominazione commerciale, che però deve distinguersi nettamente dalla denominazione della varietà. Ciò permette di proteggere l'azione di marketing dagli approfitta-

tori. Nel contempo viene garantito che la varietà alla scadenza della protezione sia accessibile a tutti.

«L'istituto federale della proprietà intellettuale (IPI) non avrebbe dovuto registrare «VITABELLA», conferma Eva Tscharland del settore diritto e procedure presso l'Ufficio federale dell'agricoltura (UFAG). A norma della legge per la protezione dei marchi le denominazioni generiche – di cui fanno parte anche i nomi delle varietà – non possono essere protette come marchio. L'IPI tuttavia non può annullare d'ufficio la registrazione, ci vorrebbe una decisione giudiziaria per la quale è necessario che un interessato sporga querela.

«Occorre una tavola rotonda»

Alla fine di gennaio, dopo la chiusura di redazione della presente edizione, Swisspatat si è occupata del tema. Per Daniel Bärtschi, direttore di Bio Suisse, è fondamentale un procedimento coordinato di tutti gli interessati. «L'obiettivo è una soluzione presa di comune accordo, a questo scopo è necessario un incontro a breve termine». Non nega però che il caso Vitabella rappresenterebbe una buona occasione per chiarire definitivamente la questione della legittimità di questo tipo di registrazioni. Sarebbe nell'interesse di Bio Suisse se un tribunale dichiarasse illegittima la registrazione di un nome di varietà. Bio Suisse infatti persegue il principio secondo il quale a tutti gli attori del mercato e ai produttori bio sia garantito il libero accesso a tutte le varietà. *Adrian Krebs, Markus Spuhler*



Chiesta la modifica delle direttive Gemma

Il modo di procedere di Arn e Rathgeb occuperà anche i delegati di Bio Suisse. Il consiglio direttivo di Bio Suisse chiederà all'AD di aprile 2015 un complemento dei principi contenuti nel capitolo 2.2 «Selezione e moltiplicazione». Le aziende Gemma devono poter utilizzare solo varietà accessibili a tutti i produttori Gemma in Svizzera. L'organizzazione associata Bio Nordwestschweiz ha annunciato di presentare, se necessario, anche un'istanza sul tema. Un'autolimitazione di diritto privato su varietà non protette da un marchio cela dei rischi: le ditte selezionatrici internazionali certamente non rinunceranno alla registrazione del marchio per un mercato così piccolo come il settore bio svizzero.

akr/spu

BIO

Attualità

La rivista del movimento bio

- Desidero abbonare Bioattualità per un anno, 10 edizioni al prezzo di fr. 53.- / estero fr. 67.-
- Desidero una copia gratuita di Bioattualità
- Desidero ricevere la newsletter gratuita di Bioattualità
- Sono in formazione e desidero abbonare Bioattualità alla tariffa ridotta di fr. 43.- per un anno (solo in Svizzera, max. 3 anni).
Si prega di allegare la prova.

Nome	
Cognome	
Indirizzo	
CPA / località / Paese	
e-mail	
Data	Firma

Ritagliare il tagliando e inviarlo a:
Bio Suisse, Edizione Bioattualità,
Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basilea
tel. +41 (0)62 204 66 66, editice@bioattualita.ch
Offerte speciali vedi sito www.bioaktuell.ch



Le contadine preparano tuttora *il pane senza additivi*

Il pane cotto nel forno della fattoria è un vero prodotto naturale. Si differenzia nettamente dal pane dei panifici ed è adatto come prodotto di nicchia per la vendita diretta.

I pani bio dei panifici contengono in parte sostanze che non ci si aspetterebbe di trovare. Si tratta di additivi come enzimi o coadiuvanti biologici, per esempio l'acerola in polvere bio o il glutine di frumento Gemma. Il pane Gemma di Eveline Sprecher non li contiene. La contadina Gemma di Aesch BL prepara il pane fresco per la vendita diretta due volte alla settimana. Per l'impasto impiega tradizionalmente solo farina, acqua, lievito e sale, ma soprattutto tanto tempo per lasciarlo lievitare. Proprio come ce lo immaginiamo.

Standardizzare i processi e migliorare la qualità di cottura

«Contrariamente ai pani convenzionali e anche ai pani prodotti secondo l'Ordinanza bio, gli enzimi nei pani Gemma vanno sempre dichiarati», spiega Katrin Hennig, responsabile del rilascio del marchio per i prodotti da forno presso Bio Suisse. Ma perché anche i pani bio contengono additivi o coadiuvanti biologici? «I cereali e la farina sono prodotti naturali e pertanto non presentano sempre esattamente le stesse caratteristiche», osserva Katrin Hennig. Ogni farina, ogni partita si comporta in modo diverso durante la lievitazione e la cottura nel forno. Anche i panifici bio cercano quindi di migliorare la qualità di cottura. È però chiaro: per i prodotti Gemma l'uso di additivi chimici di sintesi è severamente vietato.

