

# BIO

## *Attualità*

La rivista del movimento bio

2118  
MAR



# Più aroma, più salute

Le erbe in fiore non sono solo una delizia per gli occhi, il naso e le api. Le erbe possono essere molto importanti anche per la salute degli ungulati erbivori. Quanto risveglia l'interesse della farmacologia per le erbe è importante anche per gli animali. Per una volta non si tratta di proteine, amidi o fibre grezze bensì delle sostanze che hanno effetti antimicrobici, antiinfiammatori, appetizzanti, immunostimolanti, regolanti il metabolismo o anche antiparassitari, vale a dire i tannini, le sostanze coloranti e gli oli essenziali.

I tannini per esempio possono influenzare la flora batterica del ruminante in modo da proteggere i preziosi acidi grassi e le vitamine dalla decomposizione. Il sistema immunitario può essere stimolato dalle sostanze contenute nella calendula o nell'aglio, ciò che previene polmoniti e malattie gastrointestinali. È ampiamente dimostrato che gli animali sono consapevoli di questi effetti e che mangiano in modo mirato determinate erbe o foglie. I tannini sono anche in grado di inibire i parassiti intestinali. Leggete l'articolo sulle ricerche del FiBL su questo tema a pagina 4. Oltre all'idoneità parassitologica le ricerche interessano anche l'importanza delle sostanze attive vegetali per la medicina veterinaria e per l'alimentazione degli animali. Per una maggior diversità delle piante sui pascoli e una migliore salute degli animali.

E ora, care lettrici e cari lettori, preparatevi una camomilla, cospargete l'insalata con un pizzico di origano e le patate con qualche seme di cumino. Rimanete in buona salute e godetevi la lettura della presente rivista.



Florian Leiber, responsabile del dipartimento di scienze zootecniche presso il FiBL



## Sommario

### Produzione

*Allevamento di animali*

- 4 Quali piante aiutano a sconfiggere i vermi?
- 6 Lupinella con elevato tenore di tannini contro i parassiti

*Produzione vegetale*

- 10 Gelate tardive: contromisure

### Trasformazione e commercio

*Commercializzazione*

- 8 Alimenti con un carattere diverso

### Bio Suisse e FiBL

*FiBL*

- 11 Microbi del suolo aumentano le rese

*Bio Suisse*

- 12 Affari trattati all'AD
- 13 Brevi notizie

### Rubriche

- 3 Brevi notizie
- 14 Bio Ticino
- 16 Impressum

Foto in copertina: Capre e pecore amano erbe e foglie. Il loro consumo probabilmente riduce la presenza di parassiti nello stomaco, nell'intestino e sui pascoli. I ricercatori del FiBL stanno studiando il fenomeno, infatti i lavori scientifici sul tema finora sono piuttosto rari. Foto: Nadine Arnold, FiBL

## Detto



«Il contenuto proteico della soia può essere aumentato fino al 100 per cento – grazie all'inoculazione con rhizobium.»

Paul Mäder, FiBL  
→ Pagina 11

## Contato

**85 %** di tutte le aziende controllate

nel 2017 non ha presentato mancanze. Complessivamente sono state controllate da Bio Inspecta e da Bio Test Agro 7082 aziende Gemma, Demeter e BioCH.

## Firmare ora contro i pesticidi

L'iniziativa «Per una Svizzera senza pesticidi sintetici» chiede la rinuncia totale ai pesticidi chimici di sintesi e contemporaneamente la promozione dell'agricoltura biologica e degli alimenti biologici. Bio Suisse mostra una certa simpatia nei confronti dell'iniziativa ma preferisce formulare una parola d'ordine solo quando il Consiglio federale e il Parlamento ne avranno discusso e avranno eventualmente pre-

sentato una controproposta. La raccolta delle firme sta volgendo al termine ma per la riuscita dell'iniziativa sono tuttora necessarie numerose firme. Le liste delle firme, anche se incomplete, possono essere inoltrate entro fine marzo. *Martin Bossard, Bio Suisse*

Sito internet dei promotori e download delle liste  
[www.future3.ch/it](http://www.future3.ch/it)



## Nuovo toro bio eccellente

Tauron, numero uno di Swiss Fleckvieh (SF), proviene dall'azienda Glauser-De Roche a Häutlingen. Possiede i contrassegni Quadrifoglio, Manzo da pascolo e Formaggio e può essere utilizzato su larga scala. Tauron proviene da una famiglia molto longeva. Con una produzione lattiera media trasmette tenori del latte molto elevati. Tutti i valori fitness delle figlie nonché lo svolgimento del parto sono buoni. Muscolatura e carnosità inferiori alla media. Dati dettagliati possono essere scaricati in francese e tedesco. *Hans Braun, selezionatore, Rothrist*

[www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) > Magazine > Du nouveau dans la selection bovine bio (f)



## Soia come ortaggio: è ora ottenibile semente bio per edamame

Edamame – i baccelli della soia raccolti ancora verdi e brevemente scottati – si stanno a poco a poco diffondendo anche in Svizzera. Solo pochi pionieri hanno finora iniziato a produrre questa sapori specialità asiatica. Dato che la pianta



non deve maturare completamente, la soia per edamame può essere coltivata anche in luoghi altrimenti poco indicati per la produzione di soia. Finora non erano conosciute buone varietà per la produzione indigena e men che meno era disponibile semente biologica. Anche per la loro coltivazione è stato necessario acquisire esperienza. La ditta Zollinger ha ora nell'assortimento la varietà di qualità Gemma «Schwarze Hokkaido» adatta per la produzione di edamame. Sul sito internet della ditta si trovano le istruzioni per la preparazione. Nei Paesi limitrofi la start-up «Gartensoja» dopo diversi anni

di sperimentazione produce semente bio delle varietà giapponesi «Green Shell» e «Summer Shell». Informazioni relative a varietà, coltivazione e preparazione sono disponibili sul sito internet di «Gartensoja». In Svizzera la semente è ottenibile in piccoli e grandi quantitativi presso la ditta Sativa Rheinau AG. Gli inoculanti rhizobium per la semente sono ottenibili presso Sativa e Landi, ma solo in grandi quantitativi. *Matthias Klais, FiBL*

[www.zollinger.bio/it](http://www.zollinger.bio/it)  
[www.gartensoja.de](http://www.gartensoja.de) (tedesco)  
[www.sativa-rheinau.ch](http://www.sativa-rheinau.ch) (francese e tedesco)

**Quali piante aiutano a sconfiggere i vermi?**



## Le capre sono in grado di difendersi dai parassiti mangiando determinate piante che per l'allevamento di animali bio potrebbero rivelarsi molto utili.

