

# BIO

## Attualità

La rivista del movimento bio

10|17  
DIC



# Care lettrici, cari lettori

L'inverno è alle porte e il lavoro sui campi è fermo. Tempo di ripercorrere l'anno passato e di occuparsi dei futuri obiettivi. Nella presente edizione vi offriamo preziosi spunti a questo proposito. Per esempio con l'articolo di copertina sulla vendita diretta.

In un'era sempre più digitale vale la pena riflettere sulla presenza online dell'azienda e eventualmente sull'apertura di un negozio online. In questa edizione potrete scoprire a che cosa occorre fare attenzione.

Alimenti di ottima qualità sono il marchio distintivo della Gemma. Rappresentano il grande impegno delle famiglie contadine e delle aziende di trasformazione. Nell'articolo sulla Gemma Bio Gourmet vi presentiamo i prodotti eccellenti appena premiati.

Sperando che possiate trovare utili stimoli, vi auguro una piacevole lettura e un rilassante periodo invernale.

*Petra Schwinghammer*

Petra Schwinghammer, redazione e dir. editoriale Bioattualità



Foto in copertina: L'azienda Haldihof prevede che tra cinque anni realizzerà il 30 per cento del fatturato con il negozio online. Foto: Marion Nitsch

## Sommario

### Produzione

*Vendita diretta*

- 4 Lo spaccio va online
- 7 Negozio online indipendente e conveniente

*Frutticoltura*

- 8 Manca frutta per mosto sul mercato

*Bovini*

- 10 Vacche troppo grasse al parto - rischio chetosi

*Ortaggi*

- 11 Testa a testa: selezione contro malattie

### Trasformazione e commercio

- 12 Artigianato, industria e tradizione
- 13 Eccellenti piaceri del palato

### Bio Suisse e FiBL

*Bio Suisse*

- 14 La democrazia di base funziona
- 16 Brevi notizie

*FiBL*

- 17 Bio può nutrire il mondo se cambiamo le abitudini

### Rubriche

- 3 Brevi notizie
- 18 Bio Ticino
- 20 Impressum

## Film su infestanti perenni


L'aratura e l'estirpatura rimangono l'unica misura efficace nel controllo delle perenni. Il video mostra due tipi di macchine che possono essere usate per l'estirpatura e l'aratura. *fra*

 [www.bioattualita.ch](http://www.bioattualita.ch) > Filmati



## Verifica biodiversità

Se la verifica della biodiversità è compilata online e conclusa entro il 31 gennaio 2018, Bio Suisse trasmette i dati direttamente all'organismo di controllo. Ciò permette di ridurre il lavoro e i contadini saranno ben preparati per il controllo. Le aziende che a causa di una situazione specifica non riescono a realizzare le dodici misure necessarie potranno usufruire anche in avvenire della consulenza individuale offerta da Bio Suisse e eseguita da contadini bio. *Sara Gomez, Bio Suisse*

 [www.bio-diversitaet.ch/it](http://www.bio-diversitaet.ch/it)

## Filmato prova della vanga

In questo video Gerhard Hasinger mostra come condurre il test della vanga, che cosa è possibile osservare in una palata di terreno e alcuni trucchi del mestiere nella valutazione del suolo. *fra*

 [www.bioattualita.ch](http://www.bioattualita.ch) > Filmati



## Foraggio grezzo per maiali bio

Il foraggiamento dei maiali bio deve diventare ancora più rispettoso della specie e sostenibile. Dal 1° gennaio 2018 Bio Suisse esige pertanto la somministrazione di foraggio grezzo sotto forma di erba o di colture campicole raccolte intere, insilate o fresche ma non in pellet. Il foraggio grezzo migliora la digestione degli animali, riduce i rischi di ulcera gastrica e contribuisce ad accrescere il benessere e la salute degli animali.

A questo proposito si sente spesso dire che somministrando foraggio grezzo si rischiano ammanchi per quanto concerne i valori PUFA (PUFA: acidi grassi polinsaturi). Dai calcoli eseguiti è emerso che non vi è alcun rischio se meno del dieci per cento della sostanza

secca assunta è costituito da foraggio grezzo e se viene utilizzato un mangime complementare con un indice PUFA usuale. Nell'ambito del progetto Maiale bio 100.0 viene fra l'altro valutato come offrire ai maiali un quantitativo maggiore di foraggio grezzo e se ciò potrebbe ripercuotersi sulla qualità del prodotto. Accanto al foraggiamento bio al cento per cento dei suinetti con diverse razioni viene esaminato anche un periodo prolungato di allattamento che permette di ridurre il consumo di mangime per suinetti, è rispettoso della specie e prezioso dal punto di vista fisiologico. In base all'Ordinanza bio della Confederazione il foraggiamento bio al cento per cento va rispettato a

partire dal 2019. In combinazione con i valori limite PUFA il settore bio a questo proposito si trova pertanto davanti a una sfida. *Barbara Früh, FiBL*



## Perché le capre roteano gli occhi

Gli animali da preda come cavalli, capre e pecore hanno pupille a fessura verticale che permettono loro di far entrare più luce di notte e di vedere meglio l'erba di giorno, essendo l'incidenza della luce dall'alto ridotta. Inoltre il loro campo visivo include quasi tutto l'orizzonte in

modo da poter riconoscere per tempo un predatore. Ricercatori delle università di Berkeley e Durham hanno scoperto che, affinché camminando tutto funzioni bene come mangiando, il globo oculare può roteare di 50 gradi, circa dieci volte quanto riesce a fare l'uomo. *fra*



## Ecostrage e gruppi

Le multinazionali violano i diritti dell'uomo e distruggono l'ambiente. La storia di Monsanto è un esempio tipico di come le imprese transnazionali e i loro dirigenti rimangano impuniti. La società civile ha istituito il «Tribunale Monsanto» per dar voce alle vittime e per far evolvere i diritti internazionali.

Il Forum dei cittadini europei ha pubblicato a questo proposito l'opuscolo di 120 pagine «Ökozid – Konzerne unter Anklage» (in tedesco) che può essere ordinato al prezzo di 15 franchi o di 50 franchi per sostenitori. *hir*

 [ch@forumcivique.org](mailto:ch@forumcivique.org)



# Lo spaccio *va online*

La vendita di prodotti dell'azienda tramite internet sta diventando sempre più importante. L'e-commerce consente di realizzare un margine interessante ed è la vetrina per acquisire rivenditori.

Rebecca e Bruno Muff sono giunti all'agricoltura biologica per vie traverse. Nell'ambito di una formazione agricola hanno imparato a potare gli alberi da frutta e ad allevare gli alpaca in modo rispettoso degli animali. Della sua precedente attività di programmatore Bruno Muff ha mantenuto la passione per l'informatica – che ora sfrutta per la vendita diretta: lo spaccio aziendale aperto nel 2009 da tre anni può essere visitato anche online. Sono attualmente disponibili 300 distillati, creme di frutta da spalmare e diversi tipi di aceto. L'azienda Haldihof situata sopra il Lago dei Quattro Cantoni per quanto riguarda il commercio elettronico è un ottimo esempio di come si possono vendere tramite internet alimenti, lana e cosmetici bio di fabbricazione propria. Un fatto sorprendente che riguarda l'attraente portale: «Il sito è stato creato da mio figlio che all'epoca aveva quindici anni», osserva Bruno Muff.

## Obiettivo: 30 per cento di fatturato

Il fatto che i giovani sono continuamente connessi a internet è un motivo importante per Muff per puntare su internet anche per le vendite. I nativi digitali sono abituati a ordinare online – questa generazione inoltre con il tempo acquista sempre più spesso alimenti bio. Le vendite online per ora rappresentano solo il dieci per cento del fatturato, il resto viene realizzato nell'azienda Haldihof a Weggis nel Canton Lucerna con la vendita a escursionisti, rivenditori, esercizi di ristorazione e alle bancarelle di mercato. «Presumo però che tra cinque anni un terzo del fatturato sarà generato dal commercio elettronico.»

## Invii postali per risparmiare tempo

Questa forma di vendita secondo Muff offre diversi vantaggi. In primo luogo il margine del 30-40 per cento invece di finire nelle tasche degli intermediari rimane in azienda. Secondariamente gli imballaggi, il tempo di lavoro e lo star del credere, vale a dire il rischio che le fatture non vengano pagate, costituiscono solo il dieci per cento del valore della merce. «In linea di massima la clientela che acquista bio è onesta, è sorprendente quanti optano per il pagamento anticipato», osserva Muff in base alla sua esperienza. Un ulteriore vantaggio: il confezionamento delle ordinazioni può essere effettuato nei momenti più calmi, la mattina presto o la sera dopo la mungitura. Invece di portare i pacchetti all'ufficio postale, il capoazienda sfrutta l'offerta della posta di consegnare gli invii al postino quando recapita le lettere in azienda: Muff incolla il codice a barre individuale sul pacchetto, lo deposita in un luogo riparato ai bordi della strada e riceve una volta al mese la fattura per le spese postali.