Profilarsi con il pane della fattoria

La produzione artigianale del pane spesso si differenzia dalla produzione industriale per la sua composizione. La maggior parte delle contadine rinuncia anche a congelare i preparati di pasta e a infornare il pane precotto direttamente nel punto vendita. Quando Eveline Sprecher cuoce il pane per la vendita del mercoledì prepara l'impasto già alle sei e mezza del martedì mattina. «Visto che la pasta deve lievitare lentamente, su dieci chili di farina uso solo un cubetto e mezzo di lievito. D'estate posso lasciar riposare l'impasto nella cella frigorifera e d'inverno nel locale di cottura», racconta l'esperta contadina. Dalle due della notte su mercoledì in poi Eveline Sprecher inizia la cottura. Il mercoledì mattina alle sei e mezzo avrà poi trasformato oltre cento chili di farina in pagnotte fresche. Il pane fresco con una lunga lievitazione e senza additivi o coadiuvanti biologici caratterizza il pane artigianale contadino ed è adatto come prodotto di nicchia per la vendita diretta. *Petra Schwinghammer*



Regole per il pane Gemma

Tutti gli ingredienti di origine agricola contenuti in un pane Gemma devono essere certificati Gemma. Singole eccezioni come i fermenti per pasta acida o i fermenti per la panificazione sono ammessi di qualità bio anziché Gemma. Le eccezioni sono disciplinate nelle direttive Bio Suisse, parte 3, per la trasformazione e il commercio. Dal 2004 Bio Suisse impone l'impiego di lievito Gemma senza ammoniaca, acidi, soluzioni saline, vitamine sintetiche e agenti antischiuma artificiali. Sul sito www.bio-suisse.ch i contadini possono trovare un elenco dei prodotti e degli indirizzi per l'acquisto di piccole quantità di ingredienti conformi ai requisiti Gemma. *psh*

Illustratrice: Simone Bissig

Il pane lavorato a mano con ingredienti naturali offre un maggior valore ed è molto richiesto. *Foto: Bio Suisse*

Un trampolino *per prodotti bio Gemma innovativi*



I prodotti premiati saranno presentati ai media l'estate prossima. Foto: Bio Suisse

Anche quest'anno Bio Suisse assegnerà la Gemma bio Gourmet. L'intento dell'associazione è di dare visibilità a creazioni innovative ed eccellenti.

I prodotti bio Gemma per i consumatori non devono solo essere sinonimo di agricoltura sostenibile bensì anche di massimo piacere grazie alla trasformazione delicata. I trasformatori Gemma infatti rinunciano completamente a coloranti e aromi. Essi dedicano la massima cura al processo di produzione ma sono pure estremamente innovativi. Bio Suisse pertanto vuole mettere a disposizione una piattaforma per i prodotti nuovi e affermati e premiare i migliori con la Gemma bio Gourmet. A questo scopo una giuria professionale valuta un gruppo di prodotti che varia di anno in anno.

Salsicce e pesce salato

Il concorso quest'anno è incentrato sui prodotti pane, carne e pesce. I licenziatari e i produttori possono inoltrare in particolare salsicce crude, da cuocere, da arrostitire, essiccate nonché carne secca, mostbröckli, pesce affumicato, pesce salato e conserve di pesce. La giuria di specialisti sotto la guida dell'esperto in analisi sensoriale Patrick Zbinden esaminerà e valuterà i prodotti secondo i criteri aspetto, sapore, odore e impressione generale.

Annunciare ora i prodotti

I prodotti premiati potranno essere contrassegnati con la Gemma bio Gourmet e riceveranno la meritata attenzione mediatica. Bio Suisse presenterà i prodotti premiati in occasione del Bio Marché che si terrà a Zofingen dal 19 a 21 giugno. Inoltre a tutti i produttori che avranno inoltrato un prodotto sarà consegnata una valutazione professionale della giuria. Ciò vale anche per i prodotti che non sono stati premiati. I prodotti eccellenti otterranno una distinzione speciale.

I risultati saranno resi noti il 9 giugno nel quadro del conferimento della Gemma bio Gourmet e i prodotti saranno presentati ai media.

Possono partecipare i licenziatari Gemma nonché i produttori Bio Suisse. La tassa d'iscrizione ammonta a 70 franchi per il primo prodotto e a 50 franchi per ogni prodotto supplementare inoltrato. I prodotti vanno annunciati entro il 10 marzo 2015 su www.bio-suisse.ch. L'invio dei prodotti sarà da convenire. *sw/sja/spu*

Ulteriori informazioni: Samuel Wyssenbach
Bio Suisse, tel. 061 204 66 33
→ samuel.wyssenbach@bio-suisse.ch

ProSpecieRara ha creato una piattaforma commerciale per razze rare

ProSpecieRara (PSR), assieme a diverse associazioni di allevatori di razze di animali da reddito minacciate, ha creato una piattaforma per la mediazione di animali da reddito. Sul nuovo sito internet gli allevatori di razze rare possono mettere in vendita gratuitamente i propri animali. Per garantire a lungo termine la qualità e la serietà delle of-

ferite, le diverse associazioni di allevatori verificano gli annunci prima della pubblicazione. Con ciò si vuole fornire un importante contributo alla diffusione e alla conservazione delle razze svizzere minacciate da estinzione. Il servizio è a disposizione dallo scorso dicembre ed è sostenuto dall'Ufficio federale dell'agricoltura. *cbu*



Il responsabile del progetto Kometian Werner Ammann tratta i suoi animali al 99 per cento con metodi omeopatici. *Foto: lid*

Kometian: forte richiesta di consulenza pratica per ridurre gli antibiotici

L'impiego di antibiotici nell'allevamento richiama sempre più l'attenzione pubblica. I problemi sono noti e le alternative ricercate. Kometian, il servizio di consulenza in medicina complementare applicata alla veterinaria, sta cercando già da anni nuovi approcci per ridurre la somministrazione di antibiotici. Una dozzina di veterinari e veterinari naturopati con formazione e perfezionamento riconosciuti in medicina veterinaria complementare assicurano la consulenza telefonica 24 ore su 24. Oltre 200 aziende di 16 Cantoni hanno finora aderito a Kometian e se ne aggiungono costante-

mente altre. Dall'avvio della fase pilota, Kometian ha fornito più di 1000 consulenze.