Alcuni ricercatori hanno osservato che le capre sono in grado di difendersi da sole dalla verminosità. Gli animali sviluppano un determinato comportamento per curare le infezioni chiamato in gergo specialistico automedicazione. Le capre si curano da sole per esempio mangiando foglie di pistacchio o erica (vedi box informativo).

### Le capre si nutrono in modo selettivo

Contrariamente ai bovini e alle pecore, la capra oltre all'erba dei pascoli ama mangiare anche foglie e cespugli. La sua alimentazione è molto variata e mostra un comportamento molto selettivo per quanto riguarda l'assunzione di cibo. Gli allevatori di capre sanno che cosa prediligono i loro animali e quindi completano la razione di erba di pascolo o di fieno con rami e foglie. Nella Francia meridionale le capre sono ancora oggi regolarmente condotte nei boschi per permettere loro di mangiare foglie. Le osservazioni fatte dagli allevatori di capre indicano che le stesse risolvono i problemi di salute scegliendo foglie e altre parti di piante adatte durante l'uscita al pascolo.

Le infezioni gastrointestinali causate da vermi sono fra i principali problemi nell'allevamento di capre bio. Accanto a diverse misure come la gestione del pascolo o l'assunzione di piante foraggere contenenti tannini (vedi articolo sulla lupinella a pagina 6) hanno un grande potenziale anche la fitoterapia e l'automedicazione.

### Esperimento pratico con foglie di quercia e di noce

Gli allevatori di capre riferiscono di un effetto sverminante delle foglie di quercia e di noce e pure nella letteratura scientifica si trovano riscontri in tal senso. FiBL Francia ha pertanto analizzato in un esperimento pratico condotto su capre di razza camosciata delle Alpi e su un'altra razza locale della Francia meridionale se l'assunzione di foglie di quercia e di noce ha un effetto sull'infestazione parassitaria delle capre. Contemporaneamente è stato analizzato se gli animali maggiormente infestati assumono una massa maggiore di foglie rispetto a quelle meno colpite e se pertanto si è in presenza di un comportamento di automedicazione.

Nell'ambito dell'esperimento le capre hanno mangiato le foglie di quercia con piacere e molto rapidamente. La miscela di erba e erba medica messa contemporaneamente a disposizione invece non è stata per nulla apprezzata. Inizialmente le foglie di noce sono invece state assunte molto moderatamente ma dopo quattro giorni le capre si sono abituate al sapore e le hanno mangiate. Il consumo quotidiano di sostanza secca è stato pari a quasi il 20 per cento per quanto riguarda le foglie di quercia e del 10 per cento per le foglie di noce. L'assunzione di foglie non ha avuto nessun influsso sulla produzione lattiera. Nell'ambito dell'esperimento non è però stato possibile misurare un influsso diretto dell'assunzione di foglie sui vermi nel tratto gastrointestinale e non sono state osservate nemmeno indicazioni relative all'automedicazione. Non si può tuttavia escludere che l'automedicazione sia possibile. Nell'ambito dell'esperimento l'infestazione è stata complessivamente bassa e probabilmente insufficiente per provocare un'automedicazione.

### Le foglie di quercia hanno interrotto il ciclo d'infezione

L'esperimento del FiBL indica che le uova espulse con le feci del gruppo di capre nutrite con foglie di quercia si trasformano meno frequentemente in larve infettive rispetto a quelle del gruppo di controllo. È possibile che le sostanze contenute nelle foglie di quercia nell'intestino influiscano sulla vitalità delle uova. Il FiBL continuerà ad analizzare questi aspetti. Le foglie di quercia potrebbero in parte interrompere il ciclo d'infezione sul pascolo. *Felix Heckendorn, FiBL Francia*

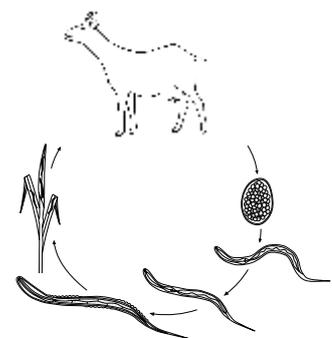
Nel primo esperimento FiBL le capre hanno rifiutato la miscela di erba e erba medica non appena hanno potuto mangiare foglie di quercia. *Foto: Felix Heckendorn, FiBL*



### Piante efficaci

I pochi studi pubblicati relativi all'automedicazione provengono prevalentemente da regioni nelle quali gli animali tenuti su grandi superfici all'aperto possono scegliere loro stessi quali erbe e foglie mangiare. La ricerca mostra che contro i vermi intestinali sono efficaci soprattutto i tannini concentrati (un gruppo di sostanze speciali contenute nelle foglie di pistacchio, nell'erica, nella lupinella e in molti tipi di corteccia e di foglie).

- Nelle steppe in Israele alcuni ricercatori hanno scoperto che le capre colpite da infestazione parassitaria mangiano una quantità maggiore di foglie di quercia rispetto alle loro compagne sane.
- In Spagna è stato provato che le capre parassitate mangiano molta più erica.
- L'automedicazione con parti di piante contenenti tannini è stata riscontrata anche nelle pecore: si tratta delle foglie di tamarindo e di una determinata corteccia chiamata quebracho. *Felix Heckendorn*



I vermi intestinali vivono nell'abomaso e nell'intestino delle capre. Dalle loro uova, che giungono sui pascoli con le feci delle capre, nascono le larve. Il terzo stadio di larva è infettivo e viene assunto dalle capre con l'erba del pascolo. *Grafico: FiBL*

# Per l'uso preventivo di lupinella occorre un elevato tenore di tannini

**Gli allevatori riferiscono di effetti positivi sulla salute dei piccoli ruminanti ottenuti con il foraggiamento preventivo con lupinella. I ricercatori del FiBL finora non ne hanno trovato conferma.**

I vermi intestinali rendono spesso difficile l'allevamento di pecore e capre. Il trattamento usuale con sverminanti può risultare problematico: da un lato i consumatori di prodotti bio si aspettano un uso possibilmente parsimonioso di farmaci, dall'altro i vermi sviluppano sempre più rapidamente resistenze. Ciò può rivelarsi fatale per l'economia e il benessere degli animali e vanno pertanto individuate alternative.