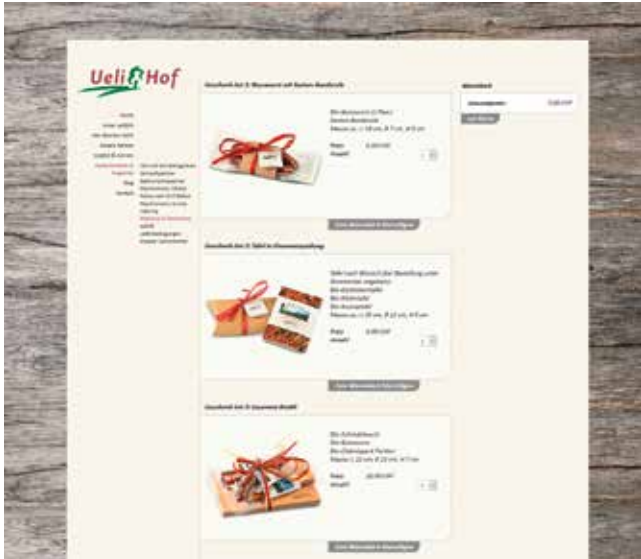
## Coinvolgere giovani appassionati di IT

Quanto vale per il negozio in azienda vale anche per internet, ammonisce Muff: «Bisogna creare un proprio marchio e consolidarlo con etichette e un sito web.» Invece di assumere personale specializzato consiglia di cercare un fanatico di informatica nell'ambito familiare o di pubblicare un annuncio in tal senso sull'albo di una scuola universitaria. I giovani in genere si impegnano molto e sono contenti di poter in seguito disporre di referenze. Lo shop online potrebbe inoltre sostituire il catalogo per rivenditori e permettere di rinunciare alla grafica, alla stampa e alla spedizione. →

L'azienda Haldihof vende i prodotti nel negozio dell'azienda e nello shop online il quale, essendo ben strutturato, attira anche acquirenti all'ingrosso e rivenditori. Foto: Marion Nitsch



Lo shop online di Klaus Böhler vuole attirare anche grandi consumatori, non solo privati *Foto: screenshot*



Il negozio online della Ueli-Hof AG per ora offre solo carne secca. Dal 2018 le vendite online includeranno anche carne fresca. *Foto: screenshot*

### Carne fresca bio nella cassetta dei pacchi

Pure la Ueli-Hof AG ha la sua sede nella Svizzera centrale e più precisamente a Ebikon nel Canton Lucerna. La ditta acquista gli animali bio da una comunità di produttori e li trasforma e commercializza dopo la macellazione singola artigianale. La Ueli-Hof AG per ora vende la carne in quattro macellerie proprie nella regione di Lucerna, attraverso numerosi rivenditori inclusa Alnatura Svizzera e ai mercati. Lo shop online inaugurato tre anni fa per ora dispone solo di carne secca che può essere spedita non refrigerata. «Non entrano più di due ordinazioni al mese», spiega il direttore della Ueli-Hof Martin Schmitz. A partire dall’inizio del 2018 le cose cambieranno. Non si potranno ordinare solo carne affumicata, salsiz di agnello e altri tipi di carne secca bensì anche fettine, spezzatino e salsicce. «La carne fresca nel negozio online potrà essere ordinata con una precisione a 100 grammi», spiega Schmitz. Per alimenti tanto delicati la sfida principale è costituita dall’invio. Dopo alcuni test insoddisfacenti svolti con materiale isolante di lana di pecora e canapa si punta ora su contenitori convenzionali di polistirolo con elementi refrigeranti – riutilizzabili, inviati per espresso di notte e che possono essere rinviati gratuitamente. Schmitz è convinto che uno shop online che include anche pasta fresca, antipasti e spezie avrà successo: «Fuori dai centri è difficile trovare carne fresca con la Gemma.» A ciò si aggiunge che i giovani a partire da 30 anni con una buona formazione e un reddito elevato spesso hanno un approccio critico nei confronti del cibo e inoltre hanno dimestichezza con internet. Per mantenere il contatto con questo segmento la Ueli-Hof AG logicamente passa dal materiale di marketing stampato alle attività sui social media.

Anche Klaus Böhler di Seuzach è convinto che lo shop online rappresenti nel contempo uno strumento di vendita e di marketing. Si è specializzato in prodotti bio di nicchia in voga come soia verde (edamame), alfalfa e loglio. «Lo scopo del nostro sito web è senz’altro anche quello di raggiungere clienti privati per lo shop online. Vorremmo però presentare i nostri prodotti anche al commercio all’ingrosso, per esempio ai ristoranti.» Il consiglio di Böhler per coloro che intendono aprire uno shop online: ottimizzare il sito internet in modo che possa essere trovato facilmente con i motori di ricerca – nel suo caso ha funzionato. *Pieter Poldervaart, giornalista indipendente*

**Link ai negozi online menzionati**

- [www.klausboehler.ch](http://www.klausboehler.ch)
- [uelihof.ch](http://uelihof.ch)
- [haldihof.ch](http://haldihof.ch)

# «Creare uno shop online in modo indipendente e conveniente»

Esistono piattaforme convenienti e indipendenti per creare un negozio online per la propria azienda.

**Come si deve procedere per creare un negozio online?**

**Laurent Vonach:** Innanzitutto occorre definire le esigenze. Si vuole solo uno shop online senza pubblicare altre informazioni oppure collegare il negozio a un sito web classico o a un blog? A dipendenza delle necessità si possono prendere in considerazione diversi sistemi.

**Che cosa consiglia?**

Per un puro negozio online sono adatte in particolare le piattaforme open source indipendenti ed economiche come per esempio Prestashop o Magento. Open source significa che il software è liberamente accessibile e può essere utilizzato gratuitamente. Il software va installato o fatto installare sul server di un fornitore di servizi di hosting.

Personalmente preferisco Prestashop che è facile da usare e che pur offrendo solo il minimo include comunque numerose funzioni come diverse opzioni di pagamento o il calcolo delle spese di spedizione in base al peso. Su altre piattaforme è spesso necessario acquistare ulteriori moduli e ciò può

*«Un numero crescente di consumatori utilizza lo smartphone per gli acquisti e per internet.»*

*Laurent Vonach*

rapidamente portare ad un aumento dei costi. Per utilizzare Prestashop non è necessario investire subito molti soldi, adeguamenti sono possibili anche in un secondo tempo.

Nei blog o nei siti internet esistenti creati con Wordpress, Contao o Joomla è possibile integrare facilmente moduli per negozi online, per esempio Woo-Commerce o Virtuemart. Per motivi di costi sconsiglierei Woo-Commerce, pur essendo il sistema molto conosciuto grazie alla facile integrazione in Wordpress. Vale anche la pena chiedere soluzioni per shop online preinstallati ai fornitori di servizi di hosting. Prestashop viene per esempio offerto dalla svizzera Hoststar o dall'offerente gratuito internazionale 1&1.

La maggior parte delle soluzioni per shop online puri offre inoltre la possibilità di creare pagine normali sulle quali si possono fornire informazioni sull'azienda. Prestashop propone addirittura un conveniente modulo per inserire un blog.

**Esistono altre soluzioni per coloro che non se la sentono di occuparsi del lato tecnico di uno shop online?**

Esistono abbonamenti completi per negozi online che non de-



Laurent Vonach è webmaster presso Bio Suisse. Foto: mad

vono essere installati. Basta aprire un conto e iniziare a inserire i contenuti. Un offerente conosciuto è per esempio Shopify. Si paga un abbonamento mensile più una percentuale su tutte le vendite. La creazione di un negozio online in tal modo è più rapida ma a lungo andare potrebbe rivelarsi una soluzione costosa e si è legati al sistema.

**A che cosa occorre badare per inserire i contenuti?**

Rispetto al negozio in azienda, su internet si dovrebbe compensare la mancata vicinanza ai clienti con maggiori informazioni sul prodotto, sulla sua produzione, sulla sua popolarità o anche opinioni dei clienti. Mettere in evidenza le caratteristiche del prodotto o il metodo di produzione. Inoltre sono estremamente importanti immagini allettanti. La carne per esempio va mostrata sulla griglia o su un tagliere, mai nella plastica. Le offerte nello shop online devono sempre essere attuali ma si possono naturalmente aggiungere menzioni come «esaurito» o «ottenibile solo in giugno».

**Il cliente come trova il negozio online in internet?**

Numerosi testi contenenti informazioni sui prodotti e sull'azienda nello shop aumentano la probabilità di figurare in un motore di ricerca. Sono inoltre utili anche i link allo shop online su siti web di partner commerciali. Il sito deve essere sempre aggiornato e quindi «responsivo», in modo da adattarsi sia al cellulare sia al computer. Il 30 per cento degli utenti di internet infatti visiterà il sito da uno smartphone o da un tablet.

*Intervista: Petra Schwinghammer*

# Manca frutta per mosto sul mercato – *occorre promuovere la coltivazione*

La frutta per mosto bio per l'industria della trasformazione scarseggia. Ogni anno mancano ca. 6000 tonnellate. Un progetto ampiamente sostenuto dal settore vuole incrementare la produzione.