Gli allevatori interessati possono annunciarsi in ogni momento. Per eventuali domande è possibile rivolgersi al responsabile del progetto, Werner Ammann, 9608 Ganterschwil, tel. 071 983 1773 o via e-mail. *mgt/spu*

→ werner.ammann@kometian.ch

→ www.kometian.ch

Uso corretto delle vignette per il commercio di bestiame

Le aziende Gemma recentemente hanno ricevuto le vignette per la commercializzazione degli animali. Le vignette vanno incollate sui documenti ufficiali di accompagnamento degli animali. L'azienda è responsabile dell'ordinazione tempestiva e della dichiarazione corretta sulle vignette. Il segretariato centrale è a disposizione per eventuali domande, tel. 061 204 66 45 o pm-fleisch@bio-suisse.ch. Le vignette «Bio Weide-Beef» vanno ordinate direttamente presso bio.inspecta. Oltre al marchio Gemma le



Le nuove vignette per la commercializzazione di animali di Bio Suisse. *Foto: lid*

vignette Gemma contengono altre indicazioni come GQ-CS, URA, SSRA (solo aziende vacca madre) che sono importanti se la Gemma a causa della commercializzazione convenzionale deve essere eliminata. bio.inspecta e BTA controllano se l'azienda soddisfa i requisiti relativi all'allevamento in montagna, risp. all'alpe. In caso affermativo Bio Suisse da quest'anno lo indica sulle vignette. Sarà da vedere se ne risulteranno maggiori entrate. *Michèle Hürner, Bio Suisse*

Correzione: Esposizione di bovini di razza grigia il 3 maggio

Nell'articolo «La razza grigia retica necessita di tori e di buona collaborazione» apparso nello scorso numero di bioattualità è stata indicata una data sbagliata. La seconda esposizione di bovini di razza grigia avrà luogo il 3 maggio 2015 a Eriz e non il 15 maggio 2015 come indicato.

Discussione sull'importazione di suini robusti

Su richiesta di un gruppo di produttori di suini bio il FiBL sta valutando l'importazione di razze robuste. Il motivo è che il maiale da allevamento convenzionale non soddisfa le esigenze di singoli venditori diretti che desiderano una razza robusta, di bell'aspetto e che possa essere allevata in modo estensivo. Come alternativa vi sono in primo luogo le razze germaniche Bunte Bentheimer e Schwäbisch Hällisches Schwein. I piani relativi all'importazione, ai quali partecipa anche l'azienda agricola del penitenziario Wauwilermoos, hanno sollevato un certo malumore nel Canton Lucerna. Xaver Fleischlin, direttore della ditta commerciale Agrifera, intervistato dall'edizione regionale della Svizzera centrale della rivista per i contadini, ha spiegato che con l'importazione dalla Germania si mette inutilmente a rischio l'elevato stato sanitario svizzero. La responsabile del progetto Barbara Früh del FiBL osserva che non si correrebbe alcun rischio e che attualmente si sta cercando di collaborare con Suisag che già importa suini. *akr*

La gallina a duplice attitudine non convince ancora

Dall'estate 2014 è in corso presso Aviforum a Zollikofen un esperimento relativo alla gallina a duplice attitudine Dual di Lohmann, commissionato dal commerciante di uova EiCO. Questa gallina dovrebbe fornire un sufficiente rendimento in uova e nel contempo produrre ottima carne. Dai primi risultati che Daniel Meierhans di EiCO ha presentato recentemente in occasione del convegno sulle galline ovaiole presso il FiBL a Frick si tratta però di un'impresa assai difficile. Dual produce rapidamente uova ma il rendimento rispetto alla gallina classica diminuisce in modo relativamente veloce. Il problema maggiore consiste però nel peso insufficiente delle uova, soprattutto all'inizio del ciclo. Riferito all'intero ciclo, secondo Meierhans per la gallina a duplice attitudine occorre prevedere un 20 per cento di uova piccole inferiori ai 53 grammi. Dual riesce in parte a compensare questo difetto durante i primi tre periodi di

Difficoltà di approvvigionamento di timo

Attualmente l'approvvigionamento di timo bio svizzero risulta difficoltoso. Lo conferma Thomas Aeschlimann di Ricola su richiesta. La crescita delle piante e quindi anche le rese nel 2014, a dipendenza della regione, sono state estremamente scarse, spiega Aeschlimann. Non è ancora chiaro se ne è responsabile l'estate 2014 umida e fredda nelle regioni di montagna o se si tratta di un problema di varietà o di avvicendamento. «Assieme ai produttori, ai selezionatori e alla ricerca stiamo cercando di scoprire le cause.» Nel frattempo Ricola per la produzione di caramelle è costretta a far capo alle proprie scorte di timo. «Visto che la provenienza delle erbe rappresenta un valore di mercato centrale per Ricola, le importazioni per noi entrano in considerazione solo se si tratta di erbe non indigene e se la coltivazione non è possibile nelle regioni di montagna.» *spu*

deposizione con un consumo di foraggio relativamente modesto, inferiore a 120 grammi per uovo. Meierhans stima però che con Dual risulteranno maggiori costi compresi tra il 35 e il 45 per cento. Nel contempo neppure l'accrescimento dei polli suscita grande euforia. Non sono in nessun caso in grado di competere con gli ibridi convenzionali. *akr*



La gallina a duplice attitudine Dual. Foto: pd

Romanens Pilz GmbH prepara la successione e fonda Fine Funghi AG

Patrick Romanens, titolare e direttore della Romanens Pilz GmbH con sede a Sulgen TH e con una filiale a Gossau ZH sta pianificando la successione. Il 1° gen-



Il nuovo direttore Michael Mannale e il fondatore della ditta Patrick Romanens.

