

Nuovo e vecchio

Il nuovo periodo vegetativo è in pieno corso e possiamo di nuovo assaporare le bacche e le insalate indigene e gli ortaggi raccolti in Svizzera. I peperoni per esempio. Christian Gerber e il suo team quest'anno hanno raccolto i primi peperoni a metà maggio. Sulle 150 are di superficie protetta sono ogni anno circa 200 tonnellate. Le quantità di concimi sono definite annualmente in base a analisi del suolo. Dato che i valori limite del fosforo limitano l'uso del composto aziendale, durante la coltura vengono aggiunti azoto e potassio attraverso l'irrigazione. A questo scopo viene addotto alle piante il prodotto di scarto gassoso del riscaldamento a gas: si tratta della cosiddetta concimazione con CO₂. Gli afidi sono tenuti sotto controllo con l'impiego di insetti utili.

Le innovazioni tuttavia non devono per forza essere legate a nuovi metodi o a tecniche complesse. È possibile anche riprendere vecchi metodi e adattarli alle nuove condizioni quadro. Prendiamo per esempio le sottosemine nelle colture di cereali: un metodo di produzione tradizionale suscita rinnovata attenzione. Soprattutto d'estate durante i lunghi periodi di siccità – che come ormai sappiamo sono in aumento – questo procedimento rispettoso del suolo offre diversi vantaggi (vedi pag. 6). Che si tratti di nuovo o di antico – auguro sin da ora a tutti i lettori una buona estate innovativa! Infatti anche per me ci saranno diversi cambiamenti, nei prossimi mesi sarò assente per congedo maternità.



Theresa Reibold, redattrice



Foto in copertina: I tenori di minerali nell'erba sono in parte molto diversi e non coprono sempre il fabbisogno di sostanze nutritive degli animali. Foto: Philipp Rohner (tratto da «Kühe verstehen» di Martin Ott)

Sommario

Produzione

Foraggicoltura

- 4 Antico metodo riscoperto
- 6 L'erba contiene abbastanza minerali?

Ortaggi

- 8 Come crescono i peperoni bio
- 10 Tassa sul CO₂: chiedere la restituzione

Bacche

- 11 Coltivazione di bacche redditizia

Trasformazione e commercio

Trasformazione e commercio

- 14 Nulla è più buono di formaggio e vino

Rubriche

- 3 Brevi notizie

Bio Ticino

- 12 Piccoli semi per un grande gesto!

- 16 Impressum