

BIO

Attualità

La rivista del movimento bio

8 | 17
OTT



FIBL

Salute!

«La birra è un rimedio divino contro tutti i mali.» Lo affermava già Paracelso. Le massime di saggezza come questa probabilmente si scontreranno con le idee di «Dipendenze Svizzere». Stando alle cifre della fondazione, nel nostro Paese sono pressoché 250 000 le persone dipendenti dall'alcol. Un caso di morte su dodici è da attribuire all'abuso di alcol.

Ciononostante, alcuni studi giungono alla conclusione che la birra può prevenire diabete, demenza senile e ostoporosi – se il consumo giornaliero non supera 50 cl per le donne e 75 cl per gli uomini. Da uno studio effettuato in Cechia risulta che la bevanda più bevuta al mondo può avere effetti positivi sul cuore che riducono il rischio di infarto. A pensar male ci si indovina: su una graduatoria mondiale del consumo di birra pro capite e anno stilata nel 2012, i cechi con 148 litri sono i maggiori bevitori di birra, ben al di sopra degli austriaci con 107 e i germanici con 106 litri. La Svizzera con 58 litri occupa il trentatreesimo posto, dal 1971 il consumo di birra è in costante calo.

Agli antialcolisti ciò farà certamente piacere. D'accordo: chi beve troppa birra finisce per scavarsi la propria fossa. Ma a che cosa serve rinunciare alle buone cose per qualche anno in più di infelicità? Per mantenersi in salute è importante anche un'indole allegra. Quanto è bello sorseggiare una bella birra fresca e spumeggiante in compagnia di amici – tanto più se è bio e prodotta artigianalmente! Alzo quindi il bicchiere e bevo alla vostra salute. Vi auguro una rinfrescante lettura di questa edizione di Bioattualità il cui tema principale è dedicato per l'appunto al contenuto del mio bicchiere.



Christian Hirschi, redattore



Sommario

Trasformazione e commercio

Trasformazione

- 4 Meritano: birre di qualità
- 6 Piccoli birrifici – artigianali e di successo
- 8 La forza divina della birra Demeter

Produzione

Pesticidi

- 9 Agricoltura biologica per gli insetti utili

Nicchia

- 10 Caseificio in conversione con prodotti senza lattosio

Bio Suisse e FiBL

- 12 FiBL

Bio Suisse

- 13 Come funzionano i gruppi di esperti
- 16 Ordine del giorno AD

Rubriche

- 3 Brevi notizie
- 8 La parola ai lettori
- 14 Bio Ticino
- 16 Impressum

Il luppolo selvatico cresce per la gioia dei raccoglitori Jean-Claude Crétin e figlio. Foto: Christian Hirschi

Detto



«Nel 2012 mi è venuta l'idea di fabbricare una birra Demeter. Oggi riesco a vivere del mio microbirrificio.»

Albert Brunner, Oftringen

→ pagina 8

Contato

90

per cento di impollinatori e quasi il 40 per cento di insetti utili come coleotteri e ragni in più rispetto

all'agricoltura convenzionale vivono grazie all'agricoltura biologica.

→ pagina 9

Visto



Bello come un sogno, velenoso come l'arsenico: il colchico sul passo Sattellegg nel Canton Svitto. Il bulbo che fiorisce in autunno è pieno di alcaloidi come la colchicina che presenta delle affinità con l'arsenico. La dose letale si situa attorno a 10–20 mg, che corrispondono a circa 2 g di polpa del bulbo o a 5 g di semi. È pertanto importante che la pianta non finisca nel foraggio. Il crocus in primavera è meno tossico e solitamente fiorisce prima del carico degli alpi. *Testo e foto: Franz Steiner, FiBL*

Evitare trappole per api

Se le trappole per le vespe diventano involontariamente trappole per api – come sulla foto – significa che qualche cosa è andato storto. Per la salute delle nostre api laboriose occorre pertanto prestare attenzione che la miscela contenga sufficiente aceto e che sia sostituita regolarmente. Una miscela a prova di api deve contenere il 70 per cento di succo di mele dolce, il 20 per cento di birra e il 10 per cento di aceto. *Salvador Garibay, FiBL*



Piante in vaso: il substrato è alla base del successo

Le miscele di substrato bio rispetto a quelle convenzionali invecchiano più rapidamente perché contengono composti e concimi organici. Se si conservano in sacchi manca l'ossigeno e possono formarsi prodotti di degradazione indesiderati. Le piante appena invasate pertanto rimangono sul posto. Per questo motivo i substrati con concimi aggiunti andrebbero ordinati solo in primavera e prima dei periodi di invasatura. È inoltre importante «parcheggiarle all'ombra». All'infuori della stagione o in caso di scarsa necessità conviene ordinare substrato con poco o nessun fertilizzante aggiunto che si conserva meglio. Il concime va aggiunto solo poco prima dell'invasatura. Ulteriori consigli saranno dispensati al convegno «Neu im Biozierpflanzenbau»

che si terrà il 28 novembre presso il FiBL. *Martin Koller, FiBL*

www.bioaktuell.ch > Agenda > Neu im Biozierpflanzenbau (corso in tedesco)





Meritano:
birre di qualità

In Svizzera si beve sempre meno birra – ma in compenso sempre più spesso birre speciali. Ciò offre numerose opportunità per i birrai bio innovativi.

I piccoli birrifici, chiamati anche birrifici artigianali, hanno il vento in poppa. La regionalità e la diversità sembrano piacere parecchio ai consumatori di birra. Un numero crescente di estimatori della birra decide pertanto di fabbricare e commercializzare la birra in proprio. Ciò ravviva il mercato e rappresenta un diversivo. Nei negozi sono già in vendita attrezzature più o meno professionali. I quantitativi e il tipo di birra che si vuole produrre dipendono dalla grandezza e dal tipo di impianto, ma è anche una questione di costi. Inoltre la fabbricazione di birra richiede conoscenze tecniche e esperienza, anche un microbirificio riesce però a realizzare un reddito, come dimostra per esempio Albert Brunner (vedi pagina 8).

Birrai Gemma innovativi

Una decina di piccoli e medi birrifici innovativi produce birra con la Gemma. Fra essi c'è per esempio il birrificio regionale basilese Unser Bier e nel Canton Zurigo la Wädi-Brau-Huus AG, che punta sulla Gemma sin dalla sua fondazione. Ma vi sono anche birrifici più grandi che producono birra Gemma, per esempio il birrificio appenzellese Locher, i birrifici Seeland Bräu, Falken a Schiaffusa e Rosengarten a Einsiedeln». Con il birrificio Monstein, la Bieraria Tschlin e la Brasserie de la Concorde sono rappresentati anche il Canton Grigioni e la Svizzera romanda. Inoltre viene fabbricata birra anche nell'ambito della trasformazione in azienda.