naio 2015 ha fondato assieme al suo attuale responsabile della produzione e futuro successore Michael Mannale la Fine Funghi AG che si occuperà di tutti gli affari operativi. La Romanens Pilz GmbH è attualmente la più importante produttrice di funghi esotici di qualità bio in Svizzera. I diversi funghi sono ottenibili in tutta la Svizzera presso i grandi distributori. Il nuovo direttore Michael Mannale ha 28 anni, è cresciuto nel Canton Turgovia e ha studiato scienze agrarie presso il politecnico di Zurigo. Il prossimo passo in vista dell'espansione è la costruzione di un nuovo edificio per la produzione di prataioli bio nel Canton Turgovia. *mgt/spu*

→ www.finefunghi.ch

→ www.biopilz.ch

Corrigenda: micro- e ultrafiltrazione per latte in polvere

Nel promemoria «Novità in agricoltura biologica» si è insinuato un errore. Sotto «Formaggio (fresco e stagionato)» sta erroneamente scritto: «Nuovo: la microfiltrazione e l'ultrafiltrazione sono ammesse». Corretto è che la microfiltrazione e l'ultrafiltrazione sono ammesse per il latte in polvere e per i prodotti a base di latte in polvere. Il promemoria corretto può essere visionato in forma digitale su www.shop.fibl.org. *mgt*

«Sensibilizzare i grandi distributori ai problemi dei contadini»

Anche nel 2013 il fatturato conseguito con prodotti bio ha continuato a crescere. Il direttore Daniel Bärtschi spiega perché ciò non si ripercuote positivamente sui redditi agricoli.

bioattualità: Dall'analisi delle cifre contabili di Agroscope emerge che la differenza del reddito agricolo (RA) tra aziende bio e aziende non bio si sta assottigliando. Nella zona collinare il reddito delle aziende biologiche nel 2013 è risultato addirittura inferiore a quello delle aziende convenzionali. Come mai?

Daniel Bärtschi: Da un lato i prezzi per i prodotti agricoli l'anno scorso sono stati in parte più alti e i prodotti non biologici hanno potuto recuperare. Dall'altro lato è stato un fattore importante anche il prezzo del latte. Alcune aziende hanno ottenuto un prezzo inferiore per il latte. Per quanto riguarda la verdura, gli acquirenti hanno in parte esercitato pressione sui prezzi a causa della concorrenza più forte. Soprattutto nel settore degli ortaggi il processo di concentrazione nella produzione potrebbe aver avuto ripercussioni negative sul RA. Soprattutto le aziende piccole riescono sempre in minor misura a vendere i prodotti nei grandi canali e sono obbligate a cercare nuove possibilità di smercio. Si tratta di un processo oneroso.

Quali possibilità ha l'associazione di reagire?

Dobbiamo aumentare il nostro impegno nel campo delle relazioni commerciali eque. In base al sondaggio condotto quest'anno numerosi produttori di latte e di carne sono i meno soddisfatti a questo proposito. In generale dobbiamo mettere a disposizione dei nostri membri e licenziatari buone informazioni sui mercati in modo che possano dare un orientamento ottimale alle proprie aziende. Anche i rappresentanti dei produttori nelle commissioni di esperti sono però sollecitati ad ottenere buoni risultati nelle trattative sui prezzi.

Con l'adeguamento dello statuto le commissioni sono ora trasformate in gruppi di esperti che sono più vicini al segretario centrale. Quali sono gli effetti sulle trattative sui prezzi?

Le trattative sui prezzi devono assolutamente essere come finora compito dei rappresentanti del settore agricolo. I gruppi di esperti tuttavia possono ora organizzarsi in modo più individuale. Il gruppo di esperti in materia di carne per esempio può orientarsi maggiormente ai diversi mercati, che in fondo non hanno molto a che fare tra loro.

Numerose aziende cercano di specializzarsi per abbassare i costi. Spesso però ciò va a scapito della sostenibilità, per esempio quando le aziende lattiere cercano di smerciare al più presto possibile i vitelli eccedenti, le aziende da ingrasso o di allevamento impiegano più antibiotici...

Per singole aziende è però senz'altro possibile risparmiare costi in modo sostenibile. Secondo me esiste ancora tanto potenziale per quanto riguarda i costi dei macchinari, per esempio con la costituzione di associazioni per l'uso collettivo di macchine agricole. In generale è necessaria una maggiore collaborazione interaziendale. Ogni singola azienda secondo me ha il compito e spesso anche la possibilità di migliorare la propria economicità. Esistono grandi differenze di costo soprattutto tra aziende lattiere. Con il progetto «Provieh» vogliamo trasmettere alle aziende le conoscenze necessarie per migliorare.



Per il direttore di Bio Suisse Daniel Bärtschi in numerose aziende sarebbe possibile diminuire i costi. Foto: spu

La cifra d'affari bio cresce ma la base complessivamente sembra non approfittarne. Non sarebbe possibile distribuire in modo più equo la creazione di valore complessiva del biologico? Per i grandi distributori in fondo bio attira la clientela e migliora l'immagine.

I grandi distributori argomentano con costi più elevati, per esempio per la logistica, a causa dei piccoli quantitativi. Uno dei nostri obiettivi è che la differenza diminuisca con la crescente quota di mercato, anche questo è un argomento in occasione delle trattative sui prezzi.

Eppure: i grandi distributori si rendono conto del conflitto di obiettivi tra la pressione sui prezzi e la sostenibilità che vogliono comunicare?

È nostro compito farglielo notare. Per questo motivo stiamo portando avanti un intenso dialogo con i rappresentanti dei grandi distributori e sovente li conduciamo nelle aziende in modo che possano farsi un'idea delle realtà nelle fattorie.

