

# BIO

## *Attualità*

La rivista del movimento bio

6 | 18  
AGO





# Insilare: una soluzione a tutto tondo

Sebbene l'insilamento fosse già conosciuto nell'antico Egitto e nell'antica Grecia, è solo negli anni Cinquanta del secolo scorso che questo metodo si è veramente diffuso e affermato, offrendo la possibilità di raccogliere foraggio di ottima qualità anche in condizioni meteorologiche difficili. L'invenzione delle rotoballe ha poi reso questa soluzione ancora più flessibile, non solo per quanto riguarda la quantità raccolta, ma anche per altri aspetti, quali le tecniche di desilamento, le capacità di stoccaggio, il commercio e l'organizzazione del lavoro. Tutti vantaggi che anche gli agricoltori bio sanno apprezzare.

In una prospettiva ecologica, il punto debole di questo metodo è l'enorme consumo di pellicola fasciante, che si riscontra sia al momento della produzione, sia quando ci si ritrova poi a gettare nei rifiuti una gran quantità di plastica. Non è di sicuro il miglior modo per fissare carbonio nel suolo! Poiché le pellicole biodegradabili in tempi utili non sono ancora pronte, tutti attendono con molto interesse le proposte del gruppo di lavoro istituito la primavera scorsa, che riunisce rappresentanti di diversi settori, e il cui obiettivo è trovare soluzioni per migliorare la quota di riciclaggio di tutto questo materiale plastico.

A prescindere dalle diverse possibilità che offre (rotoballe, silo a torre, silo a trincea), l'insilamento non è un'operazione facile. In vista di questo numero abbiamo pertanto chiesto a due produttori Gemma di svelarci i loro accorgimenti. Vi parleremo inoltre di agroforestazione e del progetto di macellazione sul posto che un'azienda agricola grigionese sta portando avanti con successo. Auguro una buona lettura a tutte e a tutti voi.



Christian Hirschi, redattore



## Sommario

### Produzione

#### *Foraggicoltura*

4 **Insilamento: come evitare i disastri**

6 **Per insilare come si deve**

#### *Agroforestazione*

8 **Piantiamo alberi per proteggere il clima**

#### *Bovini*

10 **Senza stress fino all'ultimo momento**

### Bio Suisse e FiBL

12 *Bio Suisse / FiBL*

### Rubriche

3 *Brevi notizie*

14 *Bio Ticino*

16 *Impressum*

Foto in copertina: se ben regolato, lo spandivoltafieno aiuta a togliere la terra dal foraggio. Foto: Christian Hirschi

## Detto



«Il nostro progetto di macellazione in azienda ha raccolto reazioni molto positive.»

Georg Blunier, Paspels  
→ Pagina 10


## Visto



I boschetti per la produzione di olio di palma, multifunzionali e rispettosi della biodiversità, forniscono ai piccoli agricoltori dei tropici un reddito importante e conforme ai dettami della sostenibilità – contrariamente alle monoculture di grandi dimensioni, che soppiantano le foreste pluviali e peggiorano ulteriormente la situazione di animali già minacciati quali l'orango. Di fronte a questo problema, Coop ha deciso di ricorrere esclusivamente a olio di palma certificato Bio Suisse anche per le derrate convenzionali di sua produzione. Quest'olio proviene da piccole aziende agricole che applicano metodi di coltivazione estensivi. Coop porta avanti questo progetto assieme a FiBL, Bio Suisse e Max Havelaar. *Thomas Bernet, FiBL; Foto: Franz J. Steiner*


## Tempo da vermi polmonari

Quando il tempo è caldo e umido, bisogna fare attenzione: i bovini al pascolo potrebbero essere colpiti dai vermi polmonari. È vero che il loro organismo può sviluppare difese proprie, ma queste sono limitate nel tempo. All'alpe le perdono, oppure non le hanno formate, e giunto l'autunno i parassiti possono riuscire ad annidarsi. Se durante l'estate i bovini tossiscono, occorre analizzare un campione di feci per escludere l'eventuale presenza di vermi. Il laboratorio FiBL fattura questo tipo di analisi 22 fr. Se la tosse è forte e insistente, occorre rivolgersi immediatamente al veterinario. *Franz J. Steiner, FiBL*

 [www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) > Élevages > Bovins > Maitriser les parasites (F e D)

## Cortometraggi sull'agricoltura

Giovani o anziani, urbani o rurali, bio o convenzionali, di montagna o di pianura: le contadine e i contadini svizzeri non hanno paura della diversità, come dimostra la nuova serie di cortometraggi loro dedicata. Tra i sette ritratti, che offrono un ottimo spaccato dell'agricoltura svizzera, due sono dedicati a produttori che aderiscono alle direttive Bio Suisse. *cfr*


 [www.agricoltura.ch](http://www.agricoltura.ch) > esperienza > cortometraggi

## Premio vini bio: qualità eccellente in tutte le regioni

Il premio Vini bio svizzeri è stato conferito per la quinta volta in maggio presso la fonderia di Zurigo-Oerlikon. Roland e Karin Lenz sono stati eletti per la seconda volta dopo il 2015 «Viticoltori biologici svizzeri dell'anno». Complessivamente sono stati premiati otto vini. Uno dei vini vincitori: la cuvée bianca «Alma» dell'Azienda Agricola Bianchi di Arognata TI.

Il concorso, patrocinato da Bio Suisse, è stato indetto da VINUM. Nonostante le condizioni meteorologiche avverse, i viticoltori bio svizzeri sono riusciti a convincere per l'elevata qualità dei loro vini in quasi tutte le regioni. I vincitori Roland e Karin Lenz gesti-

scono la loro azienda, la più grande tenuta vitivinicola in Svizzera, secondo le direttive bio sin dal 1996. Puntano sull'innovazione e sulla sostenibilità e coltivano vitigni tradizionali e resistenti alle malattie fungine. Per la quinta edizione del concorso Vini bio svizzeri sono stati inoltrati 175 vini da 36 viticoltori. Tutti i vini delle otto categorie, inclusa la nuova categoria spumanti bio introdotta quest'anno, sono stati degustati alla cieca e valutati in due fasi. *Thomas Vaterlaus, caporedattore «Vinum»*

 [www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) > Marché > Produits > Vin (F e D)



### Vincitore «cuvée bianco»

Svizzera Italiana IGT Alma 2017  
Azienda Agricola Bianchi,  
Arognato TI | 17.4 punti



# **Insilamento:** *come evitare i disastri*





## Insilare è un metodo vantaggioso per la conservazione del foraggio. Per ottenere buoni risultati anche nell'agricoltura biologica occorre molta attenzione.

Insilare l'erba consente di abbreviare notevolmente i tempi di essiccazione e, in tal modo, di mantenere la qualità delle sostanze nutritive. Quanto al granoturco, l'insilamento è il metodo di conservazione più semplice e più diffuso. Se però qualcosa va storto, si innescano processi di fermentazione indesiderati, che possono provocare perdite anche considerevoli. Le fermentazioni secondarie possono pregiudicare la qualità non solo degli insilati ma anche dei latticini, e mettere in pericolo la salute degli animali.