Piante foraggere contenenti tannini contro i vermi sono da tempo un importante argomento di ricerca presso il FiBL. In passato si è scoperto che i vermi dopo il foraggiamento con lupinella a piacimento per diverse settimane depongono circa il 50 per cento di uova in meno. Inoltre, alle stesse condizioni è stato possibile addirittura eliminare un quarto dei vermi. Dato che il foraggiamento con lupinella a piacimento non è economico e che numerose altre questioni sono tuttora irrisolte, il FiBL ha avviato un ulteriore progetto di ricerca (vedi box informativo), nell'ambito del quale è stato fornito sostegno ai contadini nella coltivazione di lupinella e sono stati raccolti dati valutati scientificamente con l'obiettivo di ottimizzare la coltivazione per quanto riguarda resa, costi e contenuti.

**Taglio precoce aumenta il contenuto di tannini**

È stato accertato che i tannini sono concentrati soprattutto nelle foglie e non nei gambi della lupinella e che la concentrazione di tannini nelle foglie rimane costante indipendentemente dall'età della pianta e dal periodo di taglio. Dato che la percentuale di foglie con il tempo diminuisce a favore dello sviluppo del gambo, il contenuto di tannini si riduce man mano fino al momento del raccolto. Occorre pertanto un taglio precoce, il primo va effettuato possibilmente all'inizio della formazione delle gemme in modo da ottenere una concentrazione ottimale di tannini.

È però difficile fornire informazioni precise su una concentrazione efficace di tannini. Un esempio: se in un esperimento sono stati ottenuti buoni risultati con una concentrazione di tannini pari al sei per cento, la stessa concentrazione e lo stesso metodo misurati in un altro laboratorio possono risultare privi di efficacia. La standardizzazione delle misurazioni purtroppo non è in vista.

**Varietà e densità di semina a confronto**

In mancanza di esperienze, per la coltivazione finora era stata consigliata una densità di semina di 160 chili per ettaro. Essendo la semente della lupinella molto costosa sono stati eseguiti esperimenti con una densità di semina inferiore. Dai risultati emerge che senza perdite di resa sono possibili solo densità tra 80 e 120 chili per ha. Il raffronto varietale ha mostrato che la nuova varietà «Perdix» non presenta vantaggi relativi a resa e contenuti rispetto all'affermata varietà «Perly».

Presso il FiBL si sta cercando di ottimizzare la redditività della coltivazione di lupinella, in particolare il contenuto di tannini. *Foto a sinistra: Matthias Klais, FiBL; Foto a destra: Steffen Werne*





I tannini sono contenuti prevalentemente nelle foglie.

Foto: Thomas Alföldi, FiBL

## Ridurre le deposizioni di uova o uccidere i vermi?

Il foraggiamento con lupinella permette di uccidere una parte dei vermi. È tuttavia necessario che gli animali possano mangiare a piacimento lupinella con un elevato contenuto di tannini per diverse settimane. Dato che ciò è solo limitatamente possibile a causa dell'elevato prezzo della lupinella conservata, per l'attuale progetto è stata scelta una strategia diversa. Invece di puntare sull'effetto sverminante si è scelto di sfruttare l'effetto osservato frequentemente di una deposizione ridotta di uova da parte dei vermi. Precedenti esperimenti infatti hanno dimostrato che questo approccio preventivo richiede una concentrazione inferiore di tannini e pertanto una percentuale inferiore di lupinella.

Il potenziale del foraggiamento con lupinella parallelamente all'uscita al pascolo è stato analizzato presso la scuola agraria di Visp in Vallese. Le capre da latte invece di mangimi concentrati hanno mangiato ogni giorno 700 grammi di lupinella

o erba medica in pellet per diverse settimane. Nonostante il fatto che le capre nutrite con lupinella abbiano eliminato il 18 per cento in meno di uova di vermi non è stato possibile individuare differenze supportate da prove statistiche. Lo stesso vale per altri due esperimenti sul foraggiamento di pecore madri e agnelli al pascolo con pellet a condizioni simili.

«Benché gli allevatori per quanto riguarda il foraggiamento con lupinella riferiscano di effetti positivi sulla salute e sullo stato generale degli animali, gli esperimenti eseguiti finora non hanno permesso di provare scientificamente l'efficacia dell'uso preventivo della lupinella in pellet», questa la conclusione. Presso il FiBL la lupinella rimane comunque un tema di ricerca. L'obiettivo è l'ulteriore riduzione dei costi di produzione e l'aumento della parte di tannini nel prodotto finale. *Steffen Werne, responsabile progetto lupinella FiBL; Matthias Klais, FiBL; Xavier Simonnet, Mediplant*



### I promotori della ricerca FiBL sulla lupinella

Il progetto di ricerca «Esparsette – ein wertvoller Futterklee für die Schweizer Landwirtschaft» (2014 al 2017) di FiBL e Mediplant è stato sostenuto dall'Ufficio federale dell'agricoltura e dai Cantoni Grigioni, Vallese e Friburgo nonché dalla fondazione Soliva Coira. Inoltre è stato appoggiato dalla Federazione svizzera d'allevamento ovino, dalla Federazione svizzera d'allevamento caprino, dalla cooperativa svizzera selezionatori di pecore da latte, dalla ditta Otto Hauenstein Samen nonché dal Servizio consultivo e sanitario per piccoli ruminanti. *Steffen Werne*

Ulteriori informazioni sul tema (in francese e tedesco)

[www.esparsette.ch](http://www.esparsette.ch) (sito internet del progetto FiBL)

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

## Opinioni di professionisti

### «BUONI ESITI CON UN MIX DI MISURE»

«Alleviamo circa 160 pecore da latte. Nel 2013 i vermi ci hanno creato grossi problemi, in particolare per quanto riguarda i giovani animali. Da allora abbiamo fatto regolarmente analizzare le feci e quindi sappiamo che ora il problema è sotto controllo, infatti gli scorsi anni abbiamo dovuto sverminare solo singole pecore. Il fatto di non avere più problemi di vermi secondo noi è dovuto a una combinazione di diverse misure preventive. Dal 2016 durante la stagione di pascolo utilizziamo una tonnellata di cubetti di lupinella prodotti da una nostra conoscente che ha riscontrato ottimi risultati sui suoi cavalli. Inoltre abbiamo ridotto il numero di animali giovani e introdotto una gestione del pascolo molto rigorosa. Recintiamo ogni giorno parti di pascolo alternati a prati da sfalcio.»