Intervista: Markus Spuhler

La tua cucina con le verdure

Il secondo libro di Meret Bissegger, *La mia cucina con le verdure autunnali e invernali*, è stato presentato lo scorso 2 ottobre alla Biblioteca cantonale di Bellinzona in una serata organizzata in collaborazione con Bio Ticino.

Il libro, 384 pagine a colori corredate da stupende fotografie di Hans-Peter Siffert, ripercorre le verdure autunnali e invernali. Facile fiutare che ci sarà un seguito, un altro libro con le verdure primaverili ed estive, di fatto già in progetto.

L'introduzione ci ricorda subito la grande passione di Meret per la cucina e per le verdure, il suo alimento preferito accanto alle spezie. Ortaggi che rappresentano il filo conduttore delle proposte culinarie, come peraltro già s'intuisce dal titolo. Una cucina giocosa, fatta di passione e attenta ai piaceri. Le ricette sono a base di prodotti locali e di nicchia, preferibilmente di coltivazione biologica. È una cucina legata alle stagioni, dove ogni periodo ha le sue varietà e le sue ricette, che solo leggendole o guardando le fotografie viene voglia di mettersi ai fornelli.

Non manca il contatto con i produttori che l'autrice ricorda nel suo preambolo: «Abbiamo visitato aziende biologiche di piccole e grandi dimensioni, produttori di nicchia, li abbiamo ripresi nei campi, ai mercati o alle fiere, e abbiamo raccolto molti saperi e impressioni.» In compagnia del fotografo Hans-Peter Siffert, con cui aveva già collaborato per il suo primo libro, Meret ha potuto conoscere meglio Renzo Cattori di Cadenzano, Donato Pedroia di Gordola o Lina e Maurizio Cattaneo di Lodrino, tutti agricoltori affiliati a Bio Suisse e che sono presentati nel libro congiuntamente ad altri sette produttori d'Oltralpe. Si parla anche di ConProBio, di Slow Food, di marchi e di certificazioni. Nella prefazione prendono parola François Meienberg (Dichiarazione di Berna), Mike Weibel (Slow Food Svizzera) e il presidente di Bio Suisse Urs Brändli, di cui citiamo un eloquente passaggio: «Il libro insegna come dalla scelta consapevole dei prodotti e dalla loro preparazione nascono menu interessanti e gustosi».

Infine, dopo alcuni trucchi e consigli di carattere generale, spazio alle ricette: «In questo libro raccontiamo storie di produttori, ma soprattutto spieghiamo come preparare e cucinare, in chiave attuale, 40 specie di verdure stagionali, quelle che vengono prodotte e immagazzinate alle nostre latitudini», scrive Meret.

Le ricette e i ritratti di 40 specie di verdure

Meret Bissegger vuole avvicinare i lettori alla sua cucina, legata alla natura, alle stagioni e al prodotto locale: «Tramite semplici ricette ben illustrate, con proposte di abbinamenti e molti trucchi vogliamo dimostrare come queste verdure un po' neglette possano sedurre il palato con gusti inaspettati».

Si comincia con le barbabietole che ci regalano per esempio un dip di barbabietola che, come sottolinea l'autrice, «È quella che faccio da più tempo senza grossi cambiamenti: è buona

così». Ma cos'è un dip? Forse non tutti lo sanno e allora il glossario a fine del libro chiarisce questo e una cinquantina di altri termini.

La grande famiglia delle zucche, con le diverse forme, i gusti e quindi i molti possibili utilizzi, occupa un posto importante nella pubblicazione. Le zucche possono essere assaggiate crude o cotte, in carpione, al forno o arrostate: «In autunno acquisto almeno 200 chilogrammi di zucca che poi lavoro e cucino nei mesi seguenti», scrive Meret a inizio di questo capitolo. Si spazia dal carpaccio alla minestra thai, passando per la lasagnetta di zucca Butternut con ricotta.

Le ricette abbinano generalmente una verdura a un carboidrato (cereali, patate, mais, ...), a legumi (lenticchie, ceci, soia, ...), o uova, ma non mancano i latticini e qualche volta la carne. Un'altra caratteristica è pure l'uso delle spezie, di cui troviamo un'esposizione nelle ultime pagine e che fanno arricchire ogni piatto dei Meret Bissegger, dal dolce al salato, dal crudo al cotto.

Prodotti locali e di stagione per gusti inaspettati

Nel libro trovano spazio anche alcune verdure particolari, come il Chayote il cui seme germoglia già all'interno del frutto, oppure lo Stachys, un ortaggio di lusso e dal costo molto elevato e quindi «da usare con riguardo e delicatezza».

La famiglia delle Crucifere è ben rappresentata dai cavoli e un servizio fotografico illustra come nel «Paese dei Cavoli» a Thurnen resiste una fabbrica di crauti, una cooperativa di produttori. Cavolo ripieno con carne d'agnello o Gnocchetti alla farina bona con mele e verza, sono solo due ricette scelte a caso. Cavoli, cavolini e rape ci accompagnano nella lettura, seguiti dal ramolaccio, e poi dalle Ombrellifere, una famiglia con caro-



Meret Bissegger in azione. Foto: Hans-Peter Siffert

te, pastinaca, prezzemolo e sedano. Anche qui la cuoca di Malvaglia sa dare forma a dei piatti stuzzicanti, sempre ricordando i suoi ideali, ossia prodotti locali e di stagione per gusti inaspettati.

Indivia, cicorie, radicchi, scorzonera, topinambur, cardi, porri, cipolle e aglio (con una torta Pissaladière tutta da scoprire) ci conducono verso la castagna, i funghi coltivati e la sezione dedicata alle spezie.