Attualmente l'offerta di frutta per mosto bio è lungi dal soddisfare la domanda del mercato. Con un progetto comune Bio Suisse, Ramseier AG, Coop e FiBL intendono incrementarne la produzione. A breve e medio termine il principale potenziale consiste nel convincere nuove aziende a produrre frutta per mosto e soprattutto nell'aumentare le rese degli alberi ad alto fusto esistenti. Lo scopo del progetto è l'aumento della resa dell'attuale produzione di almeno il 20 per cento. Molto promettente è pure la produzione di frutta in impianti a basso fusto poco intensivi.

## **Le aziende vendono gran parte direttamente**

La quantità di frutta per mosto varia fortemente di anno in anno soprattutto per quanto riguarda gli alberi ad alto fusto a causa dell'alternanza e delle condizioni atmosferiche. Le aziende bio vendono direttamente gran parte della frutta per

mosto. Inoltre i grandi mostifici artigianali nella media degli scorsi dieci anni hanno trasformato circa 4500 tonnellate di mele e 1500 tonnellate di pere, pari a circa il 5,5 per cento della quantità totale di frutta per mosto.

Un allentamento delle direttive del 2013 permette la produzione dello schorle bio, sempre più popolare, con concentrato per poter costituire riserve sotto forma di concentrato negli anni di abbondante resa. Dal 2013 tuttavia ciò non è più stato possibile a causa delle basse rese, per esempio dopo le gelate nel 2017 e dell'aumento della domanda. In base alla valutazione dei mostifici mancano ogni anno oltre 5000 tonnellate di mele e oltre 1000 tonnellate di pere. Questa valutazione non tiene però conto del crescente fabbisogno dell'industria della trasformazione per biscotti, muesli e simili, attualmente coperto con merce importata. È poi possibile il lancio di nuovi tipi di succo che a loro volta aumenterebbero la domanda.

In base alla situazione del mercato il momento sarebbe favorevole per un aumento del prezzo al produttore bio che attualmente ammonta a 39 franchi al quintale – leggermente superiore nella produzione contrattuale. Il gruppo di esperti in frutta di Bio Suisse ha partecipato alle trattative sui prezzi dell'anno scorso con questo obiettivo. Non è però stato possibile convincere gli acquirenti, il gruppo di esperti continua nel suo intento.

Gli impianti a basso fusto poco intensivi nella produzione convenzionale raggiungono rese di 50 tonnellate già nel quinto anno. Questa forma di produzione potrebbe essere adatta anche per la produzione bio. *Foto: Andreas Häseli*





## Ottenere maggiori rese dagli alberi ad alto fusto

Nonostante la forte riduzione negli scorsi decenni, la coltivazione tradizionale di alberi ad alto fusto rappresenta tuttora la spina dorsale della produzione di frutta per mosto – soprattutto per motivi di produttività ed economici. Questa forma di produzione arricchisce il paesaggio e crea spazi vitali differenziati per numerose specie vegetali e animali e recentemente ha riguadagnato popolarità. Con una combinazione ottimale di produzione di frutta e misure per la promozione della biodiversità (pagamenti diretti grazie a livello di qualità II) la coltivazione di alberi ad alto fusto può rivelarsi interessante dal punto di vista economico e dell'immagine. Per una redditività ottimale tuttavia sono necessari da un lato una meccanizzazione adatta come per esempio raccoglitori e scale idrauliche, dall'altro lato occorre realizzare buone rese e ciò richiede una cura ottimale degli alberi.

## La cura degli alberi è una sfida

Nuove malattie come la marssonina, il fuoco batterico o la comparsa di ceppi di ticchiolatura che riducono la resistenza rendono la cura delle piante ad alto fusto molto più complessa rispetto al passato. Le nuove sfide relative alla protezione delle piante inoltre devono essere compatibili con le misure per la promozione della biodiversità ed economicamente sostenibili.

Nell'ambito del progetto menzionato all'inizio e per sostenere i produttori di frutta da alberi ad alto fusto il FiBL ha fortemente ampliato le attività di consulenza. Oltre che della pubblicazione di un corposo promemoria sugli alberi ad alto fusto bio e delle varietà consigliate i produttori durante la stagione possono approfittare di un bollettino sulle piante ad alto fusto, di convegni, incontri di consultazione a gruppi e consulenze individuali (informazioni in basso a destra).

## Produzione di mosto bio con alberi a basso fusto

L'aumento delle rese negli impianti di alberi ad alto fusto tuttavia non sarà sufficiente per soddisfare la domanda. Nella coltivazione convenzionale alcuni fitticultori innovativi della Svizzera orientale dieci anni fa, in collaborazione con i mostifici, hanno iniziato a produrre frutta per mosto in impianti di alberi a basso fusto. Grazie alla buona qualità del succo e della trasformazione, alla robustezza e alla buona scuotibilità, le tre varietà da mosto resistenti alla ticchiolatura più idonee sono risultate Rewena, Remo e Reanda. Grazie al portainnesto a crescita rapida M 111 gli alberi piantati a una distanza di 5 m x 2,5 m non necessitano di un sostegno. Con una buona cura e un buon allevamento le aziende PI a partire dal quinto anno ottengono già una resa di 50 tonnellate.

Questa forma di coltivazione economica è molto interessante anche per la produzione biologica. Con le tre varietà menzionate sono già state raccolte esperienze nel corso di diversi anni in agricoltura biologica. Finora si sono rivelate molto robuste, in parte non solo alla ticchiolatura bensì anche all'oidio e al fuoco batterico, rendono bene e sono poco inclini all'alternanza. È pertanto possibile produrre con un uso minimo di prodotti fitosanitari. Per una buona redditività è importante una meccanizzazione adatta con macchine che possono essere anche utilizzate in comune da diverse aziende. Soprattutto le macchine per la raccolta come gli scuotitori, le raccoglitrice e le selezionatrici possono contribuire a ridurre i costi ma anche le scale idrauliche e eventualmente una pota-



Non così! Un minimo di cura è necessario per mantenere gli alberi in salute e ottenere una resa sufficiente.

tura meccanica potrebbero essere interessanti. Nell'ambito del progetto comune di Bio Suisse, Coop e Ramseier AG il FiBL accanto alla promozione della coltivazione di alberi ad alto fusto vorrebbe anche ampliare la produzione di frutta da impianti a basso fusto. Già nel 2018 saranno realizzati alcuni impianti su diversi ettari. Nuovi impianti sono auspicati e promossi dalla ditta Ramseier Suisse AG (vedi sotto). *Andreas Häseli, FiBL*



### Ramseier cerca produttori di frutta per mosto

La Ramseier Suisse AG propone ai produttori Gemma la stipulazione di contratti di produzione di lunga durata, partecipa all'acquisto di alberi e concede una garanzia d'acquisto con supplemento anche per grandi raccolti. Gli interessati sono pregati di rivolgersi a Andreas Häseli. *mgt*

→ Andreas Häseli  
tel. 062 865 72 64  
andreas.haeseli@fiibl.org

### Ulteriori informazioni su frutta per mosto

Promemoria «Arboriculture fruitière biologique haute-tige»

[shop.fiibl.org](http://shop.fiibl.org) > No. ordinazione 1152 (D e F)

Elenco varietà «Variétés d'arbres fruitiers hautes tiges pour la culture bio»

[shop.fiibl.org](http://shop.fiibl.org) > No. ordinazione 1039 (D e F)

### Biohochstammbulletin (in tedesco)

[www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) > Pflanzenbau > Obstbau > Pflanzenschutz > Obstbulletins

→ Abbonamento gratuito:

FiBL, Stefanie Leu, tel. 062 865 72 74  
stefanie.leu@fiibl.org

### Corsi e convegni (in tedesco)

10-12 gennaio 2018: Corso frutta e bacche bio

26 gennaio 2018: Convegno frutta bio

6 giugno 2018: Scambio opinioni alberi ad alto fusto bio

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

# Bovine grasse al parto – rischio chetosi

Come si manifesta il disturbo del metabolismo chetosi e come possono prevenirlo i contadini.

La vacca Ida una settimana fa ha partorito un bel vitello e ora dovrebbe iniziare la sua attività principale, la produzione di latte. Ida però non riesce a ingrassare la marcia, la produzione di latte è ben al di sotto delle sue possibilità e le manca l'appetito. Le feci inoltre sono di colore scuro e troppo solide. Al mattino quando il pesatore di latte entra nella stalla dice al contadino: «Una delle tue vacche soffre di chetosi, lo sento dall'odore.» Ci sono persone capaci di percepire l'odore di chetosi causato dai corpi chetonici nell'urina e nel latte.