Martina Schafer  
Alterswil FR  
contadina

### «OTTIMA CURA PER I CERVI ROSSI»

«Su cinque ettari alleviamo tredici cervi rossi, un numero più che sufficiente, infatti il recinto si trova a 1400 metri su un pendio esposto al sole in una zona secca. Contro le infestazioni vermifughe prescritti dal veterinario. Da agosto 2017 abbiamo sperimentato una «cura a base di lupinella». Sull'arco di quattro mesi abbiamo somministrato circa 750 chili di lupinella in pellet per un valore di 750 franchi. Certo, è caro ma il risultato è fantastico. Dopo soli dieci giorni gli animali sono aumentati di peso e il pelo è diventato bello liscio. Non abbiamo mai prelevato campioni di feci ma supponiamo che i vermi non rappresentino più un problema per i nostri animali, infatti i cervi hanno un aspetto molto più sano. Se necessario ripeteremo la cura in primavera.»



Helmut Kiechler e Karolin Wirthner  
Blitzingen VS  
contadini

# Non è retorica: il cibo bio è più buono!

Lo scorso 5 dicembre **Sindy e Marco Meier** hanno presentato un libro di ricette preparate esclusivamente con prodotti acquistati alla **ConProBio**. Scopriamolo insieme!

«Questo ricettario è stato pensato per promuovere ed avvicinare la gente a un altro modo di fare la spesa e di alimentarsi.» Sindy e Marco Meier, autori del libro «... e che Bio ce la mandi buona», in quanto consumatori bio si sono sentiti particolarmente coinvolti dalle attività e dalla filosofia della Cooperativa di consumatori e produttori del biologico. Se ne sono affezionati a tal punto da aver deciso di condividere con più persone possibili il piacere e il senso di libertà scaturiti dalla loro scelta di cucinare e comperare prevalentemente prodotti ConProBio. Il libro è stato stampato nel 2017, in occasione del suo venticinquesimo anniversario, e presentato alla Biblioteca cantonale di Bellinzona accompagnato da un saporito banchetto.

## Dare un volto al bio

«Questa scelta può sembrare frutto di una serie di rinunce e di sacrifici: rinuncia alla maggior offerta dei grandi distributori, rinuncia a usufruire di azioni e offerte multi-pack, rinuncia alla libertà di scelta del giorno di acquisto, rinuncia a vedere con i propri occhi la merce prima di acquistarla. Ma per noi non è così!» Sindy Meier, che fa parte del gruppo di acquisto di Breno, crede che più che di privazioni si tratti di un arricchimento. Oggi, in fatto di cibo, si ritiene infatti più paziente e più matura; ha riscoperto il piacere di fare la spesa e la creatività in cucina. «Ci vuole fantasia, abilità ed elasticità per improvvisare con gli ingredienti che si hanno a disposizione!» Secondo la signora Meier essere soci della ConProBio significa inoltre scoprire sapori genuini e alternare una grande varietà stagionale, ridurre i rifiuti, avere più tempo libero senza trascorrerlo nei supermercati e infine risparmiare senza cadere nella trappola del comperare prodotti non necessari.

Sono ormai diversi anni che la famiglia di Breno ha scelto di fare a meno della grande distribuzione, dove si limita ad acquistare la carta igienica e i detersivi neanche una volta al mese. «Personalmente nei supermercati mi sento disorientata, non capisco la necessità di avere così tanta scelta! Facendo la spesa alla ConProBio ad ogni prodotto associo un viso: so chi ha allevato le mucche che mi danno la carne e chi ha coltivato le verdure che metto nella minestra.» Sindy Meier è convinta che la vicinanza tra produttore e consumatore rappresenti una via per allontanarsi dal consumismo che ci induce a consumare troppo e senza criterio. Il valore aggiunto di una tale impresa risiede soprattutto nella filiera corta: «Confrontandoci con alcuni produttori abbiamo percepito non solo gli sforzi che stanno dietro ai prodotti, ma anche l'affetto. E il cibo è più buono, non è retorica!» Nella Svizzera italiana, tante e tanti come loro non potrebbero più rinunciare a questo modus vivendi.

## È il consumatore che decide

Il successo della ConProBio, che in venticinque anni non ha mai smesso di crescere, è garantito da chi apprezza i prodotti biologici, artigianali, equosolidali, locali, che costino il giusto. Secondo Angela Tognetti, ex presidentessa della cooperativa e produttrice bio, non di rado il confronto tra i prezzi dei vari prodotti bio ha dimostrato come, soprattutto per una questione di logistica, alla ConProBio si possa anche spendere meno! Il giusto prezzo è comunque la base da cui partire. «A mio modo di vedere si tratta di lasciar perdere il superfluo e gli sfizi, se non ce li si può permettere, e in compenso privilegiare alimenti di base buoni e sani, che riconoscano il lavoro di chi li ha fatti», afferma la contadina bio. Il criterio è sempre quello del commercio equo, sia a livello locale sia per chi sta dall'altra parte del mondo. Facendo di tale principio una delle colonne portanti, la ConProBio ha guadagnato la fiducia dei suoi soci ed è riuscita a tener testa ai grandi magazzini. «In questi anni abbiamo capito che un'importante fetta della popolazione ci sostiene e apprezza i prodotti realizzati da persone vicine, con le quali può confrontarsi», aggiunge Angela Tognetti.



ConProBio in festa: un'occasione per ritrovarsi, divertirsi e riunire generazioni diverse. Fotografie: Paola Delcò



La giornata delle piantine organizzata dalla ConProBio desta ogni anno nuovo interesse.

### Non è tutto oro che cola ...

Giacché i produttori dipendono in gran parte dalle scelte dei consumatori, non sempre hanno vita facile. Anzi, forse sono proprio loro l'anello debole della catena. Oltre alle ben note e comuni difficoltà che gli agricoltori ticinesi si trovano ad affrontare (scarsità di terreno agricolo, disposizioni e controlli molto severi, burocrazia, ecc.) accade che i produttori associati alla ConProBio si trovino confrontati con dei con-

sumatori critici che si aspettano alimenti simili a quelli industriali. «Noi piccole aziende ci affidiamo a strutture di trasformazione semplici, lavoriamo tanto manualmente e per esempio non produciamo un latte standardizzato», afferma Angela Tognetti. L'alimento riceve così un'altra impronta e può variare nel corso delle stagioni. Purtroppo oggi i palati si adeguano a un'offerta standardizzata e per abitudine si tende all'omologazione, a meno che non si consumino solo prodotti artigianali.