Il libro è completato da 14 spunti di riflessione, inseriti nelle pagine a cadenza regolare e che trattano temi legati alla cucina naturale. Enti e istituzioni, come la Dichiarazione di Berna o il centro per le ricerche in agricoltura biologica (FiBL), con dei brevi testi toccano argomenti come la sovranità alimentare, la conservazione degli alimenti, i vantaggi del biologico o i brevetti sui prodotti alimentari. Altri spunti riguardano la carne, l'alimentazione mondiale oppure i colossi delle sementi o dei pesticidi.

L'autrice, Meret Bissegger

Meret Bissegger è arrivata in Ticino (da Basilea) all'età di sei anni, stabilendosi con la famiglia nella loro casa di vacanza a Intragna, presso il vecchio Mulino sul Ri di Mulitt. Già allora viveva a diretto contatto con la natura, aiutando la mamma nella coltivazione di un grande orto e imparando così che un'erba non è uguale all'altra, ma ognuna ha invece un nome. Nel 1979 termina la sua formazione come maestra d'asilo, ma non trovando lavoro comincia altre esperienze. Tra di esse anche un soggiorno di nove mesi in Inghilterra dove, nei negozi indiani e asiatici, prende vita la sua passione per le spezie. Rientrata in Ticino, dopo due stagioni come alpigiana e la gestione della buvette del Teatro Dimitri, apre un suo ristorante (Ponte dei Cavalli) che l'impegna per 11 anni. A 40 anni la svolta: Meret lascia la ristorazione per dedicarsi esclusivamente ad altre attività, comunque sempre legate al cibo, come catering, cuoca-ospite, corsi di cucina, consulenze e tanto altro ancora. Dal 2006 vive in Valle di Blenio, in Casa Merogusto a Malvaglia, una villetta con un Raponzolo montano dipinto su una facciata, dove accoglie gli ospiti in occasioni speciali come corsi, tavolate o cene private.

Meret partecipa attivamente al movimento internazionale Slow Food ed è molto legata a Bio Ticino, a ConProBio e ad altre organizzazioni e gruppi attivi sul territorio ticinese. Meret Bissegger ha pubblicato, sempre da Edizioni Casagrande, *La mia cucina con le piante selvatiche* (2011). *Elia Stambanoni*



Contatti

Meret Bissegger, Casa Merogusto
CH-6713 Malvaglia
tel. 091 870 13 00
→ www.meretbissegger.ch

Il libro

La mia cucina con le verdure autunnali e invernali di Meret Bissegger, foto di Hans-Peter Siffert
2014, Edizioni Casagrande, Bellinzona
ISBN 978-88-7713-687-9, fr. 49.90

Il libro è stato pubblicato, contemporaneamente, anche in tedesco:

Meine Gemüseküche für Herbst und Winter
AT Verlag, Aarau und München
ISBN 978-3-03800-828-6

Informazioni Bio Ticino

Associazione bio Ticino
c/o Alessia Pervangher
Via San Gottardo 99
6780 Airolo
Telefono: 091 869 14 90
www.bioticino.ch

Agenda

Assemblea ordinaria dei soci di Bioticino

Segue il pranzo e la possibilità di visitare la nuova serra per le erbe aromatiche di Ueli Mäder.

Quando e dove
Sabato 7 marzo, ore 9.30

Fattoria La Colombera
San Antonino

Corso compostaggio e orto biologico

Quando e dove
Sabato 21 marzo
(data di riserva 28 marzo)
Lorto Bio a Gudo.

Mercato coperto Giubiasco

Presenza di Bio Ticino alla festa della ConProBio.

Quando
Domenica 26 aprile 2015

Corso pareggio unghie

Corso dal Servizio consultativo e sanitario per piccoli ruminanti

(SSPR) su richiesta di Bio Ticino.

Quando
Martedì 28 aprile, 13.00 - 16.30.

Azienda agricola di Nicoletta Zanetti, Azienda Mugnaio a Semione

Informazioni e tagliando iscrizione
Bio Ticino

Iscrizione
Entro il 20 aprile 2015 a SSPR, casella postale 399, 3360 Herzogenbuchsee
www.caprovis.ch
bgk.sspr@caprovis.ch

Chi la dura la vince: il FiBL riceve più soldi dalla Confederazione

Poco prima della fine dell'anno è stato deciso quanto l'intero settore bio e in particolare il FiBL avevano auspicato da tempo: un aumento dei fondi per la ricerca bio.

«Il FiBL ha contribuito parecchio allo sviluppo dell'agricoltura biologica a livello nazionale e internazionale e ha rafforzato la ricerca in Svizzera», scrive il Consiglio federale in risposta ad un postulato del Consigliere nazionale Stefan Müller-Altermatt (PPD, Soletta). Il Governo non si accontenta però solo di belle parole bensì aumenterà il contributo annuale al FiBL di tre milioni a 7,72 milioni di franchi. Questa cifra sarà versata per la prima volta nel 2016, ferma restando l'approvazione da parte del Parlamento. L'anno scorso e nell'anno corrente al FiBL sono già stati assicurati 6,72 mio. di franchi per migliorare il finanziamento.

Due milioni con procedure di aggiudicazione

Altri due milioni all'anno saranno assegnati con procedure di assegnazione. Il Consiglio federale motiva come segue il fatto che il contributo non sia stato aumentato di 5 milioni come richiesto dal FiBL: «Si rinuncia tuttavia ad un'eccessiva partecipazione della Confederazione perché si correrebbe il rischio di avere a disposizione mezzi privati più esigui per progetti».

La decisione di un maggior sostegno finanziario è stata preceduta da un lungo processo al quale dietro le quinte hanno partecipato numerosi sostenitori, fra i quali anche Bio Suisse. Sono state esaminate cinque varianti, tra le quali anche una fusione del FiBL con Agroscope. Si è però rinunciato a questo passo perché «una fusione danneggerebbe indubbiamente la reputazione del FiBL acquisita nel corso degli anni», scrive il Consiglio federale.