## I motivi: debolezza o obesità

La chetosi si verifica quando il fabbisogno energetico della vacca durante la fase iniziale della lattazione non può essere soddisfatto con il foraggio. La vacca allora utilizza le riserve di grasso che nel fegato viene trasformato prevalentemente in zucchero per la produzione di latte. Se questa decomposizione avviene in modo troppo rapido e eccessivo, le cellule del fegato sono troppo sollecitate e la decomposizione del grasso corporeo avviene solo fino a un determinato livello intermedio, la trasformazione in corpi chetonici. Si tratta di un processo di per sé normale, infatti le vacche all'inizio della lattazione presentano un bilancio energetico negativo. Se però la vacca che partorisce è troppo grassa (BCS oltre 3,5) o se l'appetito è ridotto a causa di altre malattie come per esempio la febbre latte, il rischio di chetosi aumenta. Sovente i sintomi della malattia sono riconoscibili solo con un'analisi del sangue, dell'urina o del latte, un rapporto grasso-proteine di oltre 1,5 può essere un'indicazione. Malattie connesse sono problemi di fertilità o infettive come mastite e infiammazione dell'utero.

## Nutrire correttamente le vacche dopo il parto

Essendo la chetosi una malattia che colpisce in particolare le vacche ad alto rendimento dovrebbe manifestarsi molto più


raramente negli allevamenti di bestiame da latte bio. Occorre tuttavia assicurare che le vacche non siano troppo grasse al momento del parto e ottimizzare il foraggiamento durante le prime settimane. A titolo preventivo la razione nella fase iniziale della lattazione dovrebbe presentare sufficiente energia ma anche una struttura adatta ai ruminanti, il fieno di primo taglio per esempio è molto adatto. Gli insilati con un tenore troppo elevato di acido butirrico non vanno somministrati alle vacche nella fase iniziale. Va garantita un'assunzione massima di foraggio permettendo alle vacche di mangiare indisturbate e possibilmente a piacimento. Le vacche con problemi metabolici vanno escluse dalla selezione. *Christophe Notz, FiBL*



## Prodotti per il trattamento della chetosi

Per i mangimi complementari per il trattamento della chetosi fanno fede le direttive Bio Suisse. Mangimi non bioconformi possono essere somministrati solo nei due seguenti casi: il prodotto deve essere prescritto dal veterinario con sufficiente motivazione e il FiBL dopo la verifica del prodotto e della situazione deve rilasciare un permesso speciale. Senza permesso speciale del FiBL il veterinario può prescrivere un prodotto solo per il trattamento immediato di una chetosi acuta. La somministrazione va iscritta nel registro dei trattamenti. Il prodotto non può essere stoccato.

Se un prodotto viene prescritto dal veterinario per un singolo animale per il trattamento di una chetosi non acuta è necessario un permesso speciale del FiBL. Il prodotto deve contenere il minor numero di componenti critiche possibile. Il permesso speciale va chiesto prima del trattamento e costa 50 franchi. La somministrazione profilattica o lo stoccaggio di glicole propilenico in quantità che superano quello necessario per il trattamento di un singolo animale sono vietati. *Barbara Früh, FiBL*

 [www.bioacualites.ch](http://www.bioacualites.ch) > Le normative bio > Catalogo dei criteri per il rilascio di permessi speciali > pagina 16

Segnale d'allarme chetosi: la vacca produce molto meno latte dopo il parto, mangia poco e le sue feci sono scure. *Foto: Rindergesundheitsdienst*



# Testa a testa: *selezione contro malattie*

I selezionatori sono in continua lotta contro le malattie. Infatti solo le insalate impeccabili trovano un acquirente.

È l'occhio che decide quale ortaggio acquistare. Purtroppo nei supermercati, nei quali viene venduto almeno l'80 per cento degli ortaggi bio svizzeri, è questa la realtà. Certamente esistono i fedeli acquirenti di prodotti bio, ma coloro che comperano bio quando ne hanno voglia rappresentano la grande e crescente maggioranza degli acquirenti. Per raggiungerli è necessario che la qualità visiva equivalga a quella della merce convenzionale. Per questo sono indispensabili varietà robuste, visto che in orticoltura biologica sono disponibili solo pochi prodotti efficaci per combattere le malattie. Attualmente offrono una certa garanzia quasi solo le varietà con una «resistenza verticale» controllata solo da pochi geni dominanti. Per i selezionatori è più facile da incrociare ma può essere superata relativamente rapidamente da parte di un patogeno.

La risposta a questo problema potrebbe essere la «resistenza orizzontale». La robustezza è assicurata da un gran numero di geni e i patogeni praticamente non riescono a superarla. Queste resistenze tuttavia sono più deboli, i patogeni si insediano comunque ma più lentamente. Ciò può rappresentare una differenza fondamentale, per esempio nel caso di afidi sui peperoni, problema trattato nell'ambito di un progetto attuale di un selezionatore bio. Grazie ad un'ampia resistenza che rende difficile la vita agli afidi, gli organismi utili ottengono un vantaggio decisivo.

Nel caso della batavia e del basilico le resistenze orizzontali ad ampio spettro attualmente disponibili non rappresentano più un grande vantaggio per i produttori bio perché il prodotto in vendita in caso di forte presenza di parassiti è comunque infestato. Le misure colturali come un ampio avvicendamento e maggior spazio tra le colture non sono sufficientemente efficaci. Prezzemolo e rucola sono due esempi nei quali questi livelli di resistenza sono più elevati e più efficaci.

## A proposito di oidio della lattuga

20 anni fa venivano coltivate varietà di insalata con resistenze verticali a 16 ceppi di peronospora dell'insalata che hanno permesso una buona coltivazione per diversi anni. Da allora la varietà degli agenti patogeni è esplosa. La sicurezza, pur essendo attualmente disponibili varietà con resistenze contro 33 ceppi, non è più garantita. Praticamente ovunque esistono ceppi locali che spezzano le resistenze selezionate. Un fatto simile si verifica per quanto riguarda l'oidio degli spinaci, attualmente si tratta di 16 ceppi che aumentano rapidamente. Un altro esempio è la maculatura batterica dei pomodori. Si tratta di una malattia sconosciuta ad un'intera generazione di orticoltori. Ora ha preso avvio la gara tra i selezionatori e l'agente patogeno. Per nessuna delle malattie menzionate esistono misure biocompatibili sufficientemente efficaci – solo la selezione può essere di aiuto.



Oidio su lattuga rossa. Su un campo vicino cresce insalata eisberg sanissima grazie a resistenza verticale.



Maculatura batterica sui pomodori. Fotografie: Martin Koller

## Quale via conduce all'obiettivo?

Per una coltivazione bio riuscita attualmente sono necessarie le varietà con resistenze altamente efficaci ma purtroppo spesso di breve durata. Le resistenze ampie in avvenire potrebbero porre rimedio ma occorre ancora parecchio lavoro da parte dei selezionatori. Per l'applicazione pratica sono inoltre necessari la miglior combinazione possibile di misure preventive e la protezione naturale delle piante.

La base rimane però anche in avvenire una selezione efficiente per l'agricoltura biologica. Martin Koller, FiBL



### Convegno annuale sugli ortaggi bio del FiBL

Tema centrale: Come saranno selezionati gli ortaggi in futuro? Scambio di idee su mercato, politica e associazioni. Mercoledì, 10 gennaio 2018 a Olten.

[www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) > Agenda (D, traduzione sim. F)



Prima della cottura l'impasto necessita di tempo per sviluppare aromi e gas di fermentazione. Foto: Bio Suisse

## Artigianato, industria e *tradizione*

Molte persone ne hanno abbastanza dei prodotti standardizzati e fabbricati industrialmente. È richiesta individualità, ma anche le grandi imprese possono fare la loro parte.

«La produzione artigianale è meno meccanizzata rispetto a quella industriale», spiega Regula Bickel, responsabile delle derrate alimentari con laurea in socioeconomia presso il FiBL. Tuttavia non esiste una definizione univoca o addirittura giuridica di trasformazione artigianale. Sigrid Alexander, consulente indipendente in alimentazione sostenibile precisa: «In ambito tecnico l'artigianato è descritto come «produzione di massa non industriale», prodotto per un mercato prevalentemente regionale, inoltre per lo svolgimento dell'attività può essere necessaria la maestria.»

### Non solo per i «piccoli»

«La tendenza attuale è che per esempio i grandi panifici, oltre ai pani industriali producono anche pane lavorato a mano», spiega Bickel. Nelle sue filiali la Jowa AG procede in tal modo già dagli anni cinquanta. Il pane che giunge sugli scaffali fresco e caldo viene cotto davanti al cliente. Il nuovo panificio Jowa a Gränichen AG va in una direzione simile. Il responsabile Ivo Signer spiega come è avvenuto lo sviluppo della nuova generazione di pane: «La sezione marketing della Jowa AG ha eseguito un'analisi di mercato su vasta scala per individuare le esigenze dei clienti relative ai prodotti di panetteria. Ne è emersa l'importanza delle materie prime sostenibili come cereali bio, della dichiarazione di assenza di allergeni e del lato artigianale.» I fattori più importanti sono senza dubbio il sapore e l'odore e il fatto che il pane all'acquisto è ancora caldo. «In occasione del lancio della nuova generazione di pane sono stati essenziali una strategia di marketing perfetta e diverse azioni pubblicitarie come degustazioni.» La nuova generazione di pani della Jowa AG è molto apprezzata. «Abbiamo unito il meglio dell'artigianato tradizionale a un metodo di produzione completamente nuovo con tecnologia intelligente.»