Durante l'insilamento, i batteri specifici che agiscono in condizioni anaerobiche trasformano lo zucchero del foraggio in acido lattico, e l'abbassamento del pH impedisce l'azione di batteri nocivi. Di preferenza si insila foraggio giovane, poiché il suo tasso di zucchero relativamente elevato favorisce una fermentazione lattica stabile. Il tasso di materia secca della massa falciata dovrebbe situarsi, idealmente, fra il 35 e il 45 per cento per l'erba e attorno al 35 per cento per il granoturco. Le rotoballe devono essere compresse molto bene e sigillate ermeticamente. Se il foraggio è tagliato corto, è più facile da pressare, e questo riduce il rischio che si formino interstizi e vi restino sacche d'aria.

### Solo fermenti lattici per gli insilati bio

È bene porre le condizioni adatte ad avviare un processo di fermentazione stabile, che riesca senza l'aggiunta di additivi. Se tuttavia il foraggio è vecchio, troppo secco o troppo umido, nell'agricoltura biologica è possibile aggiungere sostanze omologate. L'acido propionico è vietato. Gli additivi autorizzati, a base di fermenti lattici, figurano nella lista di prodotti pubblicata da FiBL, che li suddivide in due categorie. Quelli della prima categoria (n. 6-6-1) favoriscono la fermentazione lattica e bloccano le fermentazioni indesiderate. Contengono innanzitutto batteri lattici omofermentanti, che trasformano lo zucchero fermentato presente quasi esclusivamente in acido lattico. Questi additivi sono utilizzati in primo luogo per il foraggio troppo umido o troppo vecchio.

Paradossalmente, dopo una fermentazione corretta il foraggio di buona qualità, che contiene molto acido lattico proveniente dallo zucchero trasformato, risulta particolarmente soggetto a fermentazioni secondarie. Per risolvere questo problema è possibile ricorrere agli additivi della seconda categoria (n. 6-6-2). Questi agiscono contro le fermentazioni secondarie e la formazione di muffe, che colpiscono soprattutto il foraggio giovane e secco. Contengono fermenti lattici eterofermentanti che, oltre a acido lattico, producono in parte anche acido acetico. Anche se quest'ultimo rende il foraggio meno saporito, l'acidità riesce a bloccare la proliferazione degli organismi responsabili di fermentazioni secondarie.

### Insilare le leguminose è impegnativo

Molti agricoltori biologici puntano su miscele di foraggio verde ricche di leguminose, molto proteiche e in grado di fissare l'azoto atmosferico. Nelle leguminose, inoltre, col tempo il tasso proteico diminuisce meno rapidamente rispetto al valore energetico. Di conseguenza, le leguminose destinate all'insilamento dovrebbero essere falciate con un certo anticipo, al più tardi al momento in cui appaiono le gemme. Col tempo, inoltre, gli steli di trifoglio e di erba medica diventano legnosi, e rendono più difficile la compressione della massa falciata.

La scheda informativa qui a fianco riassume le regole di base dell'insilamento. Osservandole si otterranno prodotti di buona qualità, indipendentemente dalle modalità di stoccaggio (silo verticale o trincea, rotoballe o contenitori tubolari). Ma una cosa è certa: per riuscire l'operazione occorrono perspicacia e molta esperienza. *Christian Hirschi*



Dopo uno sfalcio senza condizionatore conviene rivoltare il fieno, una volta e al massimo dei giri.



#### Insilamento: le regole di base

- Insilare solo foraggio pulito e di buona qualità
- Falciare al più tardi all'inizio della spigatura
- Lasciare preappassire il foraggio
- Trinciare la materia destinata all'insilamento
- Pressare bene e insilare rapidamente
- Chiudere il silo rapidamente e ermeticamente

Fonte: scheda informativa SVS 1

#### Associazione svizzera dei produttori di insilati

I produttori di insilati della Svizzera tedesca si sono riuniti in un'associazione, la Schweizerische Vereinigung für Silowirtschaft SVS, che tutela i loro interessi nei confronti delle autorità e dell'opinione pubblica. La SVS pubblica quattro volte l'anno la rivista «Silo-Zyting», che si occupa esclusivamente di temi legati a questo settore.

[www.silovereinigung.ch](http://www.silovereinigung.ch) (D)

Non ancora imballata e già attira i corvi. Questi amano beccare anche la pellicola di plastica - e ciò può comportare notevoli perdite. *Fotografie: Christian Hirschi*



Le rotoballe consentono maggiore flessibilità nella produzione e nella gestione del foraggio. Foto: Fotolia

## Per insilare come si deve

Ci siamo recati presso due produttori di latte Gemma che ricorrono in parte all'insilamento e che ci svelano i loro accorgimenti per conservare le erbe foraggere nel migliore dei modi.

A Marsens FR Patrick Philipona gestisce, a quota 1000 m, un'azienda con 60 vacche da latte. Nel 2013 ha iniziato a produrre in proprio quark e diversi formaggi quali Gruyère, Reblochon, Raclette o Tomme, e a vendere così direttamente una parte del suo latte. Per la sua azienda, la qualità degli insilati è di importanza capitale. Se è insufficiente, infatti, può avere ripercussioni molto negative sulla produzione di formaggio.

Boris Beuret è produttore di latte bio a Corban JU, su una quarantina di ettari e con 60 vacche di razza Montbéliard. Per



Patrick Philipona di Marsens FR produce formaggi e ha pertanto bisogno di insilati di prima qualità. Foto: hir

lui gli insilati sono piuttosto una soluzione di ripiego, alla quale ricorre se non riesce a conservare il foraggio sotto forma di fieno.

**Qual è la sua strategia di insilamento?**

**Patrick Philipona:** L'insilamento è un'opzione strategica, che mi permette di raccogliere un ottimo foraggio di base. La qualità del latte che produco deve essere eccellente, poiché nel lavoro una parte in proprio, qui nell'azienda. Lascio appassire bene l'erba falciata, perché con gli insilati troppo umidi si corre il pericolo di fermentazioni butirriche, che nuocerebbero alla produzione di formaggio. La maggior parte del raccolto va a riempire il silo a trincea. Raccolgo l'erba con un autocaricante munito di 36 lame. Il resto lo presso in rotoballe. Alle rotoballe ricorro anche quando la situazione meteorologica non è abbastanza stabile per falciare l'intera superficie in una volta sola. Anche il granoturco è destinato a un silo a trincea. Ne presso solo una piccola parte in rotoballe, che uso come foraggio autunnale.

**Boris Beuret:** A dire il vero gli insilati non mi piacciono molto e il mio obiettivo è utilizzarne il meno possibile. Il mio fienile è equipaggiato con un impianto di ventilazione, quindi l'insilamento è solo una soluzione di ripiego, in caso di tempo instabile. Preferisco nettamente il foraggio grezzo essiccato. Da quanto ho potuto constatare finora, inoltre, temo che gli insilati influiscano negativamente sulla cheratina degli zoccoli. Nella mia azienda, la maggior parte del granoturco serve a riempire il silo a trincea; solo una piccola parte finisce imballata. L'erba, invece, la insilo esclusivamente sotto forma di rotoballe.