Ricerca bio per agricoltura non bio

La buona reputazione del FiBL è stata confermata anche lo scorso anno. Nel quadro di un cosiddetto Peer Review, ordinato dall'Ufficio federale dell'agricoltura come base decisionale, sei scienziati di istituti universitari e di ricerca in Europa hanno sottoposto il FiBL ad un esame accurato. Il risultato della valutazione è stato molto positivo. Al FiBL è stato fra l'altro attestato di essere un «Istituto di ricerca dell'agricoltura biologica di classe mondiale». Sono state lodate la costante interazione con tutti gli attori della catena alimentare e la grande vicinanza alla pratica.

Secondo il Consiglio federale con il miglior finanziamento saranno ampliate le attuali competenze presso il FiBL. Il governo spera a giusta ragione che l'effetto vada oltre lo scopo contenuto nel nome dell'istituto: la ricerca bio può proporre approcci anche per l'agricoltura non biologica, rispettivamente contribuire ad un'agricoltura sostenibile. *Adrian Krebs*



Nuove pubblicazioni: corna, bovini, suini, oli minerali

Nello shop del FiBL sono ora disponibili alcune interessanti nuove pubblicazioni, da ultimo «Die Bedeutung der Hörner für die Kuh» (l'importanza delle corna per le vacche). Prima di decidere di decornare le vacche dovremmo renderci conto di che cosa significano le corna per le vacche. Questo opuscolo riassume conoscenze di base e osservazioni.

È inoltre uscito il promemoria «Erfolgreiches Rinderhandling: wahrnehmen, verstehen, kommunizieren» (v. intervista bioattualità 4/14, ottenibile anche in francese). L'allevamento di vacche madri e altri sistemi di ingrasso al pascolo rendono spesso le vacche schive a causa dello scarso contatto con l'uomo. La guida indica con quali metodi si può migliorare la relazione con i bovini.

«Das Absetzen der Ferkel» (lo svezzamento dei suinetti), tema del quale

si occupa un altro promemoria è uno squarcio nella giovane vita del maialino e pone numerosi allevatori di suini dinnanzi a grandi sfide come la mancanza di appetito e diarrea dovuta allo svezzamento. Il promemoria indica quali misure sono necessarie per prevenire problemi e risolvere quelli già subentrati.

Due altre pubblicazioni si occupano dei residui negli alimenti: «Rückstände aus Verpackungsmaterialien» e «Mineralölrückstände in Lebensmitteln». Anche gli alimenti bio analizzati a volte contengono residui. Il primo promemoria elenca le sostanze e ne spiega i rischi per la salute, il secondo descrive dove si presentano residui di oli minerali e come si possono evitare. *akr*

→ www.shop.fibl.org

La parola ai lettori

«I Freiberg originali sono i cavalli da lavoro ideali»

In merito all'articolo «Preservare le risorse con cavalli in carne ed ossa» su bioattualità no. 9/14

Già la foto in prima pagina lo dimostra in modo impressionante: non resta che congratularsi con la coppia di cavalli vigorosi davanti al carro e con il giovane contadino lungimirante dietro l'aratro. «I moderni contadini che lavorano con i cavalli non sono dei romantici sognatori.» E ha proprio ragione il redattore Adrian Krebs con questa affermazione! Soprattutto quando commenta dicendo che il loro impegno a favore del traino si fonda sulla consapevolezza che l'elevato consumo di combustibili fossili rappresenta un problema di credibilità per l'agricoltura biologica. Difficilmente il cavallo sostituirà il trattore. È invece sicuro che le forme di trazione già sviluppate come il traino potranno essere migliorate e realizzate costantemente grazie a contadini creativi e a costruttori inventivi.

Ma qual è il cavallo adatto per il traino? Per primo Adrian Krebs ci rammenta che la selezione della razza indigena Freiberg, una volta i cavalli da lavoro per antonomasia, non soddisfa più le esigenze relative al traino. A causa dell'ampiamente diffuso incrocio con la razza araba sono diventati troppo leggeri e troppo vivaci. Inoltre hanno perso la mansuetudine - essenziale per i cavalli da lavoro. Ecco il suo consiglio: può rimediare solo l'importazione di sangue freddo straniero!

Esiste però una soluzione affidabile e svizzera: il Freiberg originale. È identico allo storico cavallo del Giura e incarna il cavallo Freiberg dal sangue freddo. La razza si distingue per la sua versatilità nell'uso pratico e per l'ottima salute, la robustezza, la modestia, il buon carattere e la facilità ad apprendere. La razza senza sangue straniero, mantenuta pura, sembra semplicemente predestinata al traino medio-pesante. L'associazione svizzera per la razza Freiberg rappresenta gli allevatori attivi in tutta la Svizzera. Ulteriori informazioni sul sito www.rrfb.ch

Anton Neff
Unterschlatt, Appenzello

Appunto

Il peso delle parole

Finalmente mi si presenta l'opportunità di rivolgere un importante appello ai colleghi della Svizzera tedesca. Noi romandi, cari amici svizzeroteschi, non godiamo della migliore reputazione presso di voi. Ci considerate lenti, per non dire pigri, spensierati, per non dire buoni a nulla. Vi strappiamo sospiri beffardi - mentre avremmo meritato la vostra compassione. Sì, lavoriamo meno di voi; sì, arriviamo spesso in ritardo. Ma facciamo valere circostanze attenuanti: infatti sulla lingua francese grava una maledizione che pesa fortemente sulla nostra vita contadina.