### Contro l'anonimità

Per Ruedi Engeler della cooperativa Korn.Haus a Dussnang TG produzione artigianale significa «lavorare con le mani». Sa da dove provengono i cereali utilizzati. «Li acquistiamo a sacchi dal mulino. Utilizziamo la macchina solo per impastare.» Nella Korn.Haus tutti gli impasti sono a lunga lievitazione che va da 14 a 18 ore e/o sono ottenuti con pasta madre. «L'impasto in seguito viene lavorato a mano, modellato e passato nei semi. Ogni pane viene infornato nel forno a legna con la pala di legno.» Una volta cotti, i pani un'ora più tardi sono già in vendita nelle filiali della Svizzera orientale.

«La nostra azienda opera anche in ambito sociale. Per gli apprendisti e i collaboratori che necessitano di assistenza nel panificio è importante che siano coinvolti nella produzione artigianale e che sappiano che il loro lavoro è apprezzato.» Engeler riscontra un crescente interesse per questo tipo di collaborazione da parte della produzione: «Sempre più aziende regionali Demeter chiedono di fornirci i loro prodotti. Vogliono sapere come sono trasformati e chi li consuma.»

Anche i consumatori acquistano sempre più spesso prodotti artigianali. I prodotti industriali intercambiabili per loro sono legati al concetto di anonimità. «L'artigianato alimentare è un anello di congiunzione importante tra produzione agricola e consumo», spiega Sigrid Alexander. «Grazie alla produzione locale il settore può rivelarsi un operatore importante per le aziende agricole e riportare la diversità nella cultura gastronomica. Gli alimenti bio prodotti in modo artigianale sono sinonimo di trasparenza. Per contribuire alla sovranità alimentare è necessaria un'attuazione professionale in tutto il settore alimentare.» *Tanja Hoch*



### Corsi FiBL per la produzione artigianale

I corsi della serie «Handwerkliche Verarbeitung» forniscono una panoramica del complesso tema e offrono spazio per l'interconnessione tra partecipanti di aziende e settori in ambito bio.

→ [bioaktuell.ch](http://bioaktuell.ch) > Agenda >

Verarbeitung, Vermarktung (in tedesco)

# Eccellenti gioie del palato

Bio Suisse premia ogni anno prodotti bio che si distinguono per le eccellenti caratteristiche gustative.

Quest'anno la premiazione Gemma Bio Gourmet ha avuto luogo all'inizio di novembre nell'ambito dello «Slow Food Market» a Zurigo. Alla presenza di numerose personalità del mondo della gastronomia e della trasformazione sono stati annunciati i 68 prodotti che possono ora fregiarsi della Gemma Bio Gourmet. In occasione della prima degustazione avvenuta in settembre da parte di una giuria di professionisti e presieduta da Patrick Zbinden, 21 dei 68 prodotti hanno raggiunto la nota massima 6. Alla fine di ottobre sono stati degustati una seconda volta per l'assegnazione del premio speciale Gemma Bio Gourmet. Hanno fatto parte della seconda giuria il rinomato cuoco Jörg Slaschek (Ristorante Attisholz), Anna Pearson (Slow Food Youth), Sandro Dubach e Jürgen Kettner (entrambi Marmite Youngster). Cinque prodotti hanno ottenuto la menzione speciale per la qualità straordinaria. *Tanja Hoch*

## Cioccolato

**Naturaplan Bio 70% Cacao Ecuador**

**Naturaplan Bio 60% Cacao Ecuador con scaglie**

In Ecuador le varietà di cacao robuste in monocultura sostituiscono sempre più il pregiato cacao autoctono Nacional Arriba. Nel 2016 Chocolats Halba e Coop hanno pertanto dato avvio al progetto «FINCA» per promuovere la coltivazione della varietà Arriba con una gestione dell'economia agroforestale più dinamica. I contadini sulle loro terre coltivano cacao fine, alberi da frutta, arbusti e alberi di legno pregiato. Ciò porta a maggiore fertilità del suolo e biodiversità, meno parassiti, miglior qualità del cacao e maggiori rese. Chocolats Halba ha creato due tipi di cioccolato Naturaplan da 100 g che rispettano sia le direttive Gemma sia gli standard del commercio equo Max Havelaar. Le tavolette si distinguono per l'armonioso equilibrio tra elegante acidità e ricco gusto di cioccolato, componenti fruttate e acidi speziati.



Chocolats Halba, Division der Coop, Pratteln BL  
[www.chocolatshalba.ch](http://www.chocolatshalba.ch)

## Olio di semi di girasole

L'olio di semi di girasole pressato a freddo Naturaplan viene spremuto delicatamente e contiene pertanto un gran numero di preziose sostanze. Ha un gradevole odore di semi di girasole,

utilizzato per la salsa per insalata o versato a filo sulle verdure cotte rappresenta una vera delizia per il palato. Contiene inoltre un'elevata percentuale di acidi grassi insaturi (acido linoleico) ed è ricco di vitamina E.



Oleificio Sabo, Lugano TI  
[www.sabo-oil.com](http://www.sabo-oil.com)

## Anacardi con erbe di montagna

Le imprese svizzere Nobs e Grand-St-Bernard hanno condiviso il loro sapere e hanno creato queste raffinate noci con erbe aromatiche cresciute in Vallese da sgranocchiare come aperitivo. Le noci intere sono separate dalla mela di anacardio in India. Dalla mela viene estratto un succo consumato dalla popolazione locale. Per sgusciare le noci viene utilizzata una macchina per proteggere i lavoratori dagli oli essenziali. L'olio ottenuto dai gusci e i residui della lavorazione sono utilizzati a scopi industriali per esempio come componente di lacche o per l'accensione di bollitori.



Rostal, herbes aromatiques Grand-St-Bernard SA,  
 Martigny VS  
[www.rostal.ch](http://www.rostal.ch)

## Aceto al dragoncello

L'aceto di vino bianco al dragoncello rappresenta un'alternativa aromatica al tradizionale aceto di vino bianco. La ricetta autentica e tradizionale e la macerazione di rametti di dragoncello Gemma scelti con cura conferiscono all'aceto il profumo e l'aroma intenso. Grazie all'aroma fruttato e floreale e alla perfetta armonia tra dolcezza e acidità questo aceto è particolarmente adatto per la preparazione di salse per insalata, salsa bernese e beurre blanc ma anche per omelette, taboulé e pollo al dragoncello e conferisce una straordinaria freschezza alle marinade per carne alla griglia.



Gugger-Guillod SA, Nant / Sugiez FR  
[www.gugger-guillod.ch](http://www.gugger-guillod.ch)

# La democrazia di base *funziona*

La base di Bio Suisse vuole essere informata in modo trasparente, altrimenti si ribella, come si è visto all'AD autunnale.

È stata presentata come un'ordinaria informazione intitolata «Riforma strutture della commissione» ma era carica di esplosivo che all'assemblea dei delegati (AD) dello scorso novembre ha provocato la presentazione di una mozione da parte di Biofarm e diversi interventi. Nella votazione che è seguita i delegati hanno respinto a grande maggioranza la riforma auspicata dal segretariato centrale e dal consiglio direttivo. Le due commissioni del marchio trasformazione e commercio (CMT) e importazione (CMI) quindi per ora sono mantenute.

La riforma prevedeva la sostituzione nel 2018 delle due commissioni con funzioni decisionali CMT e CMI con un comitato tecnico consultivo. Christian Butscher, membro del consiglio direttivo e presidente dell'organo per la qualità (OQ) ha spiegato i motivi per i quali il consiglio direttivo ritiene necessaria la ristrutturazione: «Sono inoltrate sempre più domande di licenza e di verifica di prodotti. Si tratta di processi complessi che richiedono molto tempo e che mettono a dura prova la pazienza degli istanti. Il rigetto della domanda crea conflitti al segretariato centrale. Quello di cui abbiamo bisogno non è una commissione che si riunisce solo ogni sei settimane bensì di pareri esterni disponibili più rapidamente.»

Biofarm ha però proposto di respingere la riforma – con successo. Christoph Meili di Biofarm ha spiegato i motivi della sua proposta: «La riforma vuole permettere una valutazione più rapida di precedenti concernenti le direttive per la trasformazione e per l'importazione. Trasferendo le competenze aumenterebbe però anche la pressione delle forze di mercato sul segretariato centrale di sacrificare i nostri grandi ideali.»

Biofarm con la sua proposta ha espresso i propri dubbi sull'indipendenza delle decisioni in caso di scioglimento delle commissioni del marchio. Biofarm si è pertanto prefissa l'o-

biiettivo di assicurare definitivamente la continuità della CMT e della CMI alla prossima AD. Christoph Meili chiede: «Anche se il consiglio direttivo giusta lo statuto può sciogliere le CM – la decisione su questa riforma spetta alla base.»