Se si producono più di 400 litri all'anno o se sono prodotti più di 800 litri su base associativa è dovuta l'imposta sulla birra. La birra con un tenore alcolico inferiore allo 0,5 per cento è esente da imposta. Ai fabbricanti di birra di piccole dimensioni con una produzione annua inferiore a 15 000 ettolitri è concessa un'agevolazione fiscale.

Che il Signore ci salvaguardi luppolo e malto!

Acqua, malto d'orzo e luppolo sono gli ingredienti principali della birra. Il luppolo è responsabile dell'aroma, della conservabilità e della stabilità della schiuma mentre il malto ne determina il sapore e fornisce lo zucchero che nel corso della fermentazione si trasforma in alcol. Quasi tutto il malto d'orzo bio attualmente viene importato. Per quanto riguarda invece il luppolo bio, gran parte del fabbisogno è coperto da produttori bio svizzeri – grazie anche al lavoro pionieristico di Erwin Ackermann dell'azienda Schlatthof, che da oltre trent'anni coltiva luppolo. Ackermann rifornisce birrifici Gemma e convenzionali. Per le birre Gemma possono essere utilizzati solo ingredienti certificati Gemma. Le direttive Bio Suisse si orientano alla fabbricazione artigianale tradizionale e vietano procedimenti e ingredienti per accelerare e ottimizzare la produzione come la fermentazione sotto pressione, altri procedimenti per la fermentazione rapida e l'aggiunta di vitamine e oligoelementi. Inoltre, per tutti i lieviti ad alta e a bassa fermentazione va fornita la prova dell'assenza di OGM.

Secondo l'Unione svizzera dei birrai i circa 740 birrifici soggetti all'imposta sulla birra nel 2016 hanno prodotto circa 3,4 milioni di birra. Senza però riuscire a dissetare tutti, infatti sono stati consumati oltre 4,6 milioni di ettolitri di birra. Vale a dire che sono stati importati 1,2 milioni di ettolitri, nessuna birra con la Gemma però, infatti è in vigore un divieto di importazione. A prima vista le cifre sembrano molto elevate ma il consumo di birra è in calo. Mentre nel 1990 erano stati bevuti 71 litri per persona e anno, a causa di diversi fattori il consumo dal 1991 è diminuito costantemente fino al 2005. Fra i motivi vi sono l'inasprimento delle norme sulla sicurezza sul lavoro, la recessione e una diversa consapevolezza della propria salute. Dal 2006 il consumo si è attestato attorno a 55 litri. *Samuel Wyssenbach, Bio Suisse*



Gemma allo Swiss Beer Award

Nell'ambito della Gemma Bio Gourmet negli scorsi anni sono state degustate e valutate diverse birre Gemma. Essendo però la degustazione e la valutazione della birra attività particolarmente complesse, la categoria birre della Gemma Bio Gourmet è stata esternalizzata e integrata negli Swiss Beer Award con la creazione di una categoria bio in collaborazione con l'Unione svizzera dei birrai. Ciò garantisce che l'analisi e la degustazione avviene da parte di professionisti. Lo Swiss Beer Award è un concorso nazionale dedicato alle birre di diversi stili, fabbricate da birrifici in Svizzera e nel Liechtenstein. Il concorso è aperto, la premiazione avverrà il 29 novembre 2017. È possibile iscriversi al prossimo concorso entro metà luglio 2018. *Samuel Wyssenbach*
→ swissbeeraward.ch

Guillaume Bidu della Brasserie de la Concorde al lavoro. Il mosto giallo verdognolo è molto dolce perché l'amido del malto si trasforma in zucchero (ricetta a pagina 7.) *Foto: Christian Hirschi*

Piccoli birrifici – artigianali e di successo

La birra artigianale è sempre più richiesta. Abbiamo fatto visita a due piccoli birrifici.

In Svizzera romanda spumeggia birra Gemma

Da quest'anno la Brasserie de la Concorde a Vallorbe è certificata ed è quindi il primo birrificio della Svizzera romanda con la Gemma. «La mia clientela ne è molto soddisfatta, in fatto di garanzia di qualità il marchio è un bel vantaggio», spiega il capozzienda Adrien Marin. Assieme al collaboratore Guillaume Bidu produce oltre 20 000 litri di birra all'anno. L'assortimento include cinque birre bio: lager, di frumento, ambrata, scura e nera. Con «raisinée», un succo denso di frutta, ingentilisce inoltre una birra stagionale. In questo caso non si tratta però di una birra bio perché non tutte le mele e le pere necessarie provengono da produttori Gemma.

Produzione di birra nella latteria

Il fatto che Adrien Marin finisse per fabbricare birra non era prevedibile – fino a quando ha incontrato un birraio intenzionato a vendere il materiale. Alla fine del 2014 ha deciso di lasciare la professione di meccanico d'auto. L'amministrazione comunale di Vallorbe gli ha offerto l'opportunità di iniziare la sua nuova attività nella vecchia latteria, la Laiterie de la Concorde. L'edificio era abbandonato da tempo ma Marin voleva mantenere il vecchio nome. La clientela di Adrien Marin è costituita da privati, negozi di generi alimentari, ristoranti e organizzatori di festival. «Per la birra alla spina metto a disposizione i miei impianti di spillatura», racconta. «Trasporto quasi tutto con l'auto elettrica.» Contro un supplemento la merce viene fornita addirittura sul dorso del bue Léo. Attualmente il malto bio proviene dalla Germania mentre il luppolo bio cresce in Svizzera. «È pressoché impossibile trovare malto bio svizzero», si rammarica Adrien Marin. Grazie a un nuovo prodotto-

re di malto a Bavois VD, per lui la situazione potrebbe presto cambiare, anche se nutre qualche preoccupazione riguardo alla qualità molto variabile, che però nei maltifici artigianali è inevitabile.

Piani di espansione

Per Adrien Marin i locali in cattivo stato stanno diventando un po' stretti. Ha pertanto commissionato un progetto di ampliamento. «Per poter razionalizzare i processi dobbiamo produrre almeno 500 litri di birra», spiega. Attualmente la capacità, nonostante tre processi di fermentazione alla settimana, rimane ferma a 150 litri. La produzione richiede parecchio lavoro.

Alla fine dell'anno il birraio inaugurerà la sua nuova unità produttiva in un nuovo capannone appartenente al Comune – senza dover assumere manodopera supplementare. Utilizzerà la vecchia latteria per esperimenti e per l'elaborazione di nuove ricette. «Attualmente stiamo producendo in base alla richiesta, la birra quindi non ha tempo di sedimentare», spiega Adrien Marin. Grazie all'ampliamento sarà in grado di produrre quantitativi maggiori in condizioni migliori. La birra bio è molto richiesta, non sono necessarie misure di marketing. «Il mercato continua a prosperare, i birrifici artigianali sono come una grande famiglia: fra di noi non c'è concorrenza», tiene a precisare.