### Coltivare la futura umanità

Dunque la sfida principale consiste nel riuscire a rimanere sul mercato ed essere attrattivi per i consumatori, mantenendo però la qualità, senza omologarsi ai prodotti della grande distribuzione. C'è da dire che in venticinque anni è cambiato tutto e non è cambiato niente. Vi è un continuo movimento di persone, con visioni ed esigenze diverse, ma i principi rimangono gli stessi: la verifica del prodotto e la sua storia, il contatto con il produttore e il consumatore, la sua soddisfazione e le sue critiche. Inoltre è importante continuare a proporre momenti di aggregazione e di informazione, eventi socio-culturali e via dicendo. «Crediamo che questa cooperativa debba continuare ad esistere perché rappresenta un concetto sano e molto sociale di relazione tra produttore e consumatore. Forse è proprio l'aspetto umano che ci contraddistingue ed è quello che bisogna continuare a coltivare», conclude la fondatrice Angela Tognetti. *Paola Delcò, giornalista indipendente*



### Cooperativa ConProBio

ConProBio è la cooperativa dei consumatori e dei produttori del biologico in Ticino e in Mesolcina ed è stata fondata nel 1992. ConProBio organizza la fornitura diretta di prodotti bio a 200 gruppi d'acquisto composti da almeno quattro famiglie. L'assortimento comprende oltre 500 prodotti - dagli ortaggi e la frutta attraverso i latticini, la carne, la pasta e il pane fino al tofu ticinese, lo yogurt di latte di pecora, il vino e il cioccolato - biocertificati e possibilmente provenienti dal Ticino.

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

### Libro di ricette «...e che Bio ce la mandi buona.»

In questo ricettario i prodotti di ConProBio sono finalmente i veri protagonisti portandoci la sostenibilità in cucina. Con questo ricettario gli autori desiderano condividere con persone che hanno le stesse passioni il piacere riscoperto nei semplici gesti del fare la spesa, cucinare e mangiare.

Gli autori sono Sindy e Marco Meier: lei è docente, lui illustratore e grafico, insieme cuochi per diletto e affezionati consumatori di ConProBio.

Prezzo di vendita ricettario «...e che Bio ce la mandi buona.»: 25 franchi

→ [info@conprobio.ch](mailto:info@conprobio.ch)  
tel. 091 785 40 15



# Gelate tardive: contromisure

Una protezione efficace contro le gelate tardive è costosa e non tutte le misure sono ugualmente adatte a ogni azienda.

Per i frutticoltori sono state notti di terrore. Le gelate tardive nella primavera 2017 hanno distrutto oltre la metà del raccolto frutticolo in Svizzera. Nel settore ci si rende conto che un tale evento in futuro non sarà una rarità: a causa del cambiamento climatico gli alberi da frutta fioriranno sempre prima. Durante la fase critica tra fioritura e formazione dei frutti una temperatura di 0 °C può già provocare danni. I frutticoltori devono ora riflettere come gestire il rischio di gelo. Ricercatori e professionisti hanno discusso dei vantaggi e degli svantaggi delle diverse misure preventive in occasione dell'ottava giornata della frutticoltura della Svizzera nordoccidentale a Eiken AG.

## Candele solo sotto copertura antipioggia

Le candele di paraffina nella primavera 2017 erano molto ricercate, le scorte si sono esaurite rapidamente. Eppure secondo Esther Bravin di Agroscope il riscaldamento è una misura molto costosa e non sempre efficace. La protezione dal gelo con candele costa circa 5000 franchi all'ettaro per notte. Un buon risultato è possibile solo in impianti coperti e senza presenza di vento. Le reti antigrandine non possono essere considerate una copertura sufficiente, infatti non trattengono il caldo – anzi, fanno ombra sull'impianto e impediscono il riscaldamento durante il giorno.

## Buoni risultati con l'irrorazione

Un investimento una tantum con spese di gestione contenute in un impianto ad aspersione soprachioma rappresenta una misura relativamente economica. La natura fornisce gratuitamente l'effetto riscaldante: mentre gela, l'acqua cede calore

all'ambiente circostante. Dalle esperienze acquisite in Svizzera e in Austria è emerso che l'aspersione soprachioma offre la protezione più efficace, soprattutto negli impianti senza copertura antipioggia e in caso di brinate da avvezione.

## Tener conto delle gelate per evaporazione

Le notti gelide rimarranno insonni anche in avvenire: sia con scorte di candele di paraffina sia con un impianto di aspersione o – efficace in caso di pendii senza vento – con un impianto di ventilazione basato sul rimescolamento dell'aria. Nessuno infatti vuole rischiare di perdere il momento giusto per avviare l'impianto o accendere le candele. Le temperature indicate dal termometro possono però essere ingannevoli. In caso di bassa umidità relativa dell'aria e di vento la perdita di calore dovuta all'evaporazione può provocare un abbassamento della temperatura fino a 4 °C. Un termometro avvolto da un panno umido fornisce indicazioni più affidabili.

Per finire ecco alcune misure efficaci che costano poco: mantenere bassa l'erba negli interfilari, sarchiare la fascia arborea e irrigare il suolo 24 ore prima della notte di gelo. Queste misure riducono la perdita di calore dovuta a evaporazione e favoriscono la cessione di calore dal suolo. Ciò permette di guadagnare da 1 a 2 °C – pochi gradi che però possono rivelarsi decisivi per salvare o meno la fioritura e quindi il raccolto. Ursina Steiner •



### Promemoria protezione da gelo in frutticoltura

Il promemoria «Massnahmen gegen Frost» (D) è ottenibile presso le sezioni cantonali di frutticoltura o online. Nello stesso link sono pubblicate le relazioni dell'ottava giornata della frutticoltura della Svizzera nordoccidentale.