## Informazioni intempestive e poco trasparenti

Thomas Wiedmer, presidente della commissione del marchio produzione ha appoggiato la proposta di Biofarm: «Considero le commissioni del marchio un importante filtro. Sono sicuro, anche perché ne sono membro, che l'OQ non può assumere questo compito. Eliminare il filtro e informarne solo all'AD non è sufficiente. Dal punto di vista giuridico sarà anche corretto ma questo agire lascia l'amaro in bocca.» Anche Thomas Herwig di Bio Jura ha battuto sullo stesso chiodo: «La riforma, come il tema del foraggiamento, è un esempio di cattiva comunicazione all'interno di Bio Suisse. Dovremmo praticare la cultura della comunicazione aperta invece di prendere decisioni in segreto.» Conclusione: l'AD ha respinto la riforma a grande maggioranza e il consiglio direttivo e la direzione dovranno rivedere la loro cultura della comunicazione.

## Limite massimo per fondi per i mercati

Bio Vaud ha proposto di mettere direttamente a disposizione delle organizzazioni associate (OA) una parte maggiore dei fondi per la promozione delle vendite che Bio Suisse riceve dall'Ufficio federale dell'agricoltura UFAG – soprattutto per ridurre gli elevati costi per l'organizzazione di mercati regionali.

«La Foire Agricole in Svizzera romanda ha avuto grande successo solo grazie a 220 volontari», ha spiegato Frank Siefert. «Una fiera permette di accrescere la fiducia tra consumatori e produttori. E non da ultimo è grazie alla fiera che sono fortemente aumentate le neoconversioni in Svizzera romanda. Queste prestazioni delle OA andrebbero meglio retribuite.»

Milo Stöcklin, membro del consiglio direttivo, ha precisato che i mercati regionali rappresentano un elemento fundamen-

La base per principio ha fiducia nel consiglio direttivo e nel segretariato centrale, ma tiene gli occhi ben aperti. Foto: Patrick Lüthy



tale di Bio Suisse. Dato però che le richieste delle OA sono in continuo aumento e che l'UFAG segue criticamente l'operato di Bio Suisse, il limite massimo per mercato andrebbe fissato a 150 000 franchi. I delegati hanno condiviso questo punto di vista e hanno respinto la proposta di Bio Vaud.

### Visione del futuro sotto la lente

Entro il 2025 un quarto delle aziende agricole svizzere deve essere gestito in regime biologico, lo hanno deciso i delegati di Bio Suisse con la strategia «Avanti 2025» all'AD. Le OA in precedenza avevano però esaminato attentamente i singoli obiettivi per il futuro e chiesto alcune modifiche all'AD.

È quindi stata approvata l'istanza di Prokana di attribuire la quota di mercato prefissata del 15 per cento esplicitamente a prodotti ottenuti secondo gli standard di Bio Suisse. L'obiettivo «tre quarti di produzione svizzera» è stato respinto visto che la Svizzera attualmente importa circa la metà delle derrate alimentari. Per quanto riguarda la Gemma la percentuale è nettamente inferiore ma aumenterà man mano che la Svizzera diventerà Paese bio.

È invece stata accolta la proposta di Bärner Biobure che ha chiesto di cancellare il primo «tutte» nella frase: «Tutte le aziende Gemma fanno valutare la biodiversità e i loro risultati sono migliori di quelli delle aziende convenzionali per tutti gli indicatori.»

È pure stata accettata e inserita nel documento strategico «Avanti 2025» la frase di Bergheimat: «L'auspicata crescita quantitativa non deve andare a scapito della qualità dei prodotti Gemma.» Sono invece state respinte di misura altre istanze di Bergheimat che avevano per obiettivo di mantenere Bio Suisse saldamente nelle mani dei contadini. I passaggi «I licenziatari sono integrati nell'associazione» e «Prevedere l'adesione per licenziatari» rimangono invariati nel documento strategico «Avanti 2025».

### Deve recare la Gemma il vino da oltremare?

In agosto Coop ha ottenuto l'autorizzazione di importare vino bio da oltremare e di venderlo con la Gemma. Secondo i viticoltori bio questa autorizzazione va revocata e a questo scopo hanno inoltrato una petizione. «Decisioni di questo tipo dell'OQ che deviano fortemente dai nostri principi fondamentali vanno sottoposte all'AD», ha osservato Rudi Berli di Bio Genève. «Siamo inorriditi dal fatto che è stato autorizzato il marchio Gemma per vino proveniente da oltremare senza che ci sia stata una discussione.» Il presidente di Bio Suisse Urs Brändli ha ricordato che Coop aveva lamentato problemi riguardo all'approvvigionamento con vino bio svizzero e che su questo tema sarà presto indetta una tavola rotonda. Per questo motivo il tema è stato rinviato alla prossima AD.

### Idee dalla base: 100 per cento foraggio svizzero

Alla scorsa AD sono state proposte tre regole per il foraggiamento dei ruminanti: 80 per cento foraggio dell'azienda, mangimi concentrati al massimo 5 per cento e zero mangimi proteici. Durante la discussione con la base è però emerso che i contadini considerano troppo invasivo il divieto di usare mangimi proteici. La nuova proposta è quindi al massimo il 5 per cento di mangimi concentrati – indipendentemente che si tratti di energia o proteine – e almeno il 90 per cento di foraggio Gemma svizzero che può anche essere acquistato. Thomas Pfister di Bio Zug ha proposto un ulteriore passo: «Dovremmo assolutamente fissare al 100 per cento il foraggio Gemma svizzero. Con ciò saremmo gli unici ad avere vero latte svizzero.» Bärner Bio Bure ha inoltre auspicato che per le zone di montagna con tanti prati magri dovrebbe inoltre essere possibile somministrare il 10 per cento di mangimi concentrati. Le OA hanno ora tempo fino all'AD primaverile per discutere a fondo nuove direttive per il foraggiamento dei ruminanti. *Franziska Hämmerli*

## Agenda Bio Suisse 2018

Date relative all'associazione Bio Suisse	
Assemblee dei delegati	18 aprile, 14 novembre
Conferenze dei presidenti	29 marzo, 19 giugno, 16 ottobre
Conferenza annuale per i media	12 aprile
Riunioni consiglio direttivo	16 genn., 27 febb., 3 aprile, 8 maggio, 6/7 giugno, (17 luglio provv.), 21 agosto, 25 sett., 30 ott., 4/5 dic.
Riunioni organo scientifico	1° febb., 31 maggio, 6 sett.
Riunioni organo per il mercato	31 maggio, 22 novembre
Riunioni organo per la qualità	26 febb., 9 maggio, 28 giugno, 24 sett., 5 nov.
Riunioni commissione del marchio produzione	non ancora definito
Riunioni commissione del marchio trasf. e commercio	8 febb., riunioni successive non ancora definite
Riunioni commissione del marchio importazioni	non ancora definito
Riunioni generali delle organizzazioni associate	
Bärner Bio Bure	14 febbraio, ore 9.30, Bioschwand a Münsingen
Bio Genève	28. febbraio
Bio Freiburg	6 marzo
Bioterra	24. marzo, clinica Beverin a Cazis
Biofarm	27 aprile, ore 14, azienda bioBiohof Schneebeli, Obfelden


## Concordare la produzione con gli acquirenti

I contratti d'acquisto vanno stipulati con i partner di mercato prima dell'inizio della produzione.

L'esempio delle patate dimostra attualmente quanto ciò sia importante. Grazie alle superfici supplementari di nuove aziende in conversione e alle buone condizioni meteorologiche la quantità di patate bio ha raggiunto livelli mai visti prima che il commercio all'ingrosso e l'industria devono però anche acquistare. I produttori che hanno coltivato patate senza accordarsi con gli acquirenti, negli anni passati con scarsi raccolti sono riusciti a vendere bene, nel 2017

la situazione è però cambiata. I produttori senza contratto faticano a vendere la propria merce. Ciò porta ad una forte pressione sui prezzi e sovente i perdenti sono i produttori. Nicole Kleinschmidt, responsabile della gestione dei prodotti di Bio Suisse osserva: «Produrre a casaccio non aiuta il mercato bio. Adesso in autunno è il momento di pianificare la produzione dell'anno prossimo con gli acquirenti.» Questo vale per l'intero mercato agricolo. Ai produttori di latte che non producono solo per la vendita diretta, Bio Suisse impone l'adesione ad una delle sei organizzazioni di produt-

tori riconosciute. Le organizzazioni di produttori tengono liste d'attesa per gestire le offerte. Gli acquisti vanno pianificati anche per quanto riguarda il settore della carne. La manager dei prodotti Michèle Hürner consiglia ai produttori in conversione di occuparsi della vendita prima di realizzare misure strutturali: «I contratti d'acquisto sono lo strumento giusto per evitare investimenti sbagliati in costruzioni o macchine». *Ilona Meier, Bio Suisse*

Informazioni sul mercato e gli acquirenti:  
 [www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) > Markt

## Premio sostenibilità a Zollinger Bio-Samen

Per il loro impegno per la conservazione di varietà tradizionali Christine e Robert Zollinger sono stati insigniti del premio per la sostenibilità germanico del birrifico Neumarkter Lammsbräu nella categoria «impegno straordinario» dotato di 2000 euro. I fondatori dell'azienda produttrice di sementi Zollinger hanno convinto la giuria per il loro lavoro pionieristico in agricoltura biologica e per essersi prodigati per molti anni per la salvaguardia di preziose varietà colturali. L'azienda fondata nel 1984 conta attualmente venti impiegati. A Les Evouettes nei pressi del Lago Lemano sono prodotte sementi di 450 diversi ortaggi, fiori e erbe di qualità bio.

