

BIO

Attualità

La rivista del movimento bio

4 | 19
MAG



Mutamenti climatici e humus

La natura mostra i denti. Inondazioni, siccità, perdite massicce di humus a causa delle più svariate forme di erosione, perdite del raccolto e rese minori diventano sempre più frequenti in diverse parti del mondo. Che cosa dovrà ancora accadere prima che ognuno di noi si assuma la responsabilità di fermare il cambiamento climatico? Le idee e le strategie sono numerose. Ma a che cosa servono se non sono messe in atto coerentemente?

L'agricoltura biologica è un approccio per contrastare i cambiamenti climatici. Se i contadini lavorano il suolo in modo sostenibile, lo stesso può produrre humus. Ed è comprovato che l'humus può arrestare i cambiamenti climatici. Per ogni punto percentuale supplementare di humus per ettaro è possibile trattenere fino a 50 tonnellate di CO₂ che a lungo termine possono essere immagazzinate. Per prevenire il riscaldamento del clima e le sue conseguenze sarebbe necessario praticare la produzione di humus su numerose superfici agricole in tutto il mondo. Se poi gli alimenti venissero consumati laddove sono prodotti, le emissioni di CO₂ si ridurrebbero ulteriormente.

Alla giornata della campicoltura bio 2019 a Münsingen mostreremo alcuni approcci applicabili alla pratica per avvicinarci ulteriormente ad un'agricoltura sostenibile e rispettosa delle risorse. Ne fanno parte i metodi di gestione che prevedono la formazione di humus, metodi innovativi di commercializzazione e nuove varietà di diverse colture campicole. Ci auguriamo che la giornata della campicoltura bio sia fonte d'ispirazione per i visitatori.



Simon Jöhr, Bio-Schule Schwand e
presidente CO giornata campicoltura



Sommario

Produzione

Giornata della campicoltura bio

- 4 **Novità dai campi bio di Schwand**
- 6 **Suolo: affascinante e prezioso**
- 7 **Culture speciali, orto speciale**

Campicoltura

- 8 **Aziende necessitano di strategie contro la coda di volpe**

Ortaggi

- 10 **Le zucchine prosperano grazie a pacciatura naturale**

Foraggiamento

- 19 **Attenzione: mangime o medicina?**

Bio Suisse e FiBL

Bio Suisse

- 12 **Brevi notizie**
- 13 **AD: nuova base per importazioni Gemma**
- 16 **Intervista a Balz Strasser, direttore di Bio Suisse**

FiBL

- 18 **Brevi notizie**

Trasformazione e commercio

Negozi bio

- 21 **Se specializzati i negozi bio hanno un futuro**

Rubriche

- 3 *Brevi notizie*
- 15 *Brevi notizie*
- 20 *Consulenza*
- 22 *Bio Ticino*
- 24 *Impressum*

Copertina: alcuni membri CO giornata della biocampicoltura:
Simon Jöhr, Inforama; Urs Siegenthaler, Sigis Biohof; Fatos Brunner,
Bio Suisse; Tobias Gelencsér, FiBL; Markus Johann, Sativa Rheinau AG.
Foto: Marion Nitsch

Detto



«Sono felice di ospitare la giornata della campicoltura bio di quest'anno.»

Urs Siegenthaler, contadino Gemma

→ pagina 5

Visto



Agenti patogeni che vivono nel suolo possono mettere le piante sotto forte pressione. Il composto può contribuire a ridurla. Nell'ambito di un progetto dell'Ufficio federale dell'agricoltura il FiBL sta analizzando quali microorganismi del composto agiscono per ottenere questo effetto. A questo scopo nel laboratorio del FiBL vengono isolate migliaia di batteri e funghi, fra i quali anche questo lievito arancione. *Foto e testo: Thomas Oberhänsli, FiBL*

Cambio necessario

«Non possiamo più permetterci alimenti a basso costo», dice Adrian Müller del FiBL. «Costano poco solo alla cassa, il resto viene a costarci caro: imposte per i sussidi all'agricoltura, costi per porre rimedio ai danni causati dall'agricoltura intensiva e costi crescenti della sanità.» Nella rinomata rivista scientifica «Nature Sustainability» Adrian Müller e altri dieci esperti invitano pertanto i governi a sostenere solo i sistemi agricoli che giovano all'uomo e all'ambiente. È rallegrante il fatto che già ora vi sono segnali che indicano un cambiamento di paradigma. L'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura recentemente ha riconosciuto l'importanza di sistemi agricoli alternativi come l'agricoltura biologica come possibilità per affrontare le grandi sfide dell'attuale sistema di alimentazione. La Germania, l'Austria e l'India per esempio dispongono già ora di ambiziosi programmi per promuovere l'agricoltura biologica. La Svizzera invece fa tuttora fatica a capirne l'importanza. *fra*

www.fibl.org > Médias > Un nouvel article de Nature Sustainability démontre que l'agriculture biologique stimule l'innovation agricole