**Durante la falciatura utilizza un condizionatore?**

**Philipona:** Falcio con una combinazione di due barre su una larghezza di 9 m. Tutte le barre falciatrici sono munite di condizionatori, che utilizzo sistematicamente quando lavoro per l'insilamento. Se il terreno non è troppo disseminato di mucchietti di terra dovuti alle talpe e le condizioni meteorologiche sono favorevoli, rinuncio a rivoltare il fieno, perché è già sprimacciato dalle barre falciatrici, che lo stendono sull'intera superficie di taglio. Solo la falciatrice frontale deposita l'erba falciata tra le ruote del trattore.

**Beuret:** Non utilizzo nessun condizionatore. Ne avevo acquistato uno, ma l'ho rivenduto dopo una o due stagioni. Da un



lato reca danno agli insetti, soprattutto alle api, dall'altro preferisco lasciare asciugare un po' il terreno tra le andane, prima di stendere per bene la massa falciata. Sono persuaso che in questo modo si evitano danni al terreno e alla cotica erbosa.

#### Utilizza additivi per l'insilamento?

**Philipona:** Non acquisto nessun additivo, ma spargo siero di latte sulla massa di foraggio ammucchiata nel silo a trincea, per inocularvi fermenti lattici.

**Beuret:** Da quando sono passato al bio non ne ho più utilizzati. Prima li avevo utilizzati una sola volta, per il granoturco, più esattamente nel 2003, quando la stagione era stata molto secca. Cerco soprattutto di pressare per bene il foraggio, per evitare fermentazioni secondarie.

#### Qual è il momento ottimale per falciare in vista dell'insilamento?

**Philipona:** Conta soprattutto la situazione meteorologica. Di solito non insilo prima di maggio, perché falciando con eccessivo anticipo si ottiene ben poco. Secondo me, lo stadio ottimale di sviluppo è quando l'erba mazzolina inizia a spigare. Un altro indizio molto significativo è la quantità di latte prodotta dalle vacche in funzione del foraggio verde di una parcella. Se la produzione è elevata, ossia se il foraggio è buono per la lattazione, è giunto il momento di falciare in vista dell'insilamento.

**Beuret:** Per me ciò che conta è un buon compromesso tra la quantità e la qualità del raccolto. Di solito il risultato ottimale si situa attorno al 15 maggio.

#### Che cosa fare se le condizioni non sono ideali?

**Philipona:** Se una parcella è disseminata di collinette lasciate dai topi campagnoli, preferisco falciarla solo quando le condizioni meteo lo permettono, così da evitare di sporcare il foraggio. Se la lavorazione è troppo intensa, bisogna comunque mettere in conto una perdita di qualità. Se il terreno non è completamente asciutto, non riempio l'autocaricante fino all'orlo, così da evitare una compressione eccessiva. Se l'erba



Per Boris Beuret di Corban JU l'insilamento è solo una soluzione di ripiego, poiché produce soprattutto fieno Foto: hir

è a piatto, oriento la barra falciante in modo da farla pendere leggermente in avanti e, in questo modo, ridurre al minimo la quantità di terra che finisce negli insilati. Questo obiettivo, ossia sporcare il meno possibile il raccolto con la terra, non va mai perso di vista. Poiché nei miei pascoli cresce molta erba medica, posso anche lasciar essiccare il foraggio e condizionarlo sotto forma di pellet.

**Beuret:** Cerco di non forzare la decisione, ma a partire da un certo momento bisogna sbrigarsi, malgrado i rischi. L'importante è lavorare con cura, evitare di comprimere il terreno inutilmente e regolare le macchine in modo da evitare che gli insilati si sporchino – con la terra o in altro modo. Comprime-re eccessivamente un terreno umido pregiudica la ricrescita e, da quanto ho potuto costatare personalmente, favorisce la moltiplicazione della romice.

#### Qual è la composizione botanica dei prati con i quali produce i suoi insilati?

**Philipona:** Poiché falcio soprattutto prati naturali, sovrasemino regolarmente con loietto inglese. Alle nostre latitudini il trifoglio non dura molto. Trovo che il loietto riesca a soffocare la romice e, in monocultura, presenti un buon tenore nutritivo. È molto proteico e dà un buon raccolto. I miei terreni coltivati li semino con una miscela ricca di erba medica. Sebbene presenti molti vantaggi, l'erba medica dà un foraggio secco, con un tasso di zucchero piuttosto basso, meno adatto all'insilamento.

**Beuret:** Semino soprattutto miscele da foraggicoltura, con erba medica, trifoglio bianco e loietto inglese. In primavera opto per l'avena come coltura di copertura. Dà un buon raccolto e gli insilati sono particolarmente adatti per il foraggio delle bovine in asciutta.

#### L'Assemblea dei delegati ha deciso che dal 2022 in poi sarà autorizzato solo foraggio svizzero con il marchio Gemma e l'apporto di foraggio concentrato non potrà superare il 5%. Questo le causerà problemi?

**Philipona:** Il problema, nel limitare il foraggio a prodotti svizzeri con il marchio Gemma, è che non ce n'è abbastanza sul mercato. Di conseguenza, aumenteranno le domande di autorizzazioni straordinarie, e anche i casi di frode. Temo inoltre che questa decisione comporterà una crescita delle importazioni di prodotti bio lavorati, ciò che entra in contraddizione con l'approccio bio in generale. Per me diventerà difficile trovare erba medica di buona qualità. Il nostro clima non è paragonabile a quello della Francia o dell'Italia.

**Beuret:** Nonostante le bovine di razza Montbéliard non abbiano bisogno di molto foraggio concentrato, cercherò di adattarmi a questa decisione quanto prima, così da produrre autonomamente la maggior quantità possibile di foraggio di buona qualità. Per me, il problema principale sarà rinunciare all'erba medica essiccata di importazione. È un foraggio perfetto per il bestiame da latte e non sono sicuro che la produzione svizzera potrà, a queste condizioni, tenere il passo. È anche per questa ragione che all'Assemblea dei delegati di Bio suisse, Bio Jura aveva proposto di limitare la quota di foraggio svizzero con il marchio Gemma al 90%. La richiesta, tuttavia, è stata respinta, anche se di poco. Queste decisioni seguono però una logica ben determinata e, a medio termine, avranno senz'altro effetti positivi.

Intervista: Christian Hirschi

# Piantiamo alberi *per proteggere il clima*

Coop sostiene i progetti agricoli inerenti al clima come l'agroforestazione, i piccoli impianti per la produzione di biogas e il compostaggio. Sono aperte le candidature!

È un insolito campo di grano, con 80 alberi che vi si allineano su cinque file. Jean-Philippe Barilier li ha piantati con suo figlio Jonathan. Insieme gestiscono un'azienda Gemma e Demeter di 35 ettari, che comprende seminativi e vigneti, ed è situata a Romanel-sur-Morges nel canton Vaud. Gli alberi sono stati piantati nell'ambito del progetto «Agroforst» sostenuto da Coop. Attraverso progetti di questo genere, Coop mira a compensare una parte delle proprie emissioni di gas nocivi per il clima: gli alberi trasformano il diossido di carbonio (CO<sub>2</sub>) in biomassa, sottraendolo così all'atmosfera. La fon-

dazione per la salvaguardia dell'ambiente myclimate conduce il progetto di Coop in collaborazione con Bio Suisse e il WWF (vedi riquadro).

Jean-Philippe Barilier ambiva già da tempo all'agroselvicoltura. «Avevo visto una foto in cui in Francia delle grandi mietitrebbiatrici trebbiavano i cereali sotto un filare di alberi. Ciò mi aveva affascinato», racconta. Suo figlio Jonathan si era lasciato contagiare da questo interesse e durante la sua formazione di viticoltore aveva seguito dei corsi facoltativi di agroforestazione alla scuola agraria. «Dopo questa esperienza ci fu chiaro che volevamo introdurre l'agroforestazione nella nostra azienda», aggiunge Jonathan Barilier. Già due anni fa i Barilier hanno messo dimora una ventina di alberi da frutto in un campo coltivato. «Non abbiamo prati permanenti, giacché da anni ormai non teniamo più bestiame in azienda. Per noi dunque decidere se piantare gli alberi su un terreno agricolo aperto oppure su un prato permanente è stato facile», spiega Jonathan Barilier. Viste le prime esperienze positive con il sistema agroforestale, i Barilier hanno deciso di piantare altri alberi. Nel frattempo sono venuti a conoscenza del sostegno che Coop offre ai progetti di agroforestazione in Svizzera e si sono candidati con successo.

## Legno, frutta e varietà delle specie

Per scegliere gli alberi i Barilier hanno potuto contare sull'appoggio di myclimate e della centrale di consulenza agricola Agridea. Nell'ambito del progetto per la tutela dell'ambiente, Coop promuove gli impianti agroforestali con specie di piante da frutto di varietà selvatiche e di latifoglie che si prestano alla produzione di legno e frutta. Questo tipo di alberi oggi viene piantato raramente. «Ciò significa che oltre alla tutela dell'ambiente il progetto contribuisce alla varietà delle specie», spiega Christian Som, responsabile di progetto per il settore Consumo ed economia del WWF.

Lo scorso autunno i Barilier hanno piantato 11 diverse specie di alberi, tra cui la visciola, il sorbo, il perastro, il castagno, la quercia comune e il melo selvatico. Prima di mettere a dimora gli alberi hanno posato lungo tutto il campo delle strisce di prato larghe due metri a intervalli di 24 metri. In questo modo è possibile coltivare continuando ad impiegare gli usuali macchinari per la lavorazione e per la raccolta.

La maggior parte delle specie messe a dimora forniscono un legno pregiato. «Con gli alberi abbiamo investito a lungo termine e probabilmente io stesso non potrò assistere alla vendita del legno quale agricoltore attivo», spiega Jonathan Barilier. A seconda della specie è opportuno aspettare almeno 40 anni fino alla vendita e all'abbattimento dell'albero.

## Occorre una cura continua

Nell'ambito del progetto per la tutela dell'ambiente di Coop, Agridea forma i Barilier nella potatura. Affinché gli alberi possano prosperare, sono importanti un'attenta osservazione e una cura durante tutto l'anno. Johanna Schoop, specialista agroforestale di Agridea aggiunge: «Gli alberi sono una vera e propria coltura all'interno dell'azienda e perciò bisogna curarli in maniera adeguata.» Per esempio occorre proteggere le giovani piante dai roditori. Per far questo bisogna tenere la



Jonathan Barilier controlla un albero messo a dimora lo scorso autunno per il progetto agroforestale di Coop. Foto: Bettina Kahlert





Jean-Philippe e Jonathan Barilier oltre a frumento, soia, girasoli, colza, lino, grano saraceno, senape e prati temporanei, da poco coltivano nella propria azienda anche alberi. Foto: Claudia Frick

striscia di prato a raso terra e zappare regolarmente alla base dell'albero di modo che non si annidino troppi topi.

La maggior parte delle superfici offrono un habitat idoneo per gli alberi, si sconsigliano pertanto terreni con ristagni d'acqua o poco profondi. Per l'agroforestazione si prestano quasi tutti i tipi di coltivazioni eccetto quelle che richiedono molto calore e molta luce. «Con il granoturco, l'ombra risultante dai grandi alberi porta a una perdita considerevole di raccolto», spiega Johanna Schoop. L'esperienza fatta sin qui mostra come con le altre colture la perdita di raccolto sia bassa. «Se la lavorazione del suolo si effettua fino agli alberi, le radici crescono rapidamente in profondità e non entrano in concorrenza con le altre coltivazioni per l'acqua e i nutrienti».

### A tutela dell'ambiente

Per molte specie di piante da frutto selvatiche, gli agricoltori ricevono gli stessi pagamenti diretti che per quelle ad alto fusto. Vi fanno eccezione alberi come la quercia o il tiglio. In alcuni cantoni vengono accordati dei fondi supplementari nell'ambito di progetti per la qualità del paesaggio. Tuttavia questi fondi non ammortizzano del tutto l'investimento supplementare che occorre per piantare e curare gli alberi. «Il sostegno fornito dal progetto per la tutela dell'ambiente di Coop costituisce un aiuto addizionale nella prima fase di realizzazione dell'impianto agroforestale», spiega Bettina Kahlert, responsabile per l'efficienza nell'impiego delle risorse presso myclimate, la quale sottolinea: «Il sistema agroforestale è un'ottima opportunità per contribuire alla tutela dell'ambiente. Questi progetti richiedono investimenti relativamente piccoli pur garantendo l'assorbimento di una quantità notevole di carbonio dall'atmosfera, la quale dipende dalla grandezza degli alberi». Sebbene questi ultimi in un secondo tempo vengano abbattuti, una parte del carbonio rimane fissato nelle radici e nel legno al momento della sua trasformazione in mobili o legname da costruzione. Sarebbe opportuno sostituire gli alberi abbattuti per permettere a quelli nuovi di assorbire ulteriore carbonio.

La superficie occupata dai sistemi agroforestali in Svizzera è stimata attorno ai 100 ettari, senza contare i frutteti. Bettina Kahlert invita a candidarsi: «Coop cerca ancora tra i 20 e i 30 agricoltori che vogliono iniziare un impianto agroforestale e impegnarsi così a favore della tutela dell'ambiente». Claudia Frick



### Coop sostiene progetti di agroforestazione, compostaggio e piccoli impianti di biogas

Dal 2007 Coop sostiene progetti in difesa dell'ambiente che contribuiscono alla riduzione di gas dannosi per l'ambiente. Con tale iniziativa, Coop intende compensare le emissioni di gas a effetto serra provenienti dai trasporti aerei, dai viaggi d'affari e dai trasporti di consegna coop@home. Dal 2017 sostiene inoltre tre progetti per la difesa dell'ambiente in Svizzera. Questi ultimi sono destinati ad agricoltori e produttori che producono per «Coop Naturaplan» e «La mia Terra». I progetti sono condotti dalla fondazione myclimate in collaborazione con il WWF e Bio Suisse. Ecco i programmi:

- Impianti agroforestali per fissare il carbonio nella biomassa degli alberi. Coop sostiene l'acquisto di piante da frutto ad alto fusto di varietà selvatiche e alberi ad alto fusto di legno pregiato per la produzione di frutta e legno su terreni coltivabili e pascolabili contribuendo con una somma di 75 franchi per albero. L'acquisto minimo è di 20 alberi. Per quanto riguarda la scelta della specie, dell'habitat, così come per la cura degli alberi, l'agricoltore può usufruire di due consulenze gratuite.
- Costruzione di piccoli impianti di produzione di biogas per ridurre le emissioni di metano che provengono dall'allevamento di bestiame: Coop offre il suo sostegno nell'installazione dell'impianto con un apporto unico di 700 franchi per UBG.
- Compostaggio di letame per l'impiego quale concime a scopo di ridurre le emissioni di metano del letame: Coop sostiene la costruzione dell'impianto con un apporto unico di circa 20 franchi a tonnellata di letame fresco.

#### Informazioni sul progetto e candidature

- 📄 [www.myclimate.org/coop](http://www.myclimate.org/coop)  
[www.fattinonparole.ch/356](http://www.fattinonparole.ch/356)
- Bettina Kahlert, tel. 044 578 78 48  
[bettina.kahlert@myclimate.org](mailto:bettina.kahlert@myclimate.org)

#### Informazioni specifiche sull'agroforestazione

- 📄 [www.agridea.ch](http://www.agridea.ch) > Shop > cercare «3048» Agroforstsysteme / systèmes agroforestiers (D e F)
- Johanna Schoop, tel. 021 619 44 55  
[johanna.schoop@agridea.ch](mailto:johanna.schoop@agridea.ch)





Poiché non viene separato dalla mandria, l'animale macellato sul posto resta rilassato e non subisce alcuno stress. Foto: Tina Sturzenegger

## Senza stress *fino all'ultimo momento*

La separazione dalla mandria e il trasporto fino al macello mettono i bovini sotto uno stress enorme. Abatterli direttamente nell'azienda è una possibilità per evitarlo.

Il vento tiepido e umido di giugno carezza i campi di cereali costellati di papaveri in fiore che circondano la fattoria bio Dusch di Paspels GR. Negli ultimi mesi, l'azienda agricola di Georg e Claudia Blunier, che si trova poco sopra il villaggio, ha destinato al macello quattro vitelli e un toro di razza grigia. Con una differenza, però: gli animali non sono stati costretti a subire lo stress legato al trasporto, poiché la famiglia Blunier li ha fatti abbattere prima, direttamente sul posto. «Quando ci si impegna quotidianamente per offrire ai propri animali la miglior vita possibile, e poi ci si rende conto che, proprio nelle loro ultime ore, non si è in grado di far fronte a questa esigenza, è davvero un peccato», spiega Georg Blunier. «Volevamo fare qualcosa contro lo stress che provano gli animali ancora vivi durante il trasporto verso il macello. Abbiamo pertanto riflettuto sulla possibilità di abatterli sul posto, e da poco ricorriamo a questa soluzione per la nostra mandria di vacche madri di razza grigia.»

Georg e Claudia Blunier hanno preso in considerazione questa possibilità riflettendo sull'esperienza di Nils Müller e Claudia Wanger che, nell'azienda «Zur Chalte Hose» di Forch ZH, praticano un'altra variante, ossia abbattano l'animale con un'arma da fuoco mentre si trova al pascolo. «Risparmiare all'animale il tragitto fino al macello ci è sembrata la soluzione adatta per rispettare l'esigenza principale che ci siamo posti, ossia garantirgli un certo benessere», spiega Georg Blunier. Per lui, tuttavia, il ricorso a un'arma da fuoco non poteva entrare in linea di conto, poiché non ha una patente di caccia, e non gli sembrava il caso, per ogni abbattimento, di chiamare nell'azienda, oltre al macellaio e al veterinario, un'altra persona. I Blunier trascorrono molto tempo nella stalla con la mandria, che in tal modo è abituata alla presenza umana; un contatto più ravvicinato con i vitelli, pertanto, non è un problema. «Se quando ci si appressa l'animale resta tranquillo, lo stordimento con la pistola a proiettile captivo è una possibilità.»

### Una corsa contro il tempo

«Abbiamo avviato questo progetto di nostra iniziativa» spiega Georg Blunier, «ma va detto che Nils Müller e Claudia Wanger ci hanno incoraggiati e ci hanno offerto un grande sostegno.» La macellazione sul posto è compatibile con la legislazione in vigore. L'ordinanza federale stabilisce che tra il dissanguamento e l'eviscerazione non devono trascorrere più di 45 minuti.



Lo svolgimento concreto delle varie fasi è poi disciplinato dalle legislazioni cantonali. Dapprima i Blunier hanno preso contatto con una piccola azienda di macellazione dei dintorni: «L'eviscerazione in sé prende molto tempo, e ciò esclude il trasporto della carcassa su una lunga distanza. I macelli di piccole dimensioni, tuttavia, sono in grado di gestire in modo flessibile questi tempi relativamente stretti.» Per il macellaio questa soluzione richiede un certo supplemento di lavoro a livello organizzativo, poiché deve recarsi sul posto. «Ciò malgrado, il nostro macellaio ha accettato la proposta, poiché anche per lui è un vantaggio, se l'animale giunge già morto nella sua azienda», spiega Georg Blunier.

### Fingere la routine quotidiana

Dopo aver ottenuto l'accordo del macellaio, il contadino si è rivolto all'Ufficio cantonale per la sicurezza delle derrate alimentari e la salute degli animali. Poiché nei Grigioni l'animale che sta per essere abbattuto deve essere separato dal resto della mandria, Georg Blunier ha aggiunto una grata di metallo alla postazione più esterna della zona in cui mangiano i vitelli, che è costituita da una palizzata di legno. «Di solito attiriamo l'animale con po' di cibo. Non appena è bloccato nella rastrelliera, abbassiamo la grata, che lo separa così dal resto della mandria.» Il veterinario ne verifica dapprima lo stato di salute. Se non vi sono problemi, è la volta del macellaio, che applica la pistola a proiettile captivo e lo stordisce. «L'obiettivo è fare in modo che l'animale non capisca che sta accadendo qualcosa di strano, così che non subisca nessuno stress fino all'ultimo istante di vita. Nelle cinque macellazioni che abbiamo organizzato finora è andata sempre così, poiché gli animali hanno creduto ogni volta di trovarsi in una situazione normale», spiega Georg Blunier con soddisfazione. Anche il resto della mandria non reagisce in modo negativo, ed è persino un po' incuriosito dal rumore della pistola e dall'animale che si accascia.

«Dopo lo stordimento appendiamo l'animale per una zampa posteriore, lo issiamo con il caricatore frontale del trattore e lo lasciamo dissanguare sopra un recipiente.» A questo scopo è stato necessario cementare e sigillare uno spiazzo apposito, per evitare che, se eventualmente dovesse gocciolare a fianco del recipiente, il sangue penetri nel terreno. «In seguito carichiamo la carcassa e il sangue in un rimorchio speciale, ideato per l'abbattimento al pascolo, impermeabile, opaco e munito di un bacino di risciacquo con acqua corrente», continua Georg Blunier. Ogni fase dell'operazione è debitamente documentata, con indicazioni chiare su chi fa che cosa e quando. «Per questo lavoro occorrono almeno due persone. Lo stordimento e il dissanguamento possono essere eseguiti solo da un esperto, ad esempio il macellaio.» Per legge, occorre estendere l'autorizzazione di cui è titolare il macellaio all'azienda in cui avviene l'abbattimento. «Amministrativamente, la nostra fattoria diventa, per così dire, una (filiale) del macello», spiega Georg Blunier. L'abbattimento e la macellazione sul posto comportano diverse spese, ad esempio gli onorari del veterinario ufficiale e del macellaio, l'acquisto del rimorchio speciale (circa 12 000 fr.) e una o due ore di lavoro supplementare per il contadino, destinate alla preparazione e alla pulizia degli utensili e dell'infrastruttura necessari.

### Reazioni molto positive

La procedura c'è; quanto alle condizioni quadro, offrono un certo margine di manovra. «Ogni azienda che intende adottare questo metodo è senz'altro in grado di trovare una soluzione

su misura, conforme alle sue particolarità e alle disposizioni cantonali», ritiene Georg Blunier. I Blunier coprono le spese supplementari legate alla macellazione sul posto adattando il prezzo della carne, poiché molti clienti sono disposti a pagare un po' di più per carni prodotte in questo modo. «Le reazioni sono state molto positive. Non solo i clienti, ma anche gli abitanti del villaggio, la stampa e i social media: tutti si sono detti favorevoli.» *Tanja Hoch*

Consulenza FiBL per la macellazione in azienda e al pascolo

→ Eric Meili, tel. 079 236 47 18 (D/E)

eric.meili@fibl.org

→ Nathaniel Schmid, tel. 021 619 44 77 (F)

nathaniel.schmid@fibl.org



### La fattoria bio Dusch in cifre

**Certificazioni:** Gemma, Demeter e KAG Freiland

**Superficie agricola utile:** 28,5 ha in zona di montagna 1

**Specializzazioni:**

- 20 vacche madri di razza grigia, 21 pecore madri (pecora dagli specchi e Coburger), 2 scrofe da allevamento e 9 suini da ingrasso Turopolje, 2 capre striate grigionesi
- Vendita diretta di carne e azienda di allevamento di bovini (razza grigia) e ovini (pecora dagli specchi)
- Campicoltura senza aratura (ad es. frumento, farro, orzo, culture miste di lenticchie e camelina, miglio e canapa da olio)
- 160 alberi da frutta ad alto fusto

**Superficie di compensazione ecologica:** 40 per cento

[www.hof-dusch.ch](http://www.hof-dusch.ch) (D)



I Blunier ne sono certi: ogni azienda può senz'altro riuscire a organizzare le macellazioni sul posto. *Foto: tja*



## Carne bio: progetti da proporre

Bio Suisse aiuta con sostegni finanziari vincolati i produttori e gli istituti di ricerca che si occupano di carne bio. Impiega i contributi versati dai titolari di una licenza di commercio di bestiame per fornire servizi legati alle attività di vendita in questo settore, ad esempio per le vignette. Gli utili in eccesso registrati negli scorsi anni saranno ora destinati a progetti riguardanti il mercato e la produzione.

Poiché per Bio Suisse il benessere animale è un tema di importanza fondamentale, saranno presi in considerazione progetti che ruotano attorno ai seguenti aspetti: tenuta di animali al pascolo, prevenzione sanitaria, traffico di animali (come ridurlo al minimo), zootecnia bio-specifica, declassamenti (come evitarli), foraggio sostenibile e adatto agli animali. Delle conoscenze raccolte nel quadro di questi studi potranno in seguito sfruttare tutti gli allevatori bio di bestiame e di suini. Queste le condizioni:

- il progetto dovrà essere motivato in una domanda che ne presenti i diversi aspetti (obiettivi, metodologia, svolgimento, équipe responsabile, costi complessivi e finanziamento);
- il progetto dovrà essere seguito da un istituto di ricerca oppure dovrà essere documentato in dettaglio sulla base di diversi parametri aziendali;
- il responsabile dovrà presentare alla sezione Management dei prodotti



Carne Bio Suisse un rapporto intermedio; nel caso sorgano imprevisti, il responsabile prenderà l'iniziativa di informare senza indugio la sezione;

- al termine del progetto sarà presentato un rapporto finale.

I produttori e gli istituti di ricerca possono presentare progetti incentrati sulla carne bio per un importo complessivo di 40 000 fr. per il 2018 e di 50 000 fr. per il 2019. *Michèle Hürner, Bio Suisse*

Le domande vanno inoltrate a Bio Suisse entro il 4 settembre 2018.

→ Bio Suisse, Michèle Hürner  
Manager dei prodotti Carne  
michele.huerner@bio-suisse.ch  
tel. 061 204 66 43 (ma/ve)

## Appello per progetti di ricerca orticola

Il servizio di informazione e di coordinamento Forum per la ricerca in or-



ticoltura (FRO) si occupa di questioni concernenti la produzione, il commercio e la lavorazione degli ortaggi, e offre consulenza a chi svolge studi in questo ambito, concernenti anche l'orticoltura biologica. È gestito dalla Centrale svizzera dell'orticoltura e delle colture speciali CSO.

In vista del programma di ricerca 2019, il segretariato del Forum accetta ancora, fino al 1° settembre 2018, proposte di progetto. Le ricerche possono riguardare diversi aspetti, ad esempio: campo aperto, serra, primo o secondo raccolto. Accanto a problematiche di fitoprotezione o di pratica in generale, i progetti possono concernere anche questioni di economia aziendale. *Ilona Meier, Bio Suisse*

www.szg.ch > it > Prestazioni

## Riforma delle commissioni di marchio

Poiché nel novembre 2017 i delegati di Bio Suisse hanno respinto la prevista riforma strutturale delle tre commissioni di marchio, il Consiglio direttivo ha istituito un gruppo di lavoro, composto dai presidenti delle tre commissioni e da membri dello stesso Consiglio direttivo, del Segretariato centrale, di Bio Ostschweiz e di Biofarm. Le questioni sul tappeto sono state discusse nel corso di tre sedute, al termine delle quali il gruppo di lavoro ha proposto di mantenere la struttura attuale, ma di istituire un nuovo segretariato per appoggiare il lavoro delle commissioni. Ha inoltre consigliato di includere in ognuna delle tre commissioni anche un membro del Segretariato centrale, in veste di osservatore senza diritto di voto. In autunno il Consiglio direttivo presenterà all'Assemblea dei delegati un progetto di modifica delle normative in vigore che, una volta adattate, sanciranno il ruolo delle tre commissioni di marchio. *Christian Vögeli, Bio Suisse*

## Daniel Bärtschi lascerà Bio Suisse a fine anno

Dopo otto anni al vertice di Bio Suisse, Daniel Bärtschi ha deciso di lasciare il suo posto alla fine del 2018 e di proseguire il suo percorso professionale altrove. Lavorerà in proprio, concentrandosi soprattutto sulla consulenza di quadri dirigenti, la gestione ad interim e lo sviluppo organizzativo. Bio Suisse ringrazia il suo direttore per questi lunghi anni di incessante impegno a favore dell'agricoltura biologica, lieta di sapere che egli continuerà, pur se altrove, questo suo operato. *cfr*





## Giornata delle porte aperte presso FiBL

L'Istituto di ricerca dell'agricoltura biologica FiBL di Frick AG organizza una giornata delle porte aperte domenica 19 agosto dalle 10 alle 17. Un'occasione perfetta per conoscere i suoi progetti e i settori nei quali è presente, e per discutere con i suoi ricercatori e i suoi consulenti.

Le collaboratrici e i collaboratori dell'Istituto presenteranno le loro attività e proporranno diversi momenti informativi, ad esempio sulla coltivazione dei meli, la semina con controllo GPS o la lavorazione del latte. Il ricco programma offrirà anche visite guidate (al frutteto, al vigneto, ai laboratori) e riflessioni su temi d'attualità legati al settore agricolo. Sarà inoltre presentato il progetto di estensione dell'Istituto, mentre

Bio Inspecta descriverà i vari marchi bio e le loro particolarità.

Oltre a una degustazione dei vini FiBL, vi sarà un mercatino di produttori e, per i bambini, saranno organizzati racconti di fiabe e un parco giochi. È anche prevista un'ampia scelta di specialità culinarie bio e l'angolo bar proporrà gelati e torte. Tra la stazione ferroviaria di Frick e l'Istituto circolerà un bus navetta gratuito. *tre*

📄 [www.fibl.org](http://www.fibl.org)

Visite guidate in italiano saranno organizzate in funzione delle possibilità. Invitiamo le persone interessate ad annunciarsi presso Anne Merz.

→ [anne.merz@fibl.org](mailto:anne.merz@fibl.org)



## Litografie di Rolf Knie in palio

L'artista e uomo di circo Rolf Knie è l'autore dell'immagine che in questo periodo orna le borse della spesa e altri prodotti Coop che celebrano l'anniversario della linea Naturaplan. Chi acquista una di queste borse variopinte in PET riciclato sostiene con un franco il progetto PROVIEH-PROBÉTAIL, promosso da Bio Suisse assieme all'Istituto FiBL, ai servizi di consulenza bio cantonali e alle organizzazioni regionali

associate. Bio Suisse estrarrà a sorte tra i produttori Gemma sei litografie originali di questa immagine, firmate dall'artista. Si tratta di una tiratura limitata a 100 esemplari numerati non destinati alla vendita. *tja*

Termine di partecipazione per l'estrazione a sorte: 31.8.2018

📄 [www.biosuisse.ch](http://www.biosuisse.ch) > Consommateurs > Concours (F e D)







Carla Baselgia introduce la Gita Bio 2018 a Serravalle. Fotografie: Bio Ticino

## Passeggiata Bio: *un successo che si ripete*

Lo scorso 10 maggio Bio Ticino ha organizzato una gita gastronomica nella Valle del Sole

Lo scorso 10 maggio Bio Ticino ha organizzato una gita gastronomica a piedi o in bicicletta attraverso il territorio del comune di Serravalle in Valle di Blenio. L'idea di proporre delle escursioni di questo tipo era nata già qualche anno fa e lo scopo principale è di far conoscere al pubblico la realtà dell'agricoltura biologica direttamente in azienda, favorendo il contatto fra il consumatore e il produttore che in quest'occasione può illustrare il suo lavoro a favore di uno sviluppo sostenibile, promuovendo nel contempo i suoi prodotti.

Le diverse aziende coinvolte nello stesso sentiero devono trovare il modo di essere compatibili e complementari, rafforzando così i loro rapporti reciproci. Questa è la terza gita gastronomica che Bio Ticino propone: dopo la buona partecipazione della passeggiata in Capriasca, l'anno scorso era stata lanciata l'idea dell'escursione in bicicletta in Riviera. A Serravalle invece i partecipanti hanno potuto scegliere tra gita con le due ruote o a piedi. Ed è stata una formula vincente: pedalando i più piccoli hanno potuto ridurre il distacco con gli adulti, che si sono invece goduti il paesaggio a piedi.

La signora Carla Baselgia, appassionata di storia locale e proprietaria di un'azienda agricola biologica a Loderio, ha accompagnato il folto gruppo per la prima mezza giornata. La gita è partita da Semione, dalle rovine del castello di Serravalle, dove Carla ha presentato il territorio in cui si è inserita la passeggiata e ricordando innanzitutto che l'agricoltura ricopre

tuttora un ruolo molto importante per la regione. Sono infatti numerose le aziende agricole ancora esistenti: una decina solamente nel piccolo paese di Semione. Il nuovo comune di Serravalle, frutto dell'aggregazione nel 2012 fra gli ex comuni di Malvaglia (sponda sinistra della valle) e Ludiano e Semione (sponda destra) conta oggi circa 2 100 abitanti e prende il nome proprio dal castello dal quale siamo partiti.

Il castello risale all'epoca tardo-medievale ed è situato all'imbocco della Valle di Blenio, su uno sperone di roccia sovrastante la pianura che si estende tra la frazione di Malvaglia a est e quella di Semione a ovest.

### Colazione bio a Ludiano

Lasciato il Castello la gita è proseguita su un sentiero che, percorribile anche con i passeggini, passa attraverso una bellissima selva castanile e porta direttamente a Ludiano. Si è così raggiunta l'azienda agricola La Fattoria Bio di Luana Poggiali-Urietti e Stefano Antonioli, dove il gruppo è stato accolto con un'ottima colazione a base di marmellate di produzione propria, salumeria di pecora, formaggi e una squisita tartare di pecora.

Luana e Stefano si occupano di agricoltura da diversi anni pur avendo mantenuto anche un altro impiego. Allevano con passione una sessantina di pecore, una decina di mucche nutrici razza Pinzgauer, due asini e tre capre. Ad eccezione degli equini, che trascorrono l'estate nella vicina selva, gli animali vanno all'alpe. La Fattoria Bio propone carne di vitellone, carne secca di pecora, salametti e salami.

Il percorso della gita Bio è continuato verso Motto passando dalla Chiesa di San Pietro, dove è pure raffigurato San

Cristoforo, testimonianza dell'importanza della via di transito che la Valle rappresentava. Oltrepassando il ponte di Motto



Meret Bissegger ha condiviso le sue conoscenze.

s'è imboccata quindi la strada sterrata che costeggia il fiume Brenno, con le sue acque limpide e gli imponenti massi rocciosi che rendono il tratto molto suggestivo.

### Semione con i suoi prati verdi

È stato un vero piacere passeggiare lungo questo tratto di fiume che purtroppo termina sulla strada principale. Dopo aver attraversato il ponte che porta nuovamente alla sponda destra del fiume, si è raggiunta la campagna di Semione, con i suoi pianeggianti prati verdi e coltivabili. Questa pianura è frutto del lavoro dell'uomo che agli inizi del '900 intraprese degli interventi di bonifica per incanalare e arginare il fiume, rendendo così utilizzabili le zone paludose.

A Semione, Simona con Chico Bruni e Ruth con Michele Togni dell'azienda agricola Scarp, hanno preparato per il gruppo uno squisito aperitivo con prodotti aziendali quali salumeria, tartare di manzo, verdure in pinzimonio, vino rosso e bianco. L'azienda Scarp contempla una parte di viticoltura che è gestita secondo metodi convenzionali e la restante parte (prati, pascoli, allevamento) che segue invece l'ordinanza federale bio. L'azienda non può fregiarsi del marchio gemma poiché, come noto, per Bio Suisse è essenziale la globalità aziendale e il marchio viene pertanto concesso solo a chi gestisce secondo le direttive la totalità dell'azienda. Michele e Simona, due fratelli nati e cresciuti a Semione gestiscono con le loro famiglie l'azienda agricola e l'agriturismo: sono attivi con passione nell'allevamento di 160 pecore adulte e di una mandria di 70 capi di mucche nutrice razza Highland scozzese. Le pecore trascorrono il periodo estivo, con i cani da protezione, in Val Camadra di proprietà del patriziato di Semione. Le mucche giovani vengono estivate sopra Chironico all'Alpe Sponda, mentre le mucche con i vitelli raggiungono Pian d'Alpe passando per i pascoli aziendali.

Nel macello di recente costruzione i fratelli Togni con le loro famiglie si occupano anche di preparare il loro prodotto per la vendita diretta di carne: in autunno-inverno si macella l'agnello, in inverno-primavera e inverno la carne di manzo.

### Pranzo a base di insalate, formaggi e polenta

La gita è proseguita in direzione dell'agriturismo Il Mugnaio di proprietà della famiglia Zanetti, dove un'accogliente fattoria con conigli, galline e capre riceve i turisti tutto l'anno. Dopo un sostanzioso pranzo a base di insalate, formaggi e polenta con latte o capretto, il percorso guidato ha poi condotto i parteci-

panti a Loderio, di nuovo costeggiando il fiume Brenno in un tratto pianeggiante e ideale da percorrere con bambini a piedi o in bicicletta, lontano dal traffico e in armonia con la natura.

A Loderio uno smottamento ha impedito di raggiungere l'azienda agricola di Carla ed Ivan Baselgia, i quali hanno preparato la loro merenda presso l'attigua azienda biologica di Paolo Rodoni. La famiglia Baselgia alleva attualmente sette vacche madri ProSpecieRara delle razze Hinterwälder e Grigia retica. Durante il periodo d'estivazione gli animali vengono accompagnati all'Alpe Büvei, sui monti di Semione. Paolo Rodoni alleva invece mucche e capre.

Durante la gustosa merenda, Meret Bissegger ha presentato e promosso il progetto «Zucche della Valle del sole» dell'Associazione Meraviglie sul Brenno che nel 2015 ha dato il via ad una nuova proposta con protagonista la zucca in tutta la sua grande diversità di forme, gusti e colori. Alla realizzazione del progetto sono invitati tutti gli agricoltori e gli amanti del verde della Valle di Blenio che vogliono cimentarsi nella produzione di zucche, scegliendo tra un assortimento di ben sessanta tipi di semi di specie diverse, forniti gratuitamente dall'associazione. L'obiettivo è quello di diffondere la coltivazione indigena di questo interessante patrimonio agricolo e culinario, attraverso il concetto «Dal seme alla tavola», creando una piattaforma per lo scambio di esperienze e concludere



Tratto del Fiume Brenno da Motto a Malvaglia.

la stagione produttiva con una mostra-mercato con esposizione didattica e degustazione di tutte le varietà coltivate, prevista il 20 ottobre 2018 al campo sportivo di Malvaglia.

Dopo la positiva gita Bio, trascorsa serenamente e a contatto con la natura, alla segreteria di Bio Ticino sono giunti numerosi apprezzamenti da parte dei partecipanti, tra i quali ne scegliamo uno da condividere: «Il valore di quello che si fa lo si capisce il giorno dopo, quando la gradevolezza delle impressioni visive, olfattive e gustative di quanto visto e gustato si è trasformato in impressioni emozionali altrettanto gradevoli che resteranno anche nei miei figli, alla partenza poco motivati, ma tornati entusiasti». Alessia Pervangher, Bio Ticino.



#### Informazioni Bio Ticino

Associazione Bio Ticino  
% Alessia Pervangher  
Via San Gottardo 99, 6780 Airolo  
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

agrobio **schönholzer ag**   
BIO SUISSE www.agrobio-schoenholzer.ch

### **MATERIE PRIME**

- **Avena verde** pianta intera, disidratato, fieno trinciato o pellettizzato, alto contenuto di fibre grezze gustose, minerali e vitamine/basso contenuto di amido; ideale per tutti i cavalli, anche i più sensibili e in situazioni problematiche (p.e. ulcere, feci liquidi, laminite)
- **Fieno & fieno-silo / Lupinella** per cavalli
- **Panelli di lino/colza** 30-38% di PG
- **Fettucce di barbabietole** essiccate, pellettate
- **Mais da granella & pannocchie**
- **Cubetti di erba medica** fino al 24% di PG
- **Erba medica** in balloni quadrati (3° al 6° taglio)
- **Fieno «misto»** erba medica/loietto, disidratato
- **Fieno di 1° taglio e tagli successivi** ventilato, disidratato o essiccato in campo
- **Insilati** di mais, erba & fettucce di barbabietole

**PAGLIA** *BIO & convenzionale* in tutte le sue varianti

079 562 45 00

info@agrobio-schoenholzer.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

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

Grafica

Simone Bissig

Traduzioni

(Salvo testi di Elia Stampanoni)  
Trait d'Union, Paola Delcò (p. 8/9)

Progetto grafico

Büro Haerberli  
www.buerohaerberli.ch

Annunci

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

www.bioattualita.ch

Scaricare la rivista completa:

www.bioattualita.ch > Rivista

Utente: bioattualita-6

Password: ba6-2018