«Abbiamo iniziato a salvaguardare varietà rare quando l'agricoltura biologica faceva ancora sorridere. Numerose varietà sarebbero sicuramente andate perse», racconta Christine Zollinger. «Siamo soddisfatti e grati che il nostro lavoro sia stato riconosciuto con questo premio.» *mgt*



Andi Lieberherr e Maja Probst (RegioFair), Sepp Bircher (Bio Luzern), Max Eichenberger e Fritz Rölli (RegioFair). *Foto: Patrick Lüthy*

## Vincitori del Grand Prix Bio Suisse 2017

Il «Grand Prix Bio Suisse» viene conferito ogni anno in occasione dell'AD autunnale di Bio Suisse. La giuria ha valutato i 18 progetti inoltrati e ha scelto come migliore «RegioFair Agrovision Zentral-schweiz AG». Le aziende bio dei Cantoni della Svizzera centrale si sono riunite nell'associazione «RegioFair Agrovision Schweiz AG» per vendere i propri prodotti anche a rivenditori. RegioFair cura il contatto con la clientela tramite l'azienda Burgrain.

In seconda posizione si è classificato Lukas Studer della Swiss Tea di Attswil BE con la sua estirpatrice «Easy Jät». Con il veicolo a trazione ibrida diesel-elettrica è possibile lavorare una fila lunga 100 metri in soli dieci minuti. Il terzo posto è occupato da «Biovision 2020» dell'associazione di categoria Graubünden Wein che ha per obiettivo di gestire in regime biologico il 60 per cento delle superfici viticole grigionesi entro il 2020. Il progetto «Im Geist der Zeit» dell'azien-

da bio Messerli di Kirchdorf BE occupa il 4° posto. L'azienda familiare ha lanciato i «meli in leasing»: le persone interessate versano una tassa per la cura professionale del loro melo e durante la stagione raccolgono le mele.

Il quinto premio è andato a pari merito al progetto «Ferme de Budé» e «Ohne fossile Treibstoffe». La Ferme de Budé è un'azienda nel cuore di Ginevra con un «marché» con prodotti biologici regionali per permettere un contatto diretto tra agricoltura e consumatori. Su un orto di mezzo ettaro la fattoria propone anche attività per bambini.

Toni Fritsche di Appenzello sperimenta nella sua azienda l'agricoltura senza carburanti fossili. Dal 2000 trasporta il latte al centro di raccolta con un veicolo a trazione elettrica. Il motore elettrico viene alimentato da energia solare, biogas e eolica; costruisce lui stesso tutti gli apparecchi elettrici di cui ha bisogno. *Tanja Hoch*



# Bio permette di nutrire il mondo se cambiamo le nostre abitudini



«Animali al pascolo e consumo di carote storte, così l'agricoltura bio può nutrire il mondo», spiega Adrian Müller. Foto: fra

**Nonostante le minori rese l'agricoltura biologica può nutrire la popolazione mondiale. È però possibile solo cambiando le nostre abitudini: meno sprechi e meno mangimi concentrati.**

Dobbiamo mangiare gli ortaggi deformi e macchiati. «Se riduciamo gli sprechi alimentari della metà e consumiamo solo la metà dei prodotti di origine animale, l'agricoltura biologica riuscirà – nonostante le voci di malaugurio – a nutrire il mondo», così Adrian Müller riassume i risultati di uno studio del FiBL pubblicato recentemente su una rinomata rivista specializzata. «I vantaggi sono un'agricoltura che protegge l'ambiente, il dimezzamento del consumo di mangimi concentrati e il fatto che i bovini possono uscire al pascolo.» I risultati dello studio mostrano però anche un altro scenario: se non riusciremo a cambiare le nostre abitudini, se dovessero avverarsi le previsioni dell'Organizzazione delle nazioni unite per l'alimentazione e per l'agricoltura (FAO), dipenderemo sempre da fabbriche di animali e da fertilizzanti sintetici. In base alle proiezioni della FAO la percentuale di carne, latte e uova destinati all'alimentazione continuerà ad aumentare in tutto il mondo, che nel 2050 sarà popolato da oltre nove miliardi e mezzo di persone – due miliardi più di oggi. L'alimentazione prevalentemente a base di carne richiede superfici molto più grandi rispetto a quella vegetariana. In futuro avremmo pertanto bisogno del trenta per cento di superficie agricola in più se volessimo nutrire l'umanità solo con l'agricoltura biologica. Adrian Müller precisa: «Se alle rese si aggiungono eventuali effetti negativi dei cambiamenti climatici, il consumo di risorse


terrestri in caso di coltivazione puramente convenzionale aumenterebbe del 20 per cento e in caso di gestione biologica del 60 per cento. Sarebbe quindi necessario dissodare foreste.»

Stando allo scenario della FAO che presuppone tendenze di consumo invariate, se si vuole che il consumo di risorse terrestri rimanga possibilmente basso, dipenderemmo dall'agricoltura intensiva con mangimi concentrati e mezzi ausiliari chimici di sintesi. Ciò inasprirebbe però ulteriormente i problemi già attualmente gravissimi: la perdita di biodiversità, i cambiamenti climatici, l'inquinamento dell'ambiente con pesticidi chimici e i massicci eccessi di nitrato nel suolo e nelle acque. Speriamo di riuscire a cambiare le abitudini. Franziska Hämmerli



## Breve filmato sullo studio

Nel breve filmato del FiBL Adrian Müller presenta i principali risultati dello studio, eseguito dal FiBL assieme all'università di Aberdeen, l'università Alpe-Adria di Klagenfurt e ETH Zurigo e pubblicato nel 2017 su «Nature Communications».

 [www.youtube.com/FIBLFilm](http://www.youtube.com/FIBLFilm) > Strategies for feeding the world more sustainably with organic agriculture



# Le Erbe Ticinesi *puntano sul biologico*

Rilanciare l'attività di produzione, lavorazione e commercializzazione di erbe officinali puntando sul bio

Dalle ceneri di una precedente attività, quella della Cooperativa delle erbe officinali ticinesi COFIT, le erbe officinali sono rinate con il nome COFTI e il relativo marchio Erbe Ticinesi, che intendono rafforzarsi sia sul lato produttivo sia sul lato commerciale. L'obiettivo della COFTI è proprio quello di creare un centro di competenze con fini commerciali, sociali e formativi, preoccupandosi di tutta la catena: dalla produzione alla commercializzazione, passando per la lavorazione di qualsiasi tipo di prodotto derivante dalla coltivazione e lavorazione di erbe officinali, così come di prodotti nell'ambito alimentare della ristorazione. Nelle piante o erbe officinali rientrano quelle specie d'interesse fitoterapico, ovvero medicinali, aromatiche o da profumo usate nelle antiche «officine farmaceutiche», da cui deriva il termine.

Negli scopi della società con sede a Melano rientrano pure attività di consulenza e servizi per promuovere studi, ricerche o attività seminariali nel campo delle piante fitoterapiche, così come il rafforzamento del marchio di qualità Erbe Ticino.

Attualmente l'assortimento contempla una tisana fredda venduta in bottiglia con il nome di Tisana Olivone, intesa come un infuso di erbe leggermente dolcificato. Le erbe essiccate vengono tritate, miscelate e lasciate in acqua bollente in modo da sprigionare tutte le proprietà e gli aromi caratteristici. Ci sono poi le tisane calde in bustine, come la Tisana Olivone e la Tisana dei Ghiacci. La prima è digestiva e rinfrescante, piacevolmente gradevole anche bevuta fredda; la seconda, pure chiamata Brumana, esercita un'azione benefica e balsamica a livello delle vie respiratorie ed è consigliata soprattutto nelle giornate particolarmente fredde, umide e piovose. Tutto è in qualità rigorosamente biologica certificata e la COFTI stessa e quindi sottoposta ad una certificazione da parte di bio.inspecta, alla pari dei fornitori di erbe. Poi ci sono anche le caramelle, Genziana e Olivone, che non sono però in qualità bio. Persona di riferimento della rinata COFTI è Simone Galli, che abbiamo incontrato.

## L'intervista. Puntiamo sul biologico e sulla produzione locale.

Signor Galli, nei vostri prodotti il riferimento a Olivone è stato mantenuto, perché?

«Sì, il progetto che noi abbiamo ripreso, nacque infatti a Olivone con la COFIT, cooperativa che rimase attiva dal 2000 al 2015. Con la nuova COFTI abbiamo voluto mantenere i nomi per dare una certa continuità a dei prodotti già affermati e apprezzati sul mercato».

Da dove provengono le erbe?

«Attualmente abbiamo due maggiori produttori biologici che sono il Demanio cantonale di Gudo e la Fondazione



Simone Galli, persona di riferimento della rinata COFTI.

Fotografie: COFTI

San Gottardo di Melano, a cui si aggiungono altri più piccoli produttori che da poco si sono lanciati in quest'avventura con le erbe aromatiche, Caritas Ticino a Biasca e Pomatt in Capriasca».