Giornata del bestiame bio

Gli allevatori di bestiame e suini bio dovrebbero riservare la data del 18 giugno 2020: infatti a Courtételle presso Delémont JU avrà luogo la seconda giornata svizzera del bestiame bio. Come in occasione della prima edizione, questo evento propone un ricco programma con postazioni tematiche, relazioni e esposizioni. Oltre all'allevamento di bovini l'evento quest'anno sarà dedicato anche all'allevamento di suini. La giornata del bestiame bio è organizzata da Bio Suisse, FiBL, FRI, Bio Jura e dai capiazienda Céline e Vincent Boillat. Ulteriori informazioni relative alla manifestazione sono regolarmente pubblicate sul sito internet della giornata del bestiame bio. *Judith Köller, Bio Suisse*

www.bio-viehtag.ch

Missione B: registrare le nuove superfici per la biodiversità online

La «Missione B» è partita: per un anno e mezzo sarà messa a disposizione della biodiversità la più grande superficie possibile nella quale farfalle, uccelli, api selvatiche, lucertole e ricci potranno sentirsi a casa. «Missione B» può senz'altro essere inteso come «Piano B per la natura», infatti numerose specie animali e vegetali sono minacciate. La causa principale è l'inesorabile riduzione dei loro spazi vitali naturali. In questo progetto la società svizzera di radiotelevisione SSR collabora con le tre altre regioni linguistiche e informerà regolarmente.

Chiunque può partecipare a «Missione B» e registrare online su una cartina sviz-

zera interattiva le nuove superfici create quest'anno ma anche quelle già esistenti. Anche i contadini possono registrare le seguenti nuove superfici. *cfr*

- siepi, boschetti e rive boscate
- fossati, pozzi, stagni
- sup. ruderali, mucchi di sassi o rami
- prati estensivi con semente regionale
- maggese fiorito
- bordi di campi con semente regionale

Inserire le superfici

missioneb.ch

Trasmissioni sul tema biodiversità

missioneb.ch > RSI

Novità dai campi bio *di Schwand*



Il 13 giugno gli interessati alla biocampicoltura si ritroveranno presso Sigis Biohof. Una buona occasione per uno scambio di opinioni con colleghi e esperti.

Urs Siegenthaler quest'anno ospiterà la giornata della biocampicoltura. Da dieci anni gestisce un'azienda bio a Schwand presso Münsingen BE con un contratto di diritto di superficie, orientata sempre più verso una gestione sostenibile. «Per me l'unico metodo accettabile è quello biologico», osserva Urs Siegenthaler. Quando ha rilevato l'azienda infatti l'ha convertita subito alla Gemma. Da allora, assieme a tre impiegati e due apprendisti, coltiva 70 ettari di superficie agricola utile di cui 20 ettari destinati alla campicoltura.

Da due anni l'azienda Sigis Biohof è pure certificata Demeter. «Ho cercato nuove possibilità di smercio per il latte e ho deciso di lanciarmi in una fuga in avanti, di specializzarmi», siega Urs Siegenthaler. Dato che il vicino caseificio Demeter «Biomilk» era alla ricerca di nuovi produttori, la decisione di aderire a Demeter è stata presa rapidamente. «Fornire il latte delle mie 65 vacche a Biomilk corrisponde ai miei valori: si tratta di un piccolo trasformatore e i produttori sono molto stimati, le vie di trasporto inoltre sono brevi.»

Ospitante di lunga data

Il ruolo di padrone di casa alla giornata della biocampicoltura non è nuovo per Urs Siegenthaler: la giornata si è svolta a Schwand già nel 2014. «Contribuisco volentieri a organizzare la giornata della campicoltura e a occuparmi delle colture. I preparativi per me rappresentano una sorta di formazione continua di alcuni mesi», spiega. Infatti è interessante discutere dello sviluppo e della gestione delle colture con i responsabili delle postazioni e di imparare a conoscere le diverse colture che crescono sui propri campi.

Il suolo, l'argomento principale della giornata della campicoltura di quest'anno, sta molto a cuore a Urs Siegenthaler. «La fertilità del suolo mi interessa molto e quest'anno frequento un corso di alcuni giorni sull'agricoltura rigenerativa. Nei miei campi ho già messo in pratica numerose delle nozioni che mi sono state insegnate.»

17 postazioni, bus navetta e traduzione simultanea

Alla giornata della biocampicoltura saranno presentate 17 postazioni su complessivamente 15 ettari. In ogni postazione un relatore fornirà informazioni interessanti e risponderà alle domande. Ogni visitatore può scegliere quali postazioni visitare, i relatori iniziano da capo ogni 60 minuti. Vi è una gran scelta di postazioni: oltre ai raffronti varietali di diverse colture sarà per esempio mostrato l'effetto di concimi aziendali e concimi ottenuti da riciclaggio sulla salute dei tuberi della patata e sarà presentato un trattamento con prodotti omeopatici per rinvigorire le patate. Inoltre saranno messi a confronto diversi tipi di sovescio sui campi e saranno mostrati la loro idoneità per la copertura del suolo nonché la formazione di biomassa e il miglioramento del suolo.

Una delle attrazioni della giornata della biocampicoltura è la dimostrazione di macchine che sono presentate una volta in francese e una volta in tedesco. Quest'anno la dimostrazione è dedicata agli attrezzi trainati da cavalli e alla robotica. Entrambi combattono le infestanti nel granoturco con la zappa ma la tecnica non potrebbe essere più diversa. Come alternativa all'aratro tradizionale sarà inoltre dimostrato il rivoltamento dei prati artificiali con diversi tipi di fresatrici e aratri stoppiatori.