In linea con i propri valori

«Diversi birrai del settore esagerano quando parlano degli svantaggi della produzione biologica», commenta Adrien Marin. Secondo lui i requisiti di Bio Suisse possono senz'altro essere soddisfatti. A suo avviso la scarsa offerta di malto e di varietà di luppolo è un fattore più limitante: «Per quanto riguarda il luppolo è disponibile solo la varietà Cascade. L'aggiunta di grandi quantità di luppolo al mosto freddo può creare problemi dato che i conservanti non sono ammessi per la produzione biologica», osserva il birraio di Vallorbe.

Inoltre per la filtrazione del mosto Bio Suisse permette solo l'uso di filtri di metallo mentre i birrifici convenzionali hanno a disposizione metodi più efficaci come la filtrazione chimica o materiali particolari. Secondo le direttive Gemma il lievito deve essere assolutamente privo di OGM. Adrien Marin

Adrien Marin fabbrica a Vallorbe VD cinque tipi di birra bio, tra l'altro un'ambrata con malto caramellato.

Birra prodotta in proprio grazie al



è comunque un produttore di birra bio felice perché il suo lavoro è in linea con i suoi principi. Per questo motivo condivide volentieri le sue esperienze con altri birrai disposti a prendere in considerazione la certificazione Gemma.

Carro della birra e luppolo selvatico

Jean-Claude Crétin è un «birraio occasionale», che assieme al fratello Christophe gestisce un'azienda bio a Soulce JU. Alleva una cinquantina di vacche madri e coltiva cereali su alcuni ettari. Come assiduo fautore della produzione locale si impegna con passione per questa idea e produce birra per il proprio fabbisogno. «Coloro che hanno assaggiato birra (vera) non bevono più gli intrugli industriali», osserva sorridendo. Secondo lui anche le edizioni speciali dei grandi birrifici non si differenziano veramente dalla birra lager normale. A Jean-Claude Crétin ha sempre interessato la trasformazione di derrate alimentari. «I contadini di oggi hanno delegato quasi tutta la trasformazione alle grandi imprese, la globalizzazione non è servita a migliorare la situazione», si rammarica. «Dobbiamo riprendere in mano la produzione locale e aumentare il grado di autoapprovvigionamento.»

Malto e luppolo della regione

Jean-Claude Crétin ha iniziato quindici anni fa a produrre birra per il brunch servito in azienda utilizzando un'attrezzatura minimale. Dopo una pausa durata otto anni ha acquistato materiale professionale e ha aperto il suo microbirificio in un carro accanto all'azienda.

Spiega: «La fondazione del maltificio di Satigny GE nel 2015 mi ha motivato a fabbricare birra perché ha offerto la possibilità di utilizzare malto locale.» Dopo la fondazione della «malticulture» a Delémont, quest'anno ha deciso di coltivare lui stesso orzo da birra e far produrre malto nel nuovo maltificio. Jean-Claude Crétin va però ancora oltre con la sua filosofia della produzione locale. «Un amico un giorno mi ha raccontato di

aver trovato luppolo selvatico in un angolo discosto del villaggio. Questa scoperta mi ha interessato, ho liberato la pianta e ho raccolto il luppolo», racconta. Ha essiccato il luppolo raccolto in un impianto di essiccazione della frutta e ha preparato due tipi di mosto sperimentali – uno con il luppolo selvatico e l'altro con metà luppolo selvatico e metà luppolo acquistato. Entrambi i tipi di mosto sono risultati soddisfacenti, il luppolo selvatico è molto aromatico e non troppo amaro. Pur non essendo la qualità sempre stabile, gli basta il luppolo trovato nel villaggio.

«Quando potrò disporre del mio proprio malto potrò vantarmi di produrre una birra locale quasi al cento, ad eccezione del lievito», conclude. La sua birra, non da ultimo grazie al carro da birra, è circondata da un'aura di bohème. *Christian Hirschi*



Fabbricare birra – come si fa?

1. Macerazione

Macinare grossolanamente i grani di malto (non vanno ridotti a farina). In una caldaia scaldare l'acqua a 50 °C e aggiungere il malto (circa 4 litri d'acqua/chilo di malto). Questa miscela di acqua e orzo si chiama mosto.

2. Cottura

Aumentare gradualmente la temperatura del mosto (p. es. 65 °C, 72 °C e 78 °C). L'amido, oltre che in zucchero fermentabile si trasforma in zucchero non fermentabile. Mescolando continuamente si mantiene costante la temperatura. Durata: circa due ore.

3. Filtraggio

Far passare la parte liquida del mosto attraverso il fondo della caldaia dotata di un filtro metallico.

4. Aggiunta del luppolo

Portare il mosto a ebollizione e aggiungere il luppolo amaro (circa 50 grammi/10 litri). Lasciar bollire per ca. 1 h e ½. Questo processo serve a igienizzare e a stabilizzare il mosto. Aggiungere il luppolo aromatico.

5. Fermentazione

Raffreddare rapidamente il mosto e versarlo in un contenitore dotato di rubinetto. Aggiungere poco lievito. Conservare a ca 20 °C per due settimane. Dopo una settimana di chiarificazione (decantazione), schiumare.

6. Imbottigliamento

Prima dell'imbottigliamento aggiungere poco zucchero per avviare la seconda fermentazione (carbonazione della birra). Conservare due settimane a temperatura ambiente e in seguito due settimane al fresco. Utilizzare bottiglie di vetro marrone.

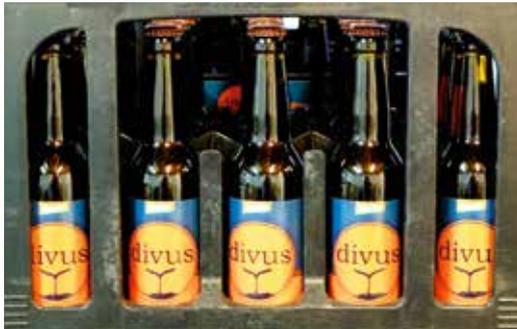
luppolo selvatico e al birificio mobile: Jean-Claude Crétin. Fotografie: Christian Hirschi



La forza divina della birra Demeter

Fabbricata artigianalmente e torbida: Albert Brunner di Oftringen produce la prima birra Demeter in Svizzera.

Presso gli dei nordici la birra era molto apprezzata. Non ci è stato tramandato se la passione della birra abbia contagiato anche i colleghi romani. La prima birra Demeter svizzera ha in ogni caso un nome divino, infatti la parola latina «divus» significa «di natura divina». «Volevo darle un nome che esprimesse la mia



Nutrimiento per anima e palato. Foto: Irène Böhm

considerazione per le cose naturali», racconta il birraio Albert Brunner. «Nel corso della mia formazione itinerante per diventare contadino Demeter, in un ristorante ho notato che nel nostro Paese non c'è birra Demeter.» Una lacuna che ha voluto colmare. Durante il viaggio con la famiglia attraverso la giungla dell'Ecuador, avendo molto tempo a disposizione, ha iniziato a calcolare. «Mi sono reso conto che poteva funzionare.» Una volta rientrato a casa si messo a realizzare la sua idea.