[www.liebegg.ch](http://www.liebegg.ch) > Fachwissen > Spezialkulturen > Obst > Merkblatt Massnahmen gegen Frost (tedesco)

In Svizzera e in Austria l'aspersione soprachioma come protezione contro le gelate tardive finora si è dimostrata efficace. Foto: Sophia Norz





A sinistra la semente di soia è stata inoculata con bradyrhizobium, quella a destra no. Foto: Monika Messmer

## I microbi del suolo aumentano le rese

Da una meta-analisi eseguita dal FiBL emerge che utilizzando microorganismi utili (inoculante biologico) durante la semina è possibile aumentare le rese dei raccolti fino al 40 per cento.

Ricercatori del FiBL e dell'Università di Basilea hanno analizzato 171 pubblicazioni internazionali per giungere a questo risultato. Stando allo studio, con l'aiuto di inoculanti biologici è possibile migliorare anche l'efficienza nell'uso di fosforo e azoto. «L'applicazione è molto promettente soprattutto nelle regioni secche e nel caso di suoli poveri di humus», spiega Paul Mäder, responsabile del dipartimento di scienze del suolo presso il FiBL.

### Inoculazione con rhizobium ...

Per la coltivazione in Svizzera Mäder consiglia un'inoculazione annuale del suolo con rhizobiacee, soprattutto se si tratta di leguminose introdotte solo recentemente come la soia. «Questa pratica permette di aumentare la resa di sostanza secca fino al 50 per cento e la quantità di proteine addirittura fino al 100 per cento.» Anche per quanto riguarda la coltivazione di erba medica e di lupino vale la pena procedere a un'inoculazione con rhizobium, a condizione che queste colture non siano state coltivate in precedenza. Per

una fissazione massima dell'azoto è necessario un buon approvvigionamento di fosforo.

### ... con batteri ...

I preparati a base di batteri possono essere utilizzati per aumentare la solubilità del fosforo e favorire in tal modo la crescita. Secondo lo studio gli effetti della crescita nelle regioni con clima umido si situano tra il sette e il dodici per cento. «Per la Svizzera i risultati vanno però ancora meglio documentati», osserva Mäder.

### ... e con micorrizza

Secondo Mäder per le inoculazioni con micorrizza vi è un potenziale soprattutto per quanto riguarda la coltivazione delle piantine, visto che i terricci solitamente non contengono micorrizza. Sul campo per ora si tratta di un procedimento troppo costoso, nuove tecniche promettono però prodotti più economici e un minor impiego di inoculanti.

### Preparati adatti nella lista dei fattori di produzione

Gli inoculanti biologici adatti per l'applicazione nelle aziende bio figurano nell'elenco dei fattori di produzione per l'agricoltura biologica. *Theresa Rebholz*

 [www.listedesintrants.ch](http://www.listedesintrants.ch) > Liste des intrants 2018 >

Capitoli 1-9-20 Produits à base de microorganismes nonché  
1-28 Adjuvants et traitements pour semences (francese e tedesco)

# Affari che saranno trattati *all'AD* di Bio Suisse del 18 aprile 2018

Il 18 aprile 2018 avrà luogo a Olten l'assemblea dei delegati (AD) di Bio Suisse. Saranno trattati gli affari indicati qui di seguito.

<b>1</b>	<b>Affari statutari</b>
1.1	Saluto, ordine del giorno, scrutatori
1.2	Verbale dell'AD del 15 novembre 2017
1.3	Rapporto annuale 2017
1.4	Approvazione del conto annuale 2017 incl. rapporto dell'ufficio di revisione e della CG
<b>2</b>	<b>Nomine e altre decisioni</b>
2.1	Nomina organo di ricorso indipendente (ORI)
2.2	Nomina ufficio di revisione
2.3	Parola d'ordine iniziativa Fair-Food
2.4	Parola d'ordine iniziativa per la sovranità alimentare
<b>3</b>	<b>Direttive</b>
3.1	Principi per il foraggiamento ruminanti
3.2	Principi per l'importazione da oltremare
3.3	Principi per l'inserimento di nuovi produttori Gemma
3.4	Principi relativi alle competenze per le direttive, il riconoscimento Gemma e il rilascio del marchio (commissioni del marchio)
3.5	Proroga del termine per la stabulazione fissa delle capre
3.6	Prescrizioni per impedire le perdite di sostanze nutritive (liquame e digestato)
<b>4</b>	<b>Informazioni</b>
4.1	Relazione su affari politici
4.2	Relazione di Markus Arbenz, direttore della federazione internazionale dei movimenti bio IFOAM

L'assemblea dei delegati eleggerà cinque membri del nuovo organo di ricorso indipendente (ORI) con un mandato di quattro anni. Al momento della chiusura redazionale erano giunte cinque candidature: Simon Buchli, Maurice Clerc, Franz Helfenstein, Roland Keller e Hansjörg Schneebeli. Coloro che desiderano candidarsi sono pregati di informarsi sul sito [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) > Su di noi > Associazione > Elezioni.

Sull'iniziativa Fair-Food e sull'iniziativa popolare per la sovranità alimentare sono giunte diverse richieste di formulazione della parola d'ordine da parte dei delegati.

Per quanto riguarda i principi e gli obiettivi del foraggiamento dei ruminanti il consiglio direttivo ha valutato diverse varianti e presenterà una proposta da sottoporre a votazione. In merito alla riorganizzazione delle commissioni del marchio il consiglio direttivo si pronuncerà sulla linea da seguire. Bio Ostschweiz ha depositato una mozione concernente i principi relativi alle competenze per le direttive, il riconoscimento Gemma e il rilascio del marchio (commissioni del marchio). *Christian Voegeli*



## Documentazione dettagliata per l'AD

Per domande e suggerimenti vogliate rivolgervi alla coordinazione federativa di Bio Suisse.

→ Christian Vögeli, tel. 079 457 24 22

[christian.voegeli@bio-suisse.ch](mailto:christian.voegeli@bio-suisse.ch)

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

[www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) > Su di noi > Associazione > Assemblea dei delegati



## Annunciarsi ora per il brunch del 1° agosto!

Bio Suisse è co-sponsor del brunch del 1° agosto. Sarebbe bello se un gran numero di aziende bio si annunciasse per ospitare l'evento. Che si tratti di un brunch mini, midi o maxi non fa nessuna differenza, l'importante è partecipare e riunire città e campagna. *mgt*

[brunch.ch/it](http://brunch.ch/it) > Per Le Aziende

# Nuove direttive per il trasporto di animali

Per le aziende Gemma dall'1. 3. 2018 valgono le nuove direttive per il trasporto di animali della PSA.