C'è ancora spazio per nuovi produttori?

«Certo. A inizio anno abbiamo contattato alcune aziende per sapere se fossero in grado di fornirci le erbe di cui abbiamo bisogno per i nostri prodotti. Alcuni dei produttori citati hanno potuto incrementare la loro produzione mettendo a dimora nuove piante che ci fanno ben sperare per i raccolti dell'anno prossimo. In questo 2017 abbiamo ritirato circa 1000 kg in peso secco di erbe, suddivisi in Menta piperita 170 kg, Menta citrata 85 kg, Salvia 180 kg, Timo 115 kg, Lippia citriodora 355 kg, Melissa 130 kg, Rosmarino 55 kg e Issopo 1 kg. L'obiettivo è però di aumentare gradualmente i chilogrammi raccolti di queste erbe, incrementando tutte le varietà. Inoltre vogliamo ampliare i produttori così come le varietà di piante e di fiori, chiaramente in qualità biologica certificata».

Avete quindi cercato nuovi produttori o chiesto ai vostri attuali quattro partner di aumentare la produzione?

«Sì, abbiamo individuato alcuni nuovi possibili interessati a questo settore delle erbe aromatiche e anche i nostri attuali fornitori dovrebbero in futuro poterci garantire dei quantitativi maggiori».

Tornando ai vostri prodotti, come e dove avviene la lavorazione?

«L'essiccazione avviene presso l'Orto il Gelso a Melano della Fondazione San Gottardo che si occupa, oltre che alla coltivazione di un cospicuo quantitativo di erbe, anche dell'essiccazione di tutte le erbe che noi ritiriamo. L'impianto di Melano vuole diventare il punto di riferimento per tutti i produttori di erbe officinali, riuscendo così ad ammortizzare l'importante

investimento effettuato dalla Fondazione San Gottardo, che ha permesso di centralizzare e ottimizzare le operazioni».

#### Questo vale quindi per i grandi ma anche per i piccoli produttori?

«Certo, i nostri fornitori sono sia piccoli sia più grandi produttori che possono rivolgersi a Melano e usufruire dell'essiccatore esistente, l'unico impianto professionale di questo tipo in Ticino».

#### Cosa manca per poter lavorare interamente le erbe in Ticino?

«Le erbe essiccate vengono per ora inviate a una ditta grigionese, la Raselli erboristeria biologica in Valposchiavo, specializzata nel confezionamento, mentre per le caramelle dobbiamo rivolgerci all'Italia. Per la Tisana fredda, noi forniamo la miscela di erbe alla Holderhof di Niederwil nel canton Sangallo che ci ritorna il prodotto finito. A Melano sono però in fase di esecuzione i lavori d'ampliamento in modo che si possano acquistare e qui installare i macchinari necessari».

#### Presto tutta la lavorazione avverrà quindi in Ticino?

«Sicuramente gran parte delle lavorazioni verranno fatte a Melano, dove è in previsione l'acquisto di un macchinario per confezionare. Per quanto riguarda le caramelle faremo unicamente gli estratti derivati dalle nostre erbe, ma la produzione non siamo ancora in grado di sostenerla. Infine, per le bevande fredde, sarebbe bello produrle in collaborazione con una ditta ticinese, ma ci vorrà ancora un po' di tempo per trovare le sinergie e gli accordi necessari».

#### E quali gli obiettivi, le visioni per il 2018?

«Stiamo cercando di entrare nel mercato della Svizzera tedesca, ampliando anche i prodotti e concentrandoci sul biologico. Per questo, come detto, stiamo investendo sia in macchinari sia in personale locale che si potrà occupare delle varie fasi di lavorazione. Progetto che coinvolge anche nuovi e più produttori per esempio».

#### Possiamo attenderci quindi anche nuovi prodotti?


«Sì, stiamo testando alcuni nuovi gusti di tisane filtro e infusi pronti da bere nella bottiglia da mezzo litro, così come alcuni sali alle erbe, sempre in qualità bio».

#### Quali i maggiori ostacoli nella produzione biologica delle erbe aromatiche?

«Non sono un coltivatore e quindi uno specialista, ma dalle testimonianze raccolte non ci sono grosse difficoltà agronomiche. Certo il lavoro è molto in fase di preparazione del terreno, per la messa a dimora delle piantine e per la cura delle malerbe durante la stagione. Anche il raccolto è poi un impegno molto oneroso in termini di ore e che quindi incide pesantemente sul bilancio di un'azienda, la quale deve spesso riuscire a far capo alla manodopera familiare o altri aiuti a basso costo. Ci sono poi i costi di certificazione che non devono essere sottovalutati, mentre per la concimazione o l'irrigazione la maggior parte delle erbe coltivate in Ticino non hanno grosse esigenze». *Elia Stambanoni*

→ [info@cofti.ch](mailto:info@cofti.ch)

tel. 091 871 21 11

 [www.cofti.ch](http://www.cofti.ch)



La cura delle malerbe è un punto centrale nella coltivazione delle erbe officinali.



L'essiccazione delle erbe officinali avviene a Melano.




Il rosmarino, tra le piante officinali coltivate in Ticino.



#### Informazioni Bio Ticino

Associazione Bio Ticino

% Alessia Pervangher, Via San Gottardo 99, 6780 Airolo  
tel. 091 869 14 90

 [www.bioticino.ch](http://www.bioticino.ch)

→ [info@bioticino.ch](mailto:info@bioticino.ch)

## Informazioni sui mercati

Prezzi indicativi al produttore, prezzi franco commercio nonché raccomandazioni dei prezzi per la vendita diretta sono sempre contenuti nel sito

[www.bioattualita.ch](http://www.bioattualita.ch) > Mercato

I prezzi per gli ortaggi freschi sono pubblicati settimanalmente nel bollettino «Richtpreisbulletin Bio» dell'USPV.

Può essere abbonato sul sito:

[www.gemuese.ch](http://www.gemuese.ch)

Il monitoraggio mensile del prezzo del latte dell'Unione produttori svizzeri di latte UCPL è disponibile su:

[www.swissmilk.ch](http://www.swissmilk.ch)

## 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: 7086 copie

Francese: 886 copie

Italiano: 310 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](http://www.bio-suisse.ch)

e

FIBL, Istituto di ricerca dell'agricoltura biologica, Ackerstrasse 113, cp 219, 5070 Frick  
[www.fibl.org](http://www.fibl.org)

### Stampa

AVD Goldach AG  
[www.avd.ch](http://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](mailto:redazione@bioattualita.ch)

### Grafica

Simone Bissig

### Traduzioni

Regula van den Berge

(salvo testi di Elia Stamanoni)

### Progetto grafico

Büro Haerberli, [www.buerohaerberli.ch](http://www.buerohaerberli.ch)

### Annunci

Erika Bayer, FiBL

casella postale 219, 5070 Frick

tel. +41 (0)62 865 72 00

[pubblicita@bioattualita.ch](mailto:pubblicita@bioattualita.ch)

### Abbonamenti & edizione

Petra Schwinghammer, Bio Suisse

Peter Merian-Strasse 34

4052 Basilea

tel. +41 (0)62 204 66 66

[editrice@bioattualita.ch](mailto:editrice@bioattualita.ch)

[www.bioattualita.ch](http://www.bioattualita.ch)

Scaricare la rivista completa:

[www.bioattualita.ch](http://www.bioattualita.ch) > Rivista

Utente: bioattualita-10

Password: ba10-2017

Norimberga, Germania

14 - 17.2.2018

Accesso riservato  
solo a visitatori professionali

# BIOFACH2018

into organic

Salone Leader Mondiale degli Alimenti Biologici

## SOSTENIBILMENTE SORPRENDENTE. IL VOSTRO SALONE LEADER MONDIALE.

Scoprite la straordinaria varietà della proposta merceologica presentata dagli oltre 2.700 espositori che appassioneranno il pubblico con alimenti biologici coerentemente certificati. Vivete in prima persona la piattaforma di networking per l'intero settore biologico con il suo congresso specialistico di forte caratura e immergetevi negli ambiti tematici:

- Novità e trend
- Scoprire e toccare con mano
- Conoscere e imparare

Informatevi già oggi:

[BIOFACH.COM](http://BIOFACH.COM)

in concomitanza con

## VIVANESS2018

into natural beauty

Salone Internazionale della Cosmesi Naturale

### PER INFORMAZIONI

Camera di Commercio  
Germania-Svizzera  
T +41 (0) 44 283 61 75  
F +41 (0) 44 283 61 00  
[catherine.jesel@handelskammer-d.ch.ch](mailto:catherine.jesel@handelskammer-d.ch.ch)

### ENTE ORGANIZZATORE

NürnbergMesse  
T +49 9 11 86 06 - 49 09  
F +49 9 11 86 06 - 49 08  
[visitorservice@nuernbergmesse.de](mailto:visitorservice@nuernbergmesse.de)

INSERITE  
L'APPUNTAMENTO  
DIRETTAMENTE NELLA  
VOSTRA AGENDA.