Prendiamo un utensile elementare usato da ogni allevatore: la forca. Ogni giorno utilizzo una forca. Nella mia azienda ve ne sono addirittura parecchie. Le osservo con oppressione da quando so che questa parola un tempo era utilizzata per il patibolo dal quale pendevano i condannati a morte. Un altro esempio: la tuta di lavoro del contadino, chiamata «salopette». Anche se ciò potrebbe perturbare le persone sensibili: questa parola deriva da «salope», che nel dizionario delle parolacce detiene una posizione di riguardo nella categoria delle peggiori offese nei confronti della donna. E poi ancora: il contratto d'affitto - in francese «bail à la ferme» - proviene dal latino «bajulus» che originariamente significava «grande tinozza» ma che in seguito è stato tradotto con «portatore di morti». Un presagio preoccupante per un innocente contratto d'affitto. E la prima parola a significare contadino non è da meno. La parola latina è «villa». Il contadino quindi era chiamato «villano». Oggigiorno villano ha quattro simpatici significati: rozzo, sporco, incivile e pericoloso. Non basta? L'ambiente naturale del contadino è la «exploitation agricole». «Exploitation» un tempo significava «sequestro giudiziario». Oggigiorno questo termine suggerisce una forma di sfruttamento, ignobili guadagni, sì, addirittura schiavitù.

Per fare un solo esempio per spiegare la nostra «nonchalance» si può prendere la parola «travail» (lavoro). Proviene dal latino «tripalium», che non era altro che uno strumento estremamente efficace di tortura utilizzato per i traditori della patria e i disertori. Per noi quindi «lavoro» non significa altro che «atroce dolore». Visto questo terrificante vocabolario che pesa da secoli sul nostro lavoro quotidiano, come dovremmo noi contadini romandi essere presi sul serio?



Sylvie Bonvin-Sansonnens
Maestro contadino
Rueyres-les-Prés FR



Sviluppare con impegno l'agricoltura biologica

Bio Suisse punta sulla competenza di persone motivate e innovative, disposte a impegnarsi ai vertici dell'organizzazione mantello per promuovere un'agricoltura biologica in crescita, la trasformazione bio, il mercato bio e il marchio di fiducia Gemma. A partire dal mese di aprile 2015, in seguito alle dimissioni di Danielle Rouiller, Cernier NE, cerchiamo un

membro del consiglio direttivo Bio Suisse

Assieme a colleghi esperti del consiglio direttivo guidate le sorti dell'associazione e della Gemma, determinate la strategia di Bio Suisse e dirigete il segretariato centrale a Basilea. Nella commissione composta da sette membri vi occupate di un dipartimento e siete disposti a dirigere una commissione subordinata.

La collaborazione in seno al consiglio direttivo è un compito arricchente e il lavoro in un gruppo costruttivo rappresenta un'interessante sfida. L'impegno è di circa 30 giorni all'anno. La lingua d'uso è il tedesco, la preferenza sarà data ai candidati provenienti dalla Svizzera latina. Siete comunicativi e curate i contatti con la base e con i principali partner nella catena di creazione di valore dell'agricoltura svizzera. Appreziate la cultura del dibattito aperto e avete un approccio orientato alle soluzioni. Avete dimistichezza con la conduzione strategica. Sono escluse dalla nomina le persone che hanno un rapporto di lavoro contrattuale o che hanno regolarmente relazioni commerciali con Bio Suisse o che hanno raggiunto l'età di 70 anni (stat. art. 24).

Interessati?

I candidati sono proposti dalle organizzazioni associate di Bio Suisse. La nomina avrà luogo in occasione dell'assemblea dei delegati del 15 aprile 2015. Interessati? Annunciatevi alla vostra organizzazione associata entro la fine di febbraio 2015. Il presidente di Bio Suisse Urs Brändli (055 284 21 82) e il coordinatore dell'associazione Christian Voegeli (079 457 24 22) forniscono volentieri ulteriori informazioni.



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

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

BIO *Attualita.ch*
La piattaforma degli agricoltori bio svizzeri

Impressum

24. anno 2015

Bioattualità esce 10 volte all'anno
Numeri doppi dicembre/gennaio e
luglio/agosto

Rivista in francese: Bioactualité
Rivista in tedesco: Bioaktuell

Tiratura

Tedesco: 6846 copie
Francese: 765 copie
Italiano: 316 copie
(attestato REMF 2014)

Destinatari aziende di produzione e
licenziatari Bio Suisse.

Abbonamento annuale fr. 53.-
Abbonamento estero fr. 67.-

Editore

Bio Suisse, Peter Merian-Strasse 34,
CH-4052 Basilea
www.bio-suisse.ch

e
FiBL, Istituto di ricerca
dell'agricoltura biologica,
Ackerstrasse 113, cp 219,
CH-5070 Frick
www.fibl.org

Stampa

AVD Goldach AG, www.avd.ch

Carta

Refutura, certificata FSC, Marchio
eco: Blauer Engel, Nordic Swan

Redazione

Markus Spuhler (caporedattore)
Petra Schwinghammer (Bio Suisse)
Adrian Krebs, Theresa Rebholz,
Leonore Wenzel (FiBL)
redaktion@bioaktuell.ch

Grafica

Simone Bissig (FiBL)

Traduzioni

Regula van den Berge

Progetto grafico

Büro Haeberli
www.buerohaeberli.ch

Annunci

Erika Bayer, FiBL,
casella postale 219, CH-5070 Frick
tel. +41 (0)62 865 72 00
fax +41 (0)62 865 72 73
pubblicita@bioattualita.ch

Abbonamenti & edizione

Petra Schwinghammer, Bio Suisse
Peter Merian-Strasse 34,
CH-4052 Basilea
tel. +41 (0)62 204 66 66
editrice@bioattualita.ch

www.bioattualita.ch

Utente: bioattualita-print
Password: ba1-2015