In collaborazione con i principali marchi per animali da reddito, il servizio di controllo della Protezione svizzera degli animali PSA ha emanato nuove direttive per il trasporto di animali con un marchio. Le direttive valgono per i trasporti



Le direttive sono state adeguate alla legge. Foto: zVg

di bestiame grosso e minuto dei marchi Coop Naturafarm, IP Suisse, Bio Suisse, Mutterkuh Schweiz e Migros Weidebeef.

Essenzialmente sono stati effettuati adeguamenti alle nuove basi legali e i requisiti finora separati relativi ai mezzi di trasporto a tre piani sono stati integrati nelle direttive. Inoltre sono state precisate alcune formulazioni già esistenti per prevenire interpretazioni errate e sono stati inseriti alcuni punti emersi nella pluriennale prassi di controllo.

Una novità è che ora sono previste deduzioni per rampe con forte pendenza e altezza insufficiente del vano di carico anche per mezzi di trasporto a uno e due piani. Inoltre è previsto un inasprimento delle sanzioni in caso di false indicazioni del tempo di percorrenza sui documenti di accompagnamento e in caso di ritardi evitabili. *Hans Ramseier, Bio Suisse*



## Download e persona di contatto

La nuova versione della direttiva per il trasporto di animali con il marchio può ora essere scaricata.

 [www.kontrolldienst-sts.ch](http://www.kontrolldienst-sts.ch) (tedesco)

Per domande sulla nuova direttiva per il trasporto di animali vogliate rivolgervi a PSA.

→ Cesare Sciarra, responsabile servizio di controllo PSA  
tel. 062 296 09 71

## Cercasi bioviticoltore del 2018

In occasione del concorso dei vini bio svizzeri 2018 organizzato dalla rivista specializzata «Vinum» e sotto l'egida di Bio Suisse saranno premiati anche quest'anno i migliori vini bio svizzeri. Partecipate anche voi e diventate bioviticoltore dell'anno 2018.

Potete annunciarvi entro il 20 aprile 2018. Una giuria di professionisti costituita da esperti enologi della Svizzera tedesca e francese, fra i quali Master of Wine, giornalisti e viticoltori sceglierà i 5 migliori vini bio delle seguenti categorie:

- vitigni tradizionali bianco / rosato varietà pura, secco
- vitigni tradizionali rosso varietà pura, secco
- vitigni Piwi bianco / rosato varietà pura, secco
- vitigni Piwi rosso, varietà pura, secco
- cuvée bianco secco
- cuvée rosso secco
- vino con zuccheri residui
- spumante bio

La premiazione, l'annuncio dei vincitori e la nomina del bioviticoltore svizzero dell'anno 2018 avranno luogo il 31 maggio nel quadro di un evento pubblico con degustazione a Zurigo e l'11 giugno a Ginevra. *Samuel Wyssenbach, Bio Suisse*

Annunciatevi per il concorso vino bio svizzero entro il 20 aprile 2018

 [www.vinum.info/bioweinpreis](http://www.vinum.info/bioweinpreis) > Sprache: Italiano

Trovate i vincitori del 2017 sul sito internet di Bio Suisse.

 [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) > À notre sujet > Médias > Archiv > insérer la data 20. 6. 2017 nelle tre caselle (giorno/mese/anno).  
Cliccare su «ricerca». (francese e tedesco)



# Cresce l'interesse per la sicurezza e la sostenibilità alimentare

La sensibilità crescente per temi in ambito alimentare si rispecchia in iniziative e progetti, ma anche nella nascita di marchi di sostenibilità per ridurre l'impatto ambientale.

«Qual è l'impatto della produzione di cibo sull'ambiente e sulla società? Come possiamo essere sicuri che gli alimenti che giungono sulle nostre tavole sono stati prodotti nel rispetto della natura e dei diritti umani? È possibile coniugare sostenibilità, salute e buona cucina?» Con queste domande è stata

presentata la serata-aperitivo dello scorso dicembre organizzata presso la biblioteca cantonale di Bellinzona da ConProBio, Bio Ticino e Slow Food Ticino. Quesiti che sono lo spunto per parlare di sicurezza, di sovranità e di sostenibilità alimentare.

## Gli svizzeri chiedono sicurezza

Di sicurezza alimentare se n'è parlato assai lo scorso anno, in vista della votazione federale del 24 settembre, con cui la popolazione elvetica ha accettato il controprogetto elaborato dalla Commissione dell'economia e dei tributi del Consiglio degli Stati, inserendo nella Costituzione federale l'articolo 104 a sulla sicurezza alimentare. Tale articolo cita che, al fine di garantire l'approvvigionamento della popolazione con derrate alimentari, la Confederazione deve creare i presupposti per preservare le basi della produzione agricola, in particolare le terre coltivate. L'articolo stabilisce inoltre il sostegno a una produzione di derrate alimentari adeguata alle condizioni locali e uno sfruttamento efficiente delle risorse. La Confederazione, con il nuovo articolo approvato dal 78,73% dei votanti, s'impegna pure per un'agricoltura e una filiera alimentare orientate verso il mercato, oltre che per relazioni commerciali transfrontaliere che concorrano allo sviluppo ecologicamente sostenibile.

Tutti i cantoni hanno accettato il testo che in Ticino è stato accolto dall'87,68% (83 989 voti) e nei Grigioni dal 74,52% (43 394). Da ricordare che il decreto è nato in parlamento come controprogetto diretto all'iniziativa popolare «Per la sicurezza alimentare» dell'Unione svizzera dei contadini, poi ritirata. I cinque pilastri su cui si basa il testo approvato, e che dovranno anche essere messi in pratica, sono:

- garantire la conservazione delle basi per la produzione agricola, in particolare le terre coltivate, ma anche l'acqua e le nozioni tecniche,
- una produzione alimentare adeguata alle condizioni locali per non gravare eccessivamente sugli ecosistemi e quindi impiegando in maniera efficiente le risorse disponibili, come il suolo, l'acqua e le sostanze nutritive,
- consolidare la posizione di mercato della filiera agroalimentare svizzera, riducendo l'intervento statale e orientando maggiormente l'offerta alle esigenze del mercato,
- migliorare le relazioni commerciali con l'estero, vista la dipendenza della Svizzera dalle importazioni alimentari, di macchinari agricoli, di carburante e concime. In tal modo, secondo i fautori, si aumentano anche le opportunità per i contadini di esportare i loro prodotti,
- ridurre i rifiuti, producendo alimenti nel rispetto delle risorse.