Dei piaceri della tavola si occuperanno Bioschwand e il servizio di cucina a domicilio Mietkoch.ch. Ai visitatori sarà servito un gustoso pranzo a base di prodotti biologici regionali. Il bus navetta dalla stazione di Münsingen permette di raggiungere il luogo con i mezzi pubblici. *Claudia Frick*

Fanno parte del comitato organizzatore della giornata della biocampicoltura: Peter Hofer, servizio protezione del suolo BE; Hans Ramseier, HAFL; Niklaus Messerli, Inforama; Hansueli Brassel, Biofarm; Sabine Vogt, Bioschwand; Benjamin Wiedmer, Inforama; Noëmi Töndury, HAFL. *Foto: Marion Nitsch*



Urs Siegenthaler ospita la giornata della biocampicoltura 2019. *Foto: Claudia Frick*




Giornata della biocampicoltura

La giornata è organizzata da:

Bio Suisse, FiBL, Sativa Rheinau AG, Inforama Bio-Schule Schwand e Sigis Biohof.

Sponsor principale è Coop, copatrocinatori sono Bio Inspecta AG e la Banca Alternativa Svizzera.

Tutte le informazioni sulla giornata, il programma e le indicazioni stradali sono disponibili online.

 www.bioackerbautag.ch

Suolo: affascinante e prezioso

Il suolo quest'anno è il tema principale della giornata della biocampicoltura. Diverse postazioni offrono uno scorcio interessante sul mondo altrimenti nascosto sotto i nostri piedi.



La giornata della biocampicoltura permette di osservare il suolo.
Foto: G. Brändle, U. Zihlmann, Agroscope; A.Chervet, Serv. protezione suolo BE

Noi tutti, più o meno consapevolmente, approfittiamo quotidianamente delle molteplici funzioni del suolo quando ci nutriamo, beviamo acqua pulita o costruiamo utilizzando legname o calcestruzzo. Spesso non ci rendiamo conto della sua presenza, per esempio quando ci rilassiamo all'aperto, quando ci protegge da inondazioni o quando, svolgendo la funzione di deposito di carbonio, ci sostiene nella lotta contro il cambiamento climatico. I più disparati utenti nutrono le più disparate aspettative nei confronti del suolo, sia che si tratti di terreni fertili per l'agricoltura e la selvicoltura, del suolo come riserva d'acqua o di spazio per la biodiversità ma anche di terreno edificabile o di oggetto di speculazione.

Questo strato sottile della terra che si è formato nel corso di migliaia di anni tuttavia è minacciato: edificato, compatto, eroso dal vento e dall'acqua, la base della nostra vita sta scomparendo, in Svizzera si tratta di quasi un metro quadro al secondo. La consapevolezza dell'importanza e la passione per la diversità e per la vita all'interno dei nostri suoli possono accrescere la comprensione per e la protezione di questa risorsa limitata.

A ciò dovrebbe contribuire il «tema centrale suolo» in occasione della giornata della biocampicoltura che si terrà il 13 giugno 2019 presso il centro Schwand a Münsingen. Diverse postazioni presenteranno il suolo più da vicino.

- **Postazione generale sul suolo:** questa postazione permette di ottenere tramite esempi concreti numerose informazioni sul suolo, sui metodi di analisi del suolo, sulla gestione sostenibile e sulla cartografia dei suoli. Si impara per esempio quanta pressione l'uomo esercita sul suolo con i tacchi alti o le ciaspole.
- **Biodiversità del suolo:** fornisce informazioni sull'importanza degli organismi viventi nel suolo per la fertilità e le nuove possibilità di scoprirne la molteplicità, come per esempio quella di ascoltare il sottosuolo con l'installazione «Sounding Soil».
- **Profilo del suolo:** il profilo tridimensionale del suolo permette di conoscere le caratteristiche dei suoli bruni e la loro importanza per l'immagazzinamento di acqua e sostanze nutritive.
- **Test della vanga:** in questa postazione si impara a analizzare una prova della vanga. Questo test rende visibile il metodo di gestione e indica se sono necessari adeguamenti per quanto riguarda la gestione.
- **Pressione al suolo e compattazione:** una dimostrazione dal vivo mostra come è possibile preservare il suolo e impedire la compattazione grazie a buoni pneumatici e pressione adeguata degli stessi.
- **Acque sotterranee e erosione:** una simulazione di erosione mostra le possibili conseguenze di forti precipitazioni su terreni coltivati con metodi diversi.

Al tema «humus», che funge da filo conduttore, è dedicata particolare attenzione. Immagini e suoni offrono aspetti emozionanti e affascinanti del suolo e ci fanno sentire con tutti i sensi il mondo sconosciuto sotto i nostri piedi. *Claudia Maurer, Servizio protezione del suolo Canton Berna*

Colture speciali, orto speciale

Accanto alle postazioni dedicate alle colture campicole comuni, la giornata della biocampicoltura permette anche di farsi un'idea delle colture di nicchia e presenta un orto per la raccolta diretta.

Come crescono il miglio e la quinoa? Che cosa occorre osservare nella coltivazione di avena commestibile, grano saraceno e senape? La postazione «colture di nicchia» presenta queste colture ma anche lino, camelina, amaranto, canapa, lenticchie, ceci e girasole da decorticare. «In campicoltura le colture di nicchia sono quasi tutte interessanti per l'avvicendamento diversificato», osserva Hansueli Brassel, consulente e responsabile del settore cereali e specialità campicole presso Biofarm. «La maggior parte non è imparentata con le usuali colture campicole e l'avena è una coltura miglioratrice.» Inoltre la diversificazione nell'avvicendamento serve a ripartire i rischi.

Le colture speciali rimangono di nicchia

Nonostante la crescente domanda negli scorsi anni le superfici bio svizzere con colture speciali sono tuttora limitate. La superficie coltivata a avena commestibile per esempio rispetto al 2016 quest'anno è raddoppiata a circa 350 ettari. «Un ulteriore aumento della superficie dipende chiaramente dalla richiesta da parte dei consumatori di semi di girasole, semi di lino e altri cereali indigeni nonostante i prezzi più elevati», spiega Hansueli Brassel. Lo sviluppo del mercato è difficile da prevedere.

Secondo Hansueli Brassel le sfide per quanto riguarda le colture speciali oltre alla coltivazione consistono anche nell'essiccazione e nella difficile pulizia (preliminare). I centri di raccolta tradizionali sovente non sono attrezzati per queste operazioni. Prima di iniziare la coltivazione è pertanto importante cercare i partner adatti, rispettivamente accertarsi se è possibile essiccare il raccolto in proprio.

Dal campo direttamente al consumatore

Presso l'azienda Sigis Biohof quest'anno viene sperimentata un'agricoltura contrattuale che finora è poco diffusa in

Svizzera: un orto per la raccolta diretta. Il progetto lanciato durante la pianificazione della giornata della biocampicoltura è intitolato «Mis Gmües». Oltre a Sigis Biohof sono coinvolti anche Artha Samen, l'Alta scuola di scienze agrarie, forestali e alimentari HAFL e Inforama. Noëmi Töndury del HAFL spiega il principio: «Sulla particella di 0,4 ettari sono disposte 18 strisce. Su ogni striscia coltiviamo una, a volte più colture: diversi ortaggi, patate e fragole ma anche piante selvatiche commestibili, quinoa e lino. Il campo viene suddiviso in 60 strisce trasversali che sono affittate.» Il gruppo di «Mis Gmües» si occupa della lavorazione del suolo, della semina e dell'irrigazione, gli affittuari strappano le infestanti e si occupano della raccolta. Il canone di locazione per una striscia ammonta a 225 franchi per 60 metri quadri e a 450 franchi per la superficie doppia.

Durante la stagione sul sito internet di «Mis Gmües» e direttamente sul posto sarà fornita assistenza tecnica. Una roulotte trasformata servirà da deposito per gli attrezzi da giardinaggio ma anche per sedie pieghevoli e il necessario per preparare il caffè. Infatti deve anche essere un luogo per favorire le relazioni interpersonali. Per Noëmi Töndury la raccolta diretta degli ortaggi presenta un grande potenziale: «L'impegno organizzativo, soprattutto all'inizio, non va sottovalutato, per le aziende agricole un orto per la raccolta diretta potrebbe però rivelarsi la buona strada verso un'economia di mercato più indipendente.» *Theresa Rebholz*

 www.misgmues.ch (D)



Scegliere colture di nicchia

Prima di produrre colture speciali conviene mettersi in contatto con Biofarm per chiarire le questioni relative alla domanda e alla coltura. Alla giornata della campicoltura alla postazione «Colture di nicchia» saranno presenti interlocutori di Biofarm e altri specialisti.

 www.biofarm.ch

→ brassel@biofarm.ch

tel. 062 957 80 52



La superficie coltivata a miglio bio svizzero dal 2016 è quadruplicata. La domanda ora ha subito un rallentamento. *Foto: Hansueli Brassel, Biofarm*



Per ora si può solo sopporre la diversità dell'orto per la raccolta diretta: Noëmi Töndury durante la misurazione in aprile. *Foto: Stefan Lutter, HAFL*

Ogni azienda campicola necessita di una strategia contro la coda di volpe

La coda di volpe rappresenta in prima linea un problema per l'avvicendamento. Non tutte le aziende sono però in grado di ricorrere a colture estive in misura sufficiente.

Il frumento invernale bio è una coltura che promette un contributo di copertura pressoché imbattibile. Non da ultimo per questo motivo la superficie bio in pianura lo scorso anno è aumentata di circa 7000 ettari. Le rotazioni ricche in cereali tuttavia possono creare problemi, se ne dovrebbero rendere conto non solo le aziende in conversione bensì anche quelle bio già esistenti che producono cereali invernali. Il problema è la coda di volpe (*alopecurus myosuroides*). Sono interessate in particolare le aziende con pochi animali, pochi prati artificiali e che producono tanti cereali (vedi riquadro).

Coda di volpe in aumento in Svizzera

In Svizzera romanda dove le aziende bio tradizionalmente allevano meno animali e praticano maggiormente la campicoltura i contadini ne sanno qualcosa. «La coda di volpe è molto presente nei campi coltivati a cereali bio», osserva Josy Taramcaz, responsabile dell'agricoltura biologica presso Agridea Losanna. «La pressione tendenzialmente aumenta.» Ciò vale per tutte le zone campicole in Svizzera, aggiunge Hansueli Dierauer, consulente in campicoltura presso il FiBL.

Forte competitività

La coda di volpe germoglia in autunno a temperature sopra i tre gradi. Quando i cereali sono sufficientemente stabili per un

passaggio con lo strigliatore solitamente anche le radici della coda di volpe sono abbastanza forti da resistere alla strigliatura. Sovente accetisce fortemente già in autunno in modo da richiedere relativamente tanta luce, acqua e sostanze nutritive in primavera. Per quanto riguarda i cereali invernali sono possibili perdite del raccolto fino al 30 per cento. La coda di volpe fiorisce da maggio a giugno. Ogni pianta produce fino a 2000 semi che al momento della mietitura sono in gran parte già maturi e sparsi sul suolo o trasportati dal vento. Sul suolo



«Per la pianificazione dell'avvicendamento colturale non bisogna lasciarsi abbagliare dai contributi di copertura.»

Urs Knecht, Brütten ZH

possono sopravvivere fino a undici anni. I dispositivi montati sulla mietitrebbiatrice per raccogliere la pula come sono per esempio sperimentati nel Canton Giura pertanto non soddisfano pienamente.

Colture estive come metodo di lotta

In Svizzera ci si sta attualmente preparando a sconfiggere questa infestante problematica. E lo fa anche Urs Knecht di Brütten ZH. Già prima della conversione al biologico nel 2000 ha dovuto lottare sempre più spesso contro la coda di volpe resistente agli erbicidi. «È stato uno dei motivi per pas-



Dopo due passaggi con la sarchiatrice e uno con lo strigliatore le colture di frumento di Urs Knecht in primavera sono molto pulite.

Se l'incidenza di infestanti sulla particella lo permette punta anche in avvenire sulla semina a righe tradizionale. Foto: Markus Spuhler

sare al biologico», racconta. Durante i primi anni di conversione non ci sono stati problemi ma dopo una decina di anni ha osservato un aumento su determinate particelle. «Dapprima sono riuscito con discreto successo a giocare con l'avvicendamento.»

Se vi è la possibilità di arricchire la rotazione con colture estive conviene senz'altro farlo. Sono adatte in particolare colture seminate tardi, per esempio soia, granturco o miglio perché in primavera lasciano ampio margine per combattere le infestanti. Se le condizioni per quanto riguarda il clima e il suolo sono buone e in caso di canali di smercio esistenti potrebbero essere interessanti anche dal punto di vista economico.

Falsa semina e semina tardiva

Oltre a una buona lavorazione delle stoppie dopo la raccolta è decisiva soprattutto la falsa semina in autunno. «Il clima deve essere secco. Io inizio già presto, non appena il suolo lo permette a partire da metà settembre», spiega Urs Knecht. «La terra non deve essere appiccicosa e nemmeno troppo fine altrimenti fatica a asciugare dopo le precipitazioni.» È importante che asciughi bene, infatti Urs Knecht punta a una semina possibilmente tardiva. Da esperimenti in Francia è emerso che ritardando la semina del frumento invernale è stato possibile ridurre la presenza della coda di volpe fino al cinquanta per cento. Secondo Josy Tamarcaz si tratta effettivamente di una componente importante per quanto riguarda la gestione della coda di volpe. Tuttavia non risolve del tutto il problema: «Se i suoli a causa del cambiamento climatico si raffreddano sempre più tardi in autunno, la coda di volpe riesce a germinare più a lungo.»

Prevenire zappando

Grazie all'avvicendamento, alla falsa semina e alla semina tardiva Urs Knecht per intanto è riuscito a impedire una riproduzione massiccia. «Non volevo correre rischi nemmeno a lungo termine.» Due anni fa ha aggiunto un ulteriore punto al programma di gestione: in caso di dubbio utilizza la sarchiatrice. A seconda della situazione precedente della particella e delle infestanti presenti Urs Knecht in autunno sceglie il sistema di coltivazione adatto. Semina a una distanza di 37 centimetri ap-



D'estate la coda di volpe è ben visibile perché supera i cereali in altezza.

Foto: Hansueli Dierauer, FiBL

plicando alcuni tubi flessibili alla seminatrice Krummenacher solo in caso di forte presenza di coda di volpe. In tal modo in primavera può sarchiare da una a due volte con la sua vecchia sarchiatrice modificata e effettuare in seguito un passaggio con lo strigliatore. «Questa meccanizzazione rappresenta una soluzione minima, mi è costata 200 franchi e qualche lavoretto ma funziona in modo abbastanza affidabile.»

Non tutti coloro che eseguono la sarchiatura nei cereali tengono una tale distanza fra le righe (vedi link video sotto). 37 centimetri sono magari un po' tanti, ammette Urs Knecht. «La resa ogni tanto è un pochino inferiore ma conferma la bontà della mia strategia con la sottosemina di prati artificiali e trifoglio o loglio per la produzione di semente che in tal modo ricevono più luce e attecchiscono meglio.» Le file larghe inoltre sembrano avere un effetto positivo sul tenore proteico.

Pianificare ragionando sul lungo periodo

Urs Knecht finora è soddisfatto della gestione della coda di volpe. Le sue colture questa primavera sono in ottimo stato. Non sono certo completamente esenti da coda di volpe ma la stessa è ampiamente sotto controllo.

Urs Knecht consiglia ai suoi colleghi di non lasciarsi abbagliare dagli attraenti contributi di copertura per il frumento autunnale. «Per quanto riguarda la parte di cereali nell'avvicendamento conviene non andare fino al limite e sviluppare già presto una strategia per combattere la coda di volpe.» Markus Spuhler, giornalista indipendente





Il commercio di foraggio grezzo potrebbe rendere più interessanti i prati artificiali


Un fattore importante nella gestione della coda di volpe è costituito dai prati artificiali che vanno sfruttati possibilmente presto in primavera e in modo possibilmente intensivo. Inoltre vale: quanto più a lungo viene mantenuto un prato artificiale, tanto più efficace sarà la lotta contro la coda di volpe. Le aziende con pochi animali tendono al contrario: non potendo utilizzare direttamente l'erba eseguono il taglio piuttosto tardi e raramente e effettuano l'aratura il più presto possibile. Una nuova normativa di Bio Suisse potrebbe però già presto apportare un cambiamento.

Dal 2022 tutti i ruminanti vanno nutriti esclusivamente con foraggio grezzo Gemma svizzero. Ciò potrebbe incentivare il mercato interno e rendere i prati artificiali una coltura lucrativa per aziende con pochi animali.

Informazioni approfondite sulla coda di volpe

 www.bioactualites.ch > Cultures > Grandes cultures > Régulation des adventices > Adventices à problèmes > Adventices annuelles > Vulpin des champs (F e D)

Hubert Fleury sarchia i cereali a 25 cm di distanza (F)
 www.youtube.com > Sarclage du blé chez Thevoz, Payerne - Agridea

Thierry Thévoz semina file doppie e sarchia (F)
 www.youtube.com > Sarclage du blé chez Fleury, Courtételle - Agridea

Le zucchine prosperano grazie alla pacciamatura naturale

Esperimenti eseguiti in Italia mostrano come le zucchine prosperano con la pacciamatura. Il segreto: rulli sagomati. Anche in Svizzera ci si avvicina alla pacciamatura per ortaggi all'aperto.

Le infestanti in orticoltura bio costano nervi e tempo in termini di falsa semina, teli per pacciamatura e estirpazione manuale. È però possibile anche uno strato pacciamante vegetale come viene praticato per esempio nella permacoltura. Soprattutto le aziende orticole senza animali stanno sperimentando da qualche anno il metodo della pacciamatura, per esempio l'azienda bio Dickendorf in Germania. Purtroppo gli studi scientifici in merito sono tuttora rari. Sono quindi tanto più interessanti i risultati dell'Istituto di ricerca italiano Crea relativi alla coltivazione di piantine di ortaggi con la pacciamatura.

Decisiva l'incidenza delle infestanti

Nel corso delle stagioni 2010 e 2011 il team di Crea e l'agronomo Corrado Ciaccia hanno paragonato tre metodi di coltivazione di zucchine bio delle varietà Dietary e Everyn. La coltivazione nella terra sarchiata ha prodotto 18,5 tonnellate di zucchine per ettaro e stagione, con il sovescio incorporato ne sono state raccolte 13,7 tonnellate e 23,1 tonnellate con la coltivazione allettata con il rullo. La resa delle zucchine coltivate con il metodo della pacciamatura naturale ha superato di circa il 70 per cento quella ottenuta con colture sarchiate.



«Le zucchine hanno assimilato più azoto nelle colture allettate con il rullo.»

Corrado Ciaccia, agronomo Crea

«La maggior resa di zucchine coltivate con pacciamatura naturale è dovuta soprattutto all'incidenza pressoché nulla di infestanti», spiega Corrado Ciaccia. La biomassa di infestanti era inferiore del 91 per cento rispetto alla terra sarchiata. Anche con il sovescio è stato possibile ridurre le infestanti ma la biomassa nelle particelle con colture allettate è stata inferiore del 22 per cento. «Da diversi studi emergono risultati simili: quanto più è spesso lo strato pacciamante tanto inferiore è l'incidenza di infestanti e tanto maggiore è la resa», osserva Ciaccia. In Svizzera la resa bio standard con 28 tonnellate è nettamente maggiore. Ciò è probabilmente dovuto alla coltivazione su telo che soffoca le infestanti. Presso l'azienda bio Dickendorf negli scorsi anni si è rivelato interessante orientare la rotazione a un'elevata produzione di biomassa con coltu-

re intercalari svernanti, falciarle e completarle con un sottile strato pacciamante proveniente da altre superfici. «Con l'apporto di materiale pacciamante dall'esterno si rischia però di superare Suisse-Bilanz», ammonisce il consulente in orticoltura del FiBL Samuel Hauenstein. Da esperienze di BBZ Arenenberg con la pacciamatura diretta e metodi di coltivazione bio emerge che il sovescio va compresso accuratamente e a un elevato stadio di maturazione per impedire la ricrescita. Il consulente orticolo Philipp Trautzl di BBZ aggiunge: «Lo strato pacciamante offre buone condizioni alle lumache. Sono opportuni due trattamenti con fostafo ferrico prima della messa a dimora e tre settimane più tardi.»



Prototipo di un rullo a lame che pratica incisioni.



Il nuovo «Roller Crimper» della ditta italiana Soldo.



Il nuovo «MulchTec-Planter» adatto a tutti i tipi di copertura.

Miglior resa dell'azoto e umidità del suolo

Oltre alla buona soppressione delle infestanti grazie alla pacciamatura naturale esistono però anche altri motivi per la differenza delle rese. Le piante di zucchine coltivate in questo modo hanno fissato quasi un terzo di azoto in più rispetto a quelle coltivate con sovescio e circa il doppio rispetto alla sarchiatura. Lo strato pacciamante compresso ha inoltre stimolato maggiormente l'attività dei microorganismi del suolo e protetto meglio il suolo dal disseccamento e ciò in vista del cambiamento climatico potrebbe rivelarsi un vantaggio.

Le particelle sono state irrigate e concimate in ugual misura: per ettaro 765 litri d'acqua e sotto forma di un fertilizzante bio UE 116 chili di azoto, 47 chili di fosforo e 32 chili di potassio. La differenza consisteva nella preparazione del suolo. Il passaggio con il rullo rispetto all'incorporazione del sovescio ha richiesto la metà del tempo di lavoro e la metà del diesel per il trattore. Anche rispetto alla coltivazione senza copertura la coltivazione con pacciamatura naturale si è rivelata più efficiente con minor lavoro pari al 10 per cento e un quarto di carburante in meno.

Nuove macchine promettenti

Negli esperimenti con le zucchine grazie a un rullo a lame dotato di seminatrice in linea con lame verticali è stato possibile allestire la coltura e praticare nel contempo incisioni nel suolo per trapiantare le piantine. Inizialmente è stato utilizzato un prototipo, un modello è ora in produzione presso la ditta italiana Soldo Agricoltura.


Il «MulchTec-Planter» sviluppato e venduto dall'azienda bio Dickendorf taglia lo strato pacciamante con lame rotative in modo da poter mettere a dimora le piantine. Esiste inoltre la possibilità di una subconcimazione integrata per assicurare un sufficiente approvvigionamento durante la fase giovanile.

Le colture precoci e la semina diretta sono difficoltose poiché la terra sotto la pacciamatura si scalda più lentamente. I sistemi con pacciamatura sono pertanto perfettamente adatti all'orticoltura con messa a dimora di piantine. Conviene in ogni caso iniziare su piccole superfici. *Franziska Hämmerli*



Risultati pratici

Consigli utili relativi alla pacciamatura sono disponibili sul sito dell'azienda bio senza animali di 8 ettari Dickendorf.

 www.mulch-gemuesebau.de (D)

Risultati scientifici

Informazioni sulla ricerca relativa ai sistemi di pacciamatura sono ottenibili presso Samuel Hauenstein, FiBL; Philipp Trautzl, BBZ Arenenberg o Corrado Ciaccia, Crea.

→ samuel.hauenstein@fibl.org (D e E)

tel. 062 865 72 34

→ philipp.trautzl@tg.ch

tel. 058 345 85 14

→ corrado.ciaccia@crea.gov.it

Grandi differenze di incidenza di infestanti

Le foto mostrano le particelle di zucchine in giugno. Dopo la messa a dimora il 10 maggio non sono più stati eseguiti trattamenti.

Le tre particelle si differenziano solo per la preparazione del suolo prima della messa a dimora: nelle particelle due e tre in novembre è stato seminato orzo poi allestito poco prima del trapianto.

- 1 Senza copertura vegetale
- 2 Orzo incorporato superficialmente
- 3 Colture di copertura di orzo allestite con rullo sagomato



Foto: Gabriele Campanelli, CREA-OF

Domande dei consumatori

La collaboratrice di Bio-Suisse Karin Nowack risponde alle domande dei consumatori.

«Siamo appassionati raccoglitori di bacche ma non ne coltiviamo in azienda. Quali requisiti dobbiamo soddisfare per poter vendere a un'azienda bio le bacche raccolte?»

Le bacche raccolte possono essere vendute a una fattoria bio anche senza certificazione. La stessa potrebbe vendere le bacche per esempio nel negozio dell'azienda a condizione che siano chiaramente contrassegnate con la menzione: «da raccolta selvatica non certificata» o «bacche della regione provenienti dal bosco x».

Se il biocontadino intende utilizzare le bacche per la produzione di un prodotto è necessario che la raccolta selvatica sia biocertificata. Nella parte IV delle direttive è chiaramente definito che cosa ciò comporta. Per la raccolta selvatica vanno applicate per analogia le norme per l'agricoltura biologica: le piante selvatiche per esempio non devono essere esposte a prodotti chimici di sintesi, per esempio per diffusione da particelle vicine gestite in regime convenzionale. Il punto essenziale della certificazione Gemma di prodotti provenienti dalla raccolta selvatica è la lo sfruttamento sostenibile. L'area di raccolta e l'attività vanno documentate con cura e precisione. La raccolta selvatica viene controllata ogni anno dagli organismi di controllo bio. Per utilizzare il marchio Gemma è necessario stipulare un contratto di licenza con Bio Suisse. *Karin Nowack, Bio Suisse*



I consumatori rivolgono domande a voi produttori alle quali non sapete rispondere su due piedi? Scriveteci a konsumentenfragen@bio-suisse.ch Vi risponderemo volentieri.



Adesione a KGD

Bio Suisse è ora socio collettivo del Servizio sanitario per vitelli KGD. I membri di Bio Suisse pertanto possono approfittare di una quota associativa ridotta di 100 franchi all'anno che include una visita del patrimonio zootecnico da parte di un veterinario formato da KGD. Per le aziende con problemi acuti viene inoltre fatturato un contributo una tantum di 150 franchi per la visita specialistica con diagnosi. La visita include un'analisi dei punti forti e di quelli deboli dell'allevamento di vitelli e bovini nell'azienda e consigli per l'ottimizzazione. KGD offre inoltre una infoline per contadini, informazioni aggiornate sulla ricerca e corsi di perfezionamento. *cf*

www.kgd-ssv.ch (D e F)
→ info@kgd-ssv.ch

Vendita di mangimi: big bag soggetti a licenza

Dall'1.1.2019 il commercio di mangimi Gemma in sacconi è soggetto a licenza. Con questo adeguamento dell'articolo 16.1 delle direttive parte III sono ora state eliminate le incertezze relative alla vendita sfusa e la qualità dei mangimi è pertanto garantita. La modifica è stata approntata d'intesa con gli enti di certificazione bio. All'acquisto di mangimi Gemma sfusi o in sacconi tramite un commerciante, il contadino è tenuto a chiedere sempre il certificato Gemma e il certificato bio del commerciante. Sui sacconi devono figurare la qualità Gemma, la denominazione specifica, il nome e l'indirizzo del licenziatario Gemma o del produttore Gemma e il codice dell'ente di certificazione. Sulle bollette di consegna e sulle fatture deve essere menzionata la qualità Gemma, altrimenti l'acquisto al momento del controllo viene classificato come merce bio CH/UE o convenzionale. *Katrin Hennig, Hans Ramseier, Bio Suisse*

Rapporto annuale

La presente edizione di Bioattualità include il rapporto annuale di Bio Suisse. Anche quest'anno i dati sono positivi: nel 2018 il fatturato conseguito con alimenti bio ha superato tre miliardi di franchi. Tutti i gruppi di prodotti hanno registrato una forte crescita. La quota di mercato bio ha quasi raggiunto il 10%. A fine 2018 in Svizzera erano annunciate 6719 aziende Gemma. All'inizio del 2019 se ne sono aggiunte altre 370, 118 solo in Svizzera romanda. La parte bio della superficie agricola utile totale è pari al 15,4% - per la prima volta ha raggiunto il 10% in pianura, quasi un quarto nella regione di montagna. Il rapporto annuale è disponibile anche online, come pure «Bio in cifre» con numerosi altri dati relativi alla Gemma. *cf*

Rapporto annuale

rapporto.biosuisse.ch

Bio in cifre

www.bio-suisse.ch > Su di noi >
Media > Bio in cifre

Responsabile garanzia qualità importazione

Hans Ramseier (foto), capo del reparto Assicurazione e sviluppo della qualità presso Bio Suisse, all'inizio di maggio ha assunto la direzione del reparto Assicurazione qualità importazione. Grazie alla sua lunga esperienza presso Bio Suisse garantisce un passaggio senza intoppi. Il precedente responsabile del settore importazione, Jörg Schumacher, ha lasciato Bio Suisse alla fine di aprile dopo 9 anni. Il posto di responsabile Assicurazione e sviluppo della qualità sarà occupato all'inizio di agosto. *cf*



Nuova base per importazioni Gemma

All'AD primaverile i delegati si sono espressi a favore della modifica delle direttive sulle importazioni. Il rilascio della Gemma per prodotti importati sarà reso più trasparente.

All'ordine del giorno dell'assemblea dei delegati primaverile del 17 aprile figurava un solo punto relativo alle direttive: la modifica dei principi per l'importazione. Questa modifica si è resa necessaria perché negli scorsi 20 anni il commercio dei prodotti importati è costantemente aumentato e la direttiva finora in vigore non era più idonea per rappresentare la base per la valutazione sempre più complessa dei prodotti importati. Inoltre in passato ai produttori non era sempre chiaro come venivano prese le decisioni relative alle importazioni di prodotti bio. Un gruppo di lavoro molto eterogeneo si è pertanto occupato delle modifiche delle direttive. Il nuovo testo include un catalogo dei criteri per la valutazione relativa al rilascio del marchio Gemma per prodotti importati che in avvenire dovrebbe permettere di rendere le decisioni più comprensibili e trasparenti.

Prima della votazione sulla modifica della direttiva hanno preso la parola Biofarm e Bio Ostschweiz: deploravano infatti l'assenza della commissione del marchio importazione (CMI) nel futuro processo relativo al rilascio della Gemma per prodotti importati. Hanno pertanto chiesto che «la commissione del marchio importazione non sia solo responsabile delle norme e del catalogo dei criteri relativi ai prodotti importati bensì sia coinvolta anche nelle decisioni concrete concernenti i prodotti. I membri della CMI devono poter avere la possibilità di indirizzare il loro parere all'organo per la qualità (OQ).» Urs Brändli, presidente di Bio Suisse, ha appoggiato la proposta a nome del consiglio direttivo e del segretariato centrale e ha fatto presente che la menzione esplicita della CMI nel processo della valutazione dei prodotti importati ovviamente era stata dimenticata. Il risultato della votazione è stato molto chiaro: la proposta è stata approvata all'unanimità.

Anche il risultato della successiva votazione sulla modifica della direttiva è stato chiaro: il nuovo testo della direttiva è stato approvato all'unanimità. L'organo per la qualità, con il sostegno della CMI e del gruppo di lavoro importazione, in giugno adotterà il testo della norma e i criteri per l'importazione e li invierà alle organizzazioni associate per l'applicazione. Una volta approvato, il testo della norma sarà inserito nelle direttive e a partire dal 2020 servirà da base per la valutazione e per l'autorizzazione di prodotti importati con la Gemma.

Proposta Bioforum e Bergheimat senza successo

I delegati hanno inoltre votato su una proposta di Bioforum che chiedeva di limitare i contributi forfettari da versare alle organizzazioni associate a 4300 franchi e di destinare più fondi a progetti. Schweizer Bergheimat era fondamentale favorevole ma ha chiesto di limitare il contributo forfettario variabile di 13 franchi a 200 prime adesioni anziché 100 come chiesto da Bioforum. Nella successiva votazione i delegati

hanno votato chiaramente a favore della proposta di Bergheimat e contro quella di Bioforum. Si è in seguito votato sulla messa in atto o meno della proposta di Bergheimat. I delegati hanno però espresso un voto chiaramente contrario. La regola vigente relativa al versamento dei contributi forfettari alle organizzazioni associate rimane pertanto invariata.

Analisi approfondita della politica di distribuzione

Il direttore di Bio Suisse Balz Strasser ha informato i presenti in merito alla politica di distribuzione che definisce i requisiti di Bio Suisse posti al commercio al dettaglio per poter utilizzare la Gemma. L'AD aveva approvato la politica di distribuzione nel 2011 e l'aveva riconfermata nel 2017 nell'ambito della strategia «Avanti 2025». «Ora è però necessario prendere importanti decisioni di principio», ha osservato Balz Strasser. Si tratta