Brunner ha sperimentato per un anno, ha imparato leggendo libri e ha osato mettersi in proprio. Un collega ha disegnato il logo che visivamente richiama la germogliazione e la crescita e che quindi simbolicamente rappresenta la forza divina della natura che Brunner apprezza tanto. «Produco una birra il più possibile naturale», spiega il trentaduenne. Acqua del sottosuolo, malto di orzo Demeter dalla Germania e luppolo bio dell'azienda Schlatthof a Wolfwil nel Canton Soletta formano la base, alla quale si aggiunge il lievito che Brunner in parte riproduce da sé. In un pentolone fabbrica in modo artigianale una birra torbida fermentata in bottiglia. Ogni settimana produce 250 litri di birra divina che vende ai mercati bio e attraverso i negozi bio specializzati. Salute! Irène Böhm

 www.divusgustus.ch

La parola ai lettori

«Axalp: cura innovativa dell'alpe»

In merito all'articolo «Grattacapi sugli alpeggi», Bioattualità 4 | 16

Con il passare degli anni gli alpeggi sono stati gestiti sempre meno da nonni, zii, fratelli e cugini e i salari sono aumentati costantemente. Con i cambiamenti strutturali le aziende in pianura e in montagna sono diventate sempre più grandi, con il risultato che un numero sempre minore di collaboratori deve occuparsi di un numero crescente di bestiame. Le opere collettive, vale a dire la manutenzione dei recinti, degli abbeveratoi e degli edifici e la gestione delle infestanti sono diminuite. Le attuali tre ore per carico normale sono appena sufficienti per i lavori infrastrutturali. Il tempo, e anche la forza, non sono più sufficienti per occuparsi, oltre che dell'attività secondaria, della conservazione del foraggio in pianura e delle opere collettive, anche delle piante problematiche. L'incespugliamento dei pascoli è notevole soprattutto lungo i bordi del bosco, ma anche in altri luoghi particolari. È diminuito anche il numero di specie di animali estivati. Ai tempi venivano condotti sugli alpi anche cavalli, asini e capre, mentre oggi sono estivati quasi esclusivamente bovini. Un numero adeguato di animali è molto importante per contrastare l'incespugliamento e l'invasione di infestanti. Per i pascoli è necessario che vi sia un carico adeguato di animali.

Sull'alpe Axalp è stato possibile fare un passo avanti decisivo con un nuovo regolamento di gestione. Dato che un tempo gli animali sulla superficie di estivazione erano considerati

«animali in comune» e che quindi di suddivisione dei pascoli non si parlava nemmeno, la gestione dei pascoli non poteva essere ottimizzata. Da quando lo sfruttamento della superficie di estivazione è stato suddiviso, le cose sono cambiate. Le superfici assegnate non sono in proprietà e i confini non sono fissi, ma dalla suddivisione in poi è stato possibile uno sfruttamento molto più adeguato rispetto alla gestione tradizionale. Si tratta di un cambiamento molto chiaro e logico. Il nuovo tipo di sfruttamento richiede sensibilità, tolleranza e fiducia. Se un solo contadino pone il veto può provocare il fallimento del sistema e richiedere l'applicazione del vecchio regolamento.

Nonostante la modifica del sistema di pascolo, una cosa è rimasta invariata: la gestione delle piante problematiche. Sull'alpe Axalp vale tuttora che il metodo migliore è strappare le piante (quelle tossiche con i guanti) o estirparle. Infatti i trattamenti chimici pianta per pianta e i trattamenti superficiali sovente non bastano per combattere a lungo termine le piante problematiche. Senza una gestione adeguata non sono efficaci nemmeno i trattamenti chimici e implicano anzi un grande lavoro, costi e rischi per la salute e per l'ambiente. L'impiego di erbicidi nelle regioni di estivazione danneggiano inoltre l'immagine dei prodotti dell'alpe sani e genuini. Rimuovere manualmente le infestanti può sembrare a prima vista un lavoro oneroso ma a lungo andare è l'unica possibilità per combatterle. Il successo dipende in ogni caso dallo sfruttamento adeguato.

Stefan Schürmann
Altwis LU



Una coccinella divora una cinquantina di afidi al giorno, una larva di coccinella addirittura un centinaio. Foto: Lukas Pfiffner, FiBL

Bioagricoltura *per gli insetti utili*

La bioagricoltura favorisce gli insetti utili e riduce il carico di pesticidi.

La Confederazione lo sa ma non agisce.

L'agricoltura biologica conta circa il 90 per cento di impollinatori e il 38 per cento di insetti predatori utili in più – rispetto ai sistemi di produzione convenzionali. Lo dimostra un metastudio del 2017 condotto con la partecipazione del FiBL, che prende in considerazione sessanta studi di 21 paesi di tutto il mondo.

Dal metastudio risulta che l'agricoltura biologica non favorisce enormemente solo gli impollinatori come le api selvatiche, bensì promuove anche gli insetti predatori utili come coleotteri e ragni. È emerso che in agricoltura biologica è più frequente soprattutto la presenza di specie di insetti e di ragni particolarmente rari. Non si sono invece riscontrate differenze tra agricoltura bio e convenzionale per quanto riguarda il numero di insetti fitofagi e nemmeno per quanto riguarda il numero di millepiedi e collemboli che decompongono le sostanze organiche.

Ecosistemi fortemente danneggiati

Il motivo del numero inferiore e della diversità degli organismi utili nell'agricoltura convenzionale sta nell'impiego intensivo di pesticidi, di erbicidi e di fertilizzanti azotati. Oltre alla netta riduzione della biodiversità, ciò comporta nuovi problemi come resistenze di organismi nocivi e residui nelle derrate alimentari e nell'acqua potabile. Sempre più spesso i consumatori ben informati desiderano però acquistare alimenti esenti da residui e bere acqua pulita del rubinetto.

Inoltre ne risultano conseguenze negative per la fauna che vive allo stato selvatico: in Germania sono state misurate derive di pesticidi nel paesaggio rurale fino a dieci chilometri. Sono soprattutto gli insetticidi sistemici come i neonicotinoidi e i piretroidi a pregiudicare fortemente la salute delle api mellifere e selvatiche. Nelle colture trattate con questi prodotti gli insetti floricoli sono esposti per giornate intere al polline e al nettare contaminato da questi pesticidi. Le popolazioni

in tal modo possono essere fortemente decimate e ciò ha per conseguenza un influsso negativo sull'impollinazione naturale di piante selvatiche e coltivate.

Sfide per la politica agricola e per la ricerca

L'importante rapporto dell'Ufficio federale dell'ambiente (UFAM) «Biodiversità in Svizzera» del 2017 giunge alla conclusione che le superfici per la promozione della biodiversità non sono ancora sufficienti per frenare le perdite delle specie a rischio di estinzione. Il rapporto raccomanda fra l'altro un incremento dell'agricoltura biologica poiché la stessa promuove la biodiversità e l'uso minimo di pesticidi. Il rapporto non indica come andrebbe realizzato concretamente – peccato. Per una vera inversione di tendenza è necessario che la politica agricola e la ricerca stabiliscano urgentemente chiare priorità e che prendano decisioni a favore di un'agricoltura veramente sostenibile che mantenga i servizi ecosistemici come acqua pulita, impollinazione naturale e regolazione degli organismi nocivi. Le rese medie attualmente più basse in agricoltura biologica potrebbero essere migliorate grazie a intensivizzazione ecologica: promozione mirata degli insetti utili, maggiore diversità nelle colture, varietà robuste e colture miste.

Il «Piano d'azione dei prodotti fitosanitari» o le misure prese dal Canton Berna (vedi articolo in F e D) possono essere utili. A lungo termine sarebbe però più efficace promuovere l'agricoltura biologica. Agricoltura biologica che, contrariamente alle singole misure temporanee relativamente modeste della Confederazione e dei Cantoni, agisce come sistema completo e duraturo. Lukas Pfiffner, FiBL



Lo studio

Lo studio menzionato è ottenibile presso il coautore Lukas Pfiffner. È apparso nel 2017 su «Global Change Biology»: «A global synthesis of the effects of diversified farming systems on arthropod diversity» di E. Lichtenberg et al. → lukas.pfiffner@fibl.org

Azienda casearia innovativa con prodotti senza lattosio

L'azienda in conversione «Il Cardo» in Valle di Blenio produce latticini di ottima qualità e senza lattosio.

È determinato, impegnato, innovativo e estremamente attivo il quasi biocontadino Eric Beretta. Ma è anche una persona riflessiva e legata alla natura. «La natura sa quello che fa», afferma deciso Eric Beretta. «È il mio modello e la mia guida.»

L'agricoltura biologica corrisponde al concetto di agricoltura di Beretta: «Dobbiamo rispettare la natura, sfruttare le risorse dell'azienda in modo accurato. Dietro la Gemma c'è una grande pubblicità, e questo è molto positivo. Bio è il futuro.» Inoltre, con quello che gli offre la sua terra vuole produrre alimenti sani e compatibili con l'ambiente.

Mucche come quelle dei nostri nonni

Ecco la visione di Eric Beretta: vacche sane, robuste come quelle che avevano i nostri nonni 50 anni fa. Una produzione di latte di 4000-5000 kg per vacca e anno, quanto beve in un anno un vitello che sta con la madre mangiando solo fieno e erba. E: non vedere più il veterinario in azienda! Desidera passare lentamente ad una mandria di Bruna Originale con un toro cintato di razza bruna originale. «Gli animali cintati portano fortuna e sono così belli da vedere», dice entusiasta.

Due franchi per litro di latte, e poi ...

Dato che nessuno gli paga un prezzo equo per il latte, ha deciso di realizzare un proprio caseificio. «Un prezzo tra 48 e 50 centesimi per un litro di latte non è possibile!» La trasformazione

del latte in azienda gli crea il doppio del lavoro ma è un lavoro che lo soddisfa e che gli dà tanto: «Vedo il prodotto e i visi soddisfatti di numerosi clienti.» Il passaparola funziona a meraviglia, attualmente la richiesta supera addirittura l'offerta.

Durante nove mesi lavora quotidianamente 250 litri di latte. Le vacche passano l'estate sull'alpe Rüsçada. È chiaro: «Se qualcuno mi avesse offerto due franchi per litro di latte probabilmente avrei rinunciato alla costruzione di un caseificio in azienda»

Prodotti senza lattosio – l'innovazione

«Produco derrate alimentari e non vorrei privare nessuno dei nostri ottimi prodotti, nemmeno le persone intolleranti al lattosio», ribadisce Beretta. Suo cugino infatti ne soffre. Si è quindi informato e ha iniziato a sperimentare. Ne è risultata una considerevole gamma di prodotti senza lattosio (vedi riquadro). La clientela è in costante crescita. «Vedo tanti volti felici, e questo è il mio obiettivo», dice Beretta raggiante.

In Ticino vi sono tre contadini che propongono prodotti senza lattosio; Eric Beretta è l'unico che li produce di qualità bio. Per la linea di prodotti «senza lattosio» trasforma in formaggio 50 litri di latte al giorno, la tendenza è in aumento. «A volte manca la fiducia nei nostri prodotti senza lattosio», constata. I prodotti locali, ottenuti in modo artigianale, per le persone intolleranti al lattosio sono scarsi. «I nostri clienti provenienti soprattutto da Lugano, Bellinzona e Locarno si accorgono che la nostra è una produzione seria e che non si tratta solo di un'idea per fare affari.»

Questi prodotti richiedono un lavoro notevole. I prodotti senza lattosio vanno analizzati ogni anno. L'analisi costa

Formaggio il Cardo senza lattosio e tradizionale. Foto: Gabriele Beretta



200 franchi per ogni prodotto. Inoltre, al latte per la linea di prodotti «senza lattosio» occorre aggiungere l'enzima lattasi. Cinque litri di questo enzima costano 400 franchi. Un sovrapprezzo per questi prodotti è pertanto giustificato. I formaggi



Eric produce le sue innovazioni senza lattosio in queste forme.

maturi senza lattosio costano quattro franchi al chilo in più rispetto ai formaggi prodotti in modo tradizionale. I formaggi freschi senza lattosio costano un franco in più ciascuno. Eric Beretta vende il tradizionale formaggio «il Cardo», che attira la clientela della regione, per 23 franchi al chilo.

Caseifici aperti

All'inizio di maggio in Ticino si è svolto il fine settimana dei caseifici aperti. Eric Beretta e la sua squadra nel 2017 hanno partecipato per la prima volta. Sono giunte 200 persone – un grande successo e la miglior pubblicità per le sue specialità casearie! La variegata gamma di formaggi di Eric Beretta è venduta anche ai mercati, in alcuni negozi locali e nei grotti.

Gastronomia con prodotti dell'azienda

Quest'anno è prevista la costruzione della casa accanto all'azienda. Eric Beretta non ne vede l'ora. La casa gli permetterà di realizzare le sue numerose idee più vicino alla famiglia e ai figli. È prevista una sala da pranzo per venti persone nella quale vorrebbe servire pranzo e cena con i prodotti dell'azienda.

Uno dei momenti culminanti sarà: piaceri della tavola per persone intolleranti al lattosio. Per questi eventi gastronomici il contadino bio collaborerà con un amico cuoco. Un'altra idea: «Digital Detox» – passare un fine settimana nell'azienda «il Cardo» lontano da smartphone e computer e assaporare i prodotti della natura. «È questo il vero compito di noi contadini: produrre alimenti sani e di ottima qualità e non merce di massa! Purtroppo in Ticino manca la consapevolezza del valore dei prodotti, molti consumatori guardano solo il prezzo.»

Il cliente amico

Eric Beretta sogna di avere clienti fedeli che si nutrono dei prodotti della sua azienda e che diventano amici della famiglia. «Vorrei creare un piccolo mondo nel quale tutti si sostengono reciprocamente, così come era una volta.» È sicuramente sulla buona strada. *Claudia Gorbach, giornalista indipendente*



Descrizione dell'azienda agricola il Cardo

Dal 1° gennaio 2018 azienda bio Gemma riconosciuta 36 ha prato e pascolo, zone di montagna 2-4

Famiglia responsabile dell'azienda

Eric (38) e Michaela Beretta (41) con Aldo (8) e Edoardo (6). Eric e suo padre (70) lavorano al 100 per cento. Eric si occupa della produzione, della cantina dei formaggi e della vendita diretta. Michaela lavora al 70 per cento in casa anziani e si occupa dei figli con la madre di Eric.

Animali

20 vacche da latte:

Brown Suisse, pezzata, Bruna Originale (vacche cintate)

Dall'autunno 2017 toro di razza BO per monta naturale

10 animali giovani

Foraggio tradizionale, senza insilati e mangimi concentrati

5 suini da ingrasso per la valorizzazione del siero

Caseificio aziendale con vendita diretta

Prodotti: formaggella, formaggio «Il Cardo», raclette, formaggio fresco, büscion, ricotta (tradizionale e per persone intolleranti al lattosio)

Salumeria

 www.ilcardo.ch



La famiglia Beretta, responsabile dell'azienda.

Intolleranza al lattosio

L'intolleranza al lattosio si verifica nel caso di insufficiente produzione dell'enzima della digestione lattasi. Questa carenza provoca flatulenza, diarrea o dolori addominali. L'enzima scinde il lattosio nelle sue componenti. In Svizzera circa una persona su cinque ne è affetta.

Acqua pulita nel lago di Zugo? 25 per cento di aziende biologiche!

Trent'anni fa tappeti di alghe puzzolenti e pesci morti hanno scioccato la popolazione lungo le rive del lago di Zugo. Il Cantone ha reagito con un progetto milionario: un gigantesco sistema di tubature che avrebbe dovuto pulire l'acqua del lago di Zugo con quella del lago dei Quattro Cantoni. Per i biopionieri si trattava semplicemente di combattere i sintomi e nel 1987 hanno dimostrato con un ampio studio del FiBL, quali sarebbero le conseguenze se l'intero Cantone passasse all'agricoltura biologica.

Toni Niederberger, uno fra i primi biocontadini, si rammenta: «Lo studio a quei tempi è stato oggetto di discussioni accese e controverse che non sono sfociate in un'ondata di conversioni ma nel 1991 hanno convinto le autorità cantonali a rinunciare al progetto e a puntare piuttosto sull'eliminazione delle cause.» Nel 1992 Zugo è stato il terzo Cantone a introdurre contributi per la conversione all'agricoltura biologica.

I temi scottanti di allora, come l'elevata produzione di liquame a livello locale e l'agricoltura intensiva attorno al lago di Zugo sono però tuttora problemi irrisolti. L'inquinamento si è nettamente ridotto, ma il lago di Zugo con il suo tenore di fosforo di circa 80 mg/m³ è tuttora il lago più inquinato in Svizzera. Secondo la perizia EAWAG del 2016 e la sezione cantonale dell'ambiente l'obiettivo di risanamento forse non sarà raggiunto interamente nemmeno a fine secolo. Attualmente si è inoltre confrontati con il problema dell'elevata

contaminazione delle acque con residui di pesticidi. Da uno studio dell'EAWAG del 2015 è emerso che in Svizzera sono presenti fino a 213 diverse sostanze biocide. Nei periodi di pioggia e di siccità si verificano inoltre numerosi superamenti dei valori massimi di residui. La principale responsabile è l'agricoltura. In questo caso viene in aiuto l'agricoltura biologica. Studi eseguiti in Germania e in Svizzera hanno indicato valori di azoto e fosforo dilavati inferiori nelle particelle gestite in regime biologico.

L'agricoltura biologica inoltre favorisce la formazione di humus e l'attività microbica che si ripercuote positivamente sull'arricchimento di sostanze

nutritive nel suolo riducendo in modo decisivo il potenziale di dilavamento. L'associazione Bio Zug si è fissata l'obiettivo di aumentare a 25 la percentuale di aziende bio nel Cantone entro il 2025. Dato che singole misure sono difficilmente realizzabili se limitano troppo la libertà imprenditoriale – per esempio la riduzione del numero di animali o della concimazione – l'agricoltura biologica con il suo approccio sistemico offre un'ottima alternativa. L'importante è che la catena di creazione di valore regionale collabori più intensamente, possibilmente sostenuta da un piano d'azione cantonale come quello adottato dal Canton Giura. *Otto Schmid, FiBL*



Con bio per il lago di Zugo: Toni Niederberger con la compagna Annemarie Schwegler. Foto: fra

Annunciate gli eventi!

Organizzate giornate nei campi, presentazioni di macchine o visite della stalla? Desiderate rendere più visibile il vostro evento o farne fare un breve filmato? In tal caso annunciatevi alle persone indicate sotto. L'obiettivo del progetto «Plaid» è creare un inventario degli eventi a livello europeo e pubblicarli prossimamente in una mappa interattiva. Per aumentare la portata degli eventi, Plaid fornisce sostegno agli organizzatori per la produzione di video online. *Kathrin Huber, FiBL*

- Videos > thomas.alfoldi@fibl.org
- Inventar > kathrin.huber@fibl.org
- 📺 www.plaid-H2020.eu

Aiuto, servono etichette!

Avete bisogno di un'etichetta per i vostri prodotti? È una bella sfida! Infatti per bio, Bio Suisse e Demeter valgono numerose prescrizioni diverse. Il nuovo promemoria del FiBL «Contrassegno di alimenti biologici» ora vi viene in aiuto. Esempi concreti vi mostrano le possibilità per soddisfare i requisiti richiesti per le etichette dei prodotti. Nel mese di marzo dell'anno prossimo avrà inoltre luogo un corso sul tema. *Regula Bickel, FiBL*

- 📄 shop.fibl.org > Contrassegno di alimenti biologici > No. di ordinazione 1543



Ecco come funzionano i gruppi di esperti presso Bio Suisse

«Il segretariato centrale di Bio Suisse punta sulla competenza di contadini Gemma motivati e innovativi», spiega Nicole Kleinschmidt, responsabile della gestione dei prodotti, «per questo motivo esistono nove diversi gruppi di esperti che forniscono consulenza e sostegno ai manager dei prodotti di Bio Suisse in merito alle questioni specifiche e di mercato.»

Chi fa parte dei gruppi di esperti?

I gruppi di esperti sono costituiti per almeno due terzi da produttori Gemma, completati con esperti del settore e della ricerca. Tutti i membri di un gruppo di esperti vengono nominati dalla direzione di Bio Suisse e sono responsabili di un determinato dipartimento. Ogni gruppo di esperti è presieduto da un presidente che è l'interlocutore principale dei manager dei prodotti.

Come è organizzato il lavoro nel gruppo di esperti?

Nicole Kleinschmidt spiega: «I gruppi di esperti si incontrano tre o quattro volte all'anno e discutono di temi attuali. Il gruppo di esperti inoltre è responsabile della definizione di solu-

zioni settoriali relative allo smercio e ai prezzi, per esempio i prezzi indicativi.» I manager dei prodotti sono responsabili del segretariato e assicurano lo scambio di informazioni tra il segretariato centrale e gli organi di Bio Suisse. «La consulenza fornita dai gruppi di esperti è molto preziosa per Bio Suisse come associazione. Petra Schwinghammer



Membri gruppi di esperti e manager dei prodotti

L'elenco dei membri dei gruppi di esperti inclusi i dipartimenti e i contatti sono disponibili sul sito

→ www.bioaktuell.ch > Markt > scegliere la rubrica desiderata, p. es. uova > colonna a destra: Weitere Information > Fachgruppe (PDF, solo in tedesco e francese)

| Gruppo di esperti | Manager dei prodotti responsabile |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Latte | Eldrid Funck tel. 061 204 66 37 |
| Uova | eldrid.funck@bio-suisse.ch |
| Carne | Corinne Wälti, Michèle Hürner tel. 061 204 66 43 corinne.waelti@bio-suisse.ch michele.huerner@bio-suisse.ch |
| Colture campicole | Michele Hostettler (successore di Andreas Messerli) tel. 061 204 66 48 michele.hostettler@bio-suisse.ch |
| Frutta | Samuel Wyssenbach (sucessore di Aimée Roser) |
| Vino | tel. 061 204 66 21 samuel.wyssenbach@bio-suisse.ch |
| Ortaggi/patate | Ilona Meier tel. 061 204 66 65 |
| Erbe | ilona.meier@bio-suisse.ch |
| Piante ornamentali | |

TARITRAL BIO

Messa in asciutta naturale

• metodo naturale per la messa in asciutta immediata!

• rigenerazione del tessuto mammario

• con ortica, salvia ed prezzemolo

☎ 026 913 79 84
www.lgc-sa.ch

BIO Attualita.ch

La piattaforma degli agricoltori bio svizzeri

Bio Ticino a Bellinzona *per il brunch del primo d'agosto*

Un successo per il brunch organizzato dal Museo civico villa dei Cedri in collaborazione con Bio Ticino. Sessanta i partecipanti che hanno gustato prodotti Bio e locali in una giornata di sole.

Il primo d'agosto in Svizzera è spesso sinonimo di brunch, un'abitudine che sta viepiù diventando popolare anche a sud delle Alpi. Tra coloro che promuovono questo metodo d'incontro gastronomico e conviviale, pure molte aziende agricole, biologiche e non. Sul sito www.brunch.ch, il portale di informazione dedicato al brunch del primo d'agosto e gestito dall'Unione svizzera dei contadini (USC), sono per esempio oltre sessanta le aziende agricole ticinesi iscritte. Esse offrono la possibilità di accogliere gli ospiti per un brunch, sia in occasione della festa nazionale, sia in altri periodi della stagione.

Bio Ticino quest'anno si è invece impegnato nell'organizzazione di un brunch cittadino, quello proposto dal Museo civico villa dei Cedri nel suo suggestivo parco di Bellinzona. I 60 posti disponibili per il primo d'agosto sono andati presto esauriti e così la prima collaborazione ha avuto un bel successo. Complice il bel tempo e le proposte culinarie porta-

te in tavola, il brunch ha trovato molti apprezzamenti tra gli avventori giunti nella capitale.

La colazione-pranzo proposta a Villa dei Cedri è stata allestita nel parco adiacente al museo dalle 10 alle 14, con prodotti del territorio che alcuni produttori associati a Bio Ticino hanno voluto fornire, rispondendo all'invito dall'associazione per questa bella collaborazione. Il ricco menù prevedeva per esempio diverse varietà di pane e treccia (Panetteria Mehlretter), marmellate (Bert's berries, La Fontana Martina), miele (Bianchi), formaggio di capra fresco e stagionato (Marachiei), formaggio di mucca fresco e stagionato (La Festuca), salumeria (Ramello), succo di mele (Pomatt), roast beef (Mattei), lingua di vitello e paté di fegato di vitello (La Bedra), sciroppo di sambuco (Bert's berries), verdure (Cattaneo e Caritas), insalate di lenticchie e di farro (La Bedra), torte salate di verdure (Bio Ticino), caffè e dolci (Bio Ticino) e infine il vino di casa, quello prodotto da Villa dei Cedri con le uve dell'adiacente vigneto, uno dei pochi prodotti non biologici del brunch. Alle 14 i partecipanti hanno poi potuto seguire una visita guidata alla mostra «In(de)finiti luoghi. Utopie architettoniche e realtà artistiche», un'occasione per avvicinarsi all'arte.

Il brunch, storia di un successo

Il brunch è un pasto che consiste in un'unione tra colazione e pranzo. Lo stesso termine riflette infatti questa fusione:

Nadia, Alessia e Milada del comitato di Bio Ticino si sono occupate degli ospiti durante il Brunch. Foto: Elia Stampanoni



dall'inglese breakfast (colazione) e lunch (pranzo). Il pasto viene servito generalmente tra le 10.00 e le 15.00, ed è composto da tutti gli elementi tipici di una colazione dolce, con l'aggiunta di carni fredde, salumi, formaggi, insalate, torte (dolci e salate) e frutta. Un brunch può essere arricchito anche con molti altri ingredienti tipici di una colazione all'inglese o americana, come uova, prosciutto, salmone, aringhe, frittelle o pasticceria varia.

La tradizione del brunch deriva principalmente dagli Stati Uniti, dove la sua diffusione è dovuta soprattutto alla comodità di un pasto meno formale rispetto a una colazione o un pranzo, unita alla possibilità di servirsi da un buffet sul quale è più facile proporre diverse tipologie di cibo. Il brunch è anche tipico della domenica o dei giorni festivi, quando ci si può alzare più tardi del solito.

Quest'anno il brunch del 1° agosto in fattoria promosso dall'Unione svizzera dei contadini (USC), si è svolto per la 25 a volta. Per l'edizione del giubileo più di 350 aziende hanno partecipato all'evento, accogliendo almeno 150 000 ospiti, tra cui molte personalità importanti come i Consiglieri federali Schneider-Ammann e Maurer, «che hanno onorato l'impegno delle famiglie contadine svizzere», come leggiamo nel comunicato stampa dell'USC. «Non c'è nessun spazio riservato ai VIP o diverse categorie di posti: al Brunch sono tutti uguali», continua il comunicato dell'Unione svizzera dei contadini, aggiungendo che al centro della giornata non c'è però solo il cibo locale del buffet, ma in generale tutta l'agricoltura. Il brunch è infatti un'opportunità per viverla da vicino e diverse famiglie contadine propongono per questo anche visite della fattoria, percorsi didattici o pannelli informativi. Questo è anche l'obiettivo principale della campagna «Grazie, Contadini Svizze-

ri», coordinata dall'USC: «il brunch deve creare un dialogo tra gli ospiti e le famiglie contadine e dunque costruire dei ponti tra la città e la campagna».

Villa dei Cedri e il suo parco

Villa dei Cedri sorge a Ravecchia, frazione di Bellinzona, e deve il suo nome alle maestose conifere che un tempo ombreggiavano il cancello d'accesso e che oggi crescono all'interno del parco pubblico nel quale è inserita. Il parco si espande sui circa 17 000 metri quadri e comprende oggi anche il vigneto destinato alla produzione del Merlot Viti e del Bianco Riserva.

L'edificio che ospita il Museo è di origine almeno ottocentesca e dal 1978, assieme al parco, è di proprietà del Comune di Bellinzona. Nel 2009, l'Associazione che sostiene attivamente le attività del Museo, si è trasformata in Fondazione Amici di Villa dei Cedri. *Elia Stampanoni*

www.villacedri.ch

www.brunch.ch



Informazioni Bio Ticino

Associazione Bio Ticino

% Alessia Pervanger

Via San Gottardo 99, 6780 Airola

tel. 091 869 14 90

www.bioticino.ch

→ info@bioticino.ch

Villa dei Cedri (foto in alto a sinistra) e alcuni momenti del brunch (in basso e a destra). *Foto in alto a sinistra: mad; altre fotografie: Elia Stampanoni*



Affari da trattare all'AD di Bio Suisse

Il 15 novembre avrà luogo l'assemblea dei delegati autunnale 2017 di Bio Suisse (AD). Il consiglio direttivo intende istituire un organo di ricorso indipendente (ORI) che in avvenire deciderà in merito ai ricorsi inoltrati da produttori e licenziatari. Il nuovo organo dipenderà direttamente dall'assemblea dei delegati, indipendentemente dalla gestione strategica e operati-

va dell'associazione. In base allo statuto, l'istanza di ricorso finora era l'organo per la qualità. Al fine di una chiara separazione dei poteri e di una gestione moderna dell'associazione è prevista la separazione della responsabilità giuridica dal potere esecutivo e ciò richiede la modifica dello statuto.

Del nuovo organo di ricorso faranno parte tre membri indipendenti e due membri sostituti. «Tutti i suoi membri dispongono di competenze ed esperienze in materia di agricoltura biologica, commercio e trasformazione di prodotti biologici», sta scritto nel regolamento che sarà sottoposto ai delegati. I membri saranno indipendenti dagli organi e dal segretariato centrale di Bio Suisse, vale a dire che non potranno far parte di nessun'altra commissione di Bio Suisse e non potranno avere nessun rapporto di lavoro con Bio Suisse. Non sono inoltre eleggibili le persone che lavorano presso ditte di certificazione. La nomina avverrà in occasione dell'AD primavera 2018. I delegati inoltre dovranno esprimersi in merito ai nuovi obiettivi strategici «Avanti 2025» che per i prossimi otto anni dovranno fungere da riferimento. Ne ha riferito Bioattualità 7/17. *Christian Voegeli*

| | |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Affari statutari |
| 1.1 | Saluto, ordine del giorno, scrutatori |
| 1.2 | Verbale dell'AD del 12 aprile 2017 |
| 1.3 | Approvazione pianificazione annuale e budget 2018 |
| 2 | Modifiche dello statuto e altre decisioni |
| 2.1 | Approvazione obiettivi a lungo termine «Avanti 2025» |
| 2.2 | Istituzione di un organo di ricorso indipendente (inserimento nello statuto e approvazione regolamento) |
| Conferimento Grand Prix Bio Suisse | |
| 3 | Nomine |
| 3.1 | Nomina ufficio di revisione |
| 4 | Informazioni |
| 4.1 | Proposte di miglioramento della sostenibilità di aziende Gemma - Attuazione della proposta di Bergheimat |
| 4.2 | Direttive foraggiamento ruminanti |
| 4.3 | Riforma strutture delle commissioni |
| 4.4 | Rapporto su affari politici |
| 4.5 | Relazione di Thomas Anken, Agroscope Tema: «Lo smart farming come potrebbe modificare l'agricoltura biologica?» |



Documentazione dettagliata

Per domande e suggerimenti è a disposizione la coordinazione federativa di Bio Suisse.
→ Christian Vögeli, tel. 079 457 24 22
christian.voegeli@bio-suisse.ch

Gli allegati relativi all'invio AD sono disponibili sul sito di Bio Suisse.

 www.bio-suisse.ch > Su di noi > Associazione > Assemblea dei delegati

Impressum

26. anno 2017

Bioattualità esce 10 volte all'anno, due volte all'anno con un numero doppio
Rivista in francese: Bioactualités
Rivista in tedesco: Bioaktuell

Tiratura

Tedesco: 7689 copie
Francese: 1139 copie
Italiano: 456 copie
Totale esemplari stampati: 9283 (attestato 2017)

Destinatari aziende di produzione e licenziatari Bio Suisse.
Abbonamento annuale fr. 53.-
Abbonamento estero fr. 67.-

Editore

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

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

Stampa

AVD Goldach AG
www.avd.ch

Carta

PureBalance, certificata FSC
Marchio eco: Blauer Engel, EU Ecolabel

Redazione

Katharina Scheuner /ks (capored.)
Franziska Hämmerli /fra
Tanja Hoch /tja
Christian Hirschi /hir
Theresa Rebholz /tre
Petra Schwinghammer /psh
Tel. +41 (0)61 204 66 63
redazione@bioattualita.ch

Grafica

Simone Bissig

Traduzioni

Regula van den Berge
(salvo testi di Elia Stampanoni)

Progetto grafico

Büro Haerberli, www.buerohaerberli.ch

Annunci

Erika Bayer, FiBL
casella postale 219, 5070 Frick
tel. +41 (0)62 865 72 00
publicita@bioattualita.ch

Abbonamenti & edizione

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

www.bioattualita.ch

Scaricare la rivista completa:
www.bioattualita.ch > Rivista
Utente: bioattualita-8
Password: ba8-2017