## Sovranità alimentare e alimenti equi

Di sovranità alimentare se ne parlerà invece con la votazione, la cui data non è ancora nota, su un'altra iniziativa popolare, denominata «Per la sovranità alimentare. L'agricoltura riguarda noi tutti». La proposta di modifica costituzionale, promossa



La sicurezza alimentare deve garantire la conservazione delle terre coltivate. Foto: Elia Stambanoni

dal sindacato agricolo Uniterre e sostenuta da altre 70 organizzazioni, intende imprimere una svolta alla politica agricola, rendendola sostenibile e priva di organismi geneticamente modificati (OGM).

Il testo, che il Consiglio federale invita e respingere, chiede in particolare che la Confederazione intervenga e provveda affinché l'agricoltura svizzera sia diversificata, sia a scopo nutritivo e che risparmi le risorse naturali, specialmente quelle del suolo. Il primario deve anche rinunciare agli OGM nonché a piante e animali risultanti da nuove tecnologie di modifica o ricombinazione non naturale del genoma. Secondo i promotori, l'agricoltura deve poter offrire un avvenire alle generazioni future, assicurando ai giovani l'accesso alla terra. Oltre a questi aspetti, l'iniziativa prevede che siano adottate misure per garantire la trasparenza del mercato, favorire prezzi equi e rafforzare gli scambi commerciali diretti tra contadini e consumatori, soprattutto tramite le filiere corte.

Il testo chiede anche che Berna favorisca l'aumento della popolazione attiva nell'agricoltura e la varietà delle strutture, agendo pure sui dazi all'importazione di prodotti agricoli e derrate alimentari, in particolare quando questi non sono ottenuti conformemente alle norme sociali e ambientali svizzere. In questi casi, secondo Uniterre, la Confederazione dovrebbe poterne vietarne l'importazione. «Senza una modifica dell'attuale politica agricola – sostiene il sindacato agricolo promotore – i problemi legati all'alimentazione sana, al cambiamento climatico e al libero scambio continueranno ad aggravarsi».

Il popolo dovrà presto pronunciarsi anche sull'iniziativa «Per derrate alimentari sane, prodotte nel rispetto dell'ambiente e in modo equo» lanciata dai Verdi. La proposta, che il Consiglio federale ha pure raccomandato di respingere, chiede in sostanza che gli alimenti di tutti i giorni provengano da un'agricoltura vicina alla natura e rispettosa degli animali e che siano prodotti in condizioni di lavoro eque. Secondo i Verdi l'approvazione del controprogetto della sicurezza alimentare è la dimostrazione che la popolazione intende sostenere un'agricoltura e un'industria alimentare sostenibili. L'iniziativa «Per alimenti equi», la cui data di voto popolare non è al momento nota, sarà quindi per i Verdi la continuazione dell'approvazione dell'articolo sulla sicurezza alimentare.

## Marchi di sostenibilità alimentare

L'interesse e la sensibilità della popolazione, o di parte di essa, verso i temi in ambito alimentare si rispecchiano anche nella crescente offerta di cibi sostenibili. Non solo con un aumento di richiesta di prodotti locali e biologici, ma anche con proposte neutrali in termini climatici nel settore della ristorazione. Secondo una ricerca dell'Ufficio federale dell'ambiente, in Svizzera sono più di 200 i ristoranti, mense o altri tipi di servizi legati a al settore alimentare che già offrono dei menu ecologici (Environnement, 3|2017).

A tale proposito e sull'onda dell'interesse esistente, sono anche già realtà aziende e ditte che sviluppano soluzioni gestionali complete per il settore della ristorazione, fornendo consulenza sulla catena di distribuzione dei prodotti. Un esempio è Eaternity, ditta con sede a Zurigo che vuole favorire scelte intelligenti per il bene della collettività. L'obiettivo, si legge sul loro sito, è «offrire la possibilità di gustare un menu sostenibile in qualsiasi ristorante». Parallelamente si sta anche diffondendo il marchio di qualità Eaternity Award, che carat-

terizza i ristoratori che si preoccupano dell'impatto dell'alimentazione sull'ambiente. Per potersi fregiare del marchio le aziende devono poter dimostrare che i loro menu generano il 50% in meno delle emissioni in CO<sub>2</sub> rispetto alla media di un piatto «normale».

C'è poi anche il gruppo elvetico svgroup che promuove, in collaborazione con il WWF e la Protezione svizzera degli animali, il concetto «One Two We» dove, sempre allo scopo di ridurre l'impatto ambientale della nostra alimentazione, almeno la metà dei menu devono essere esenti da carne e i piatti vegetariani devono essere proposti regolarmente. Misure da



Sopra: «Per alimenti equi»: cibi di tutti i giorni da un'agricoltura vicina alla natura. Sotto: Impiegare in modo efficiente il suolo, l'acqua e le sostanze nutritive.

adottare in concomitanza con un'offerta di legumi di stagione provenienti da produzione locale, da coltivazioni certificate e, non da ultimo, facendo un uso responsabile dei rifiuti prodotti nella ristorazione. *Elia Stampanoni*



### Informazioni Bio Ticino

Associazione Bio Ticino  
% Alessia Pervangher, Via San Gottardo 99  
6780 Airola  
tel. 091 869 14 90  
www.bioticino.ch  
→ info@bioticino.ch



**Mühle Rytz AG**  
Agrarhandel und Bioprodukte

Il vostro partner bio

## 35 anni di esperienza nel settore Bio

La nostra offerta completa:

- Alimenti per animali
- Vasta gamma di sali minerali
- Sementi
- Concimi organici
- Centro collettore per cereali

Vi consigliamo molto volentieri

Mühle Rytz AG, 3206 Biberen Tel. 031 754 50 00  
www.muehlerytz.ch, mail@muehlerytz.ch

# BIO

## Attualità

### 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 «Richtpreis-bulletin 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

### 27. anno 2018

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

e

FiBL, Istituto di ricerca dell'agricoltura biologica  
Ackerstrasse 113  
casella postale 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

Claudia Frick /cfr

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-2

Password: ba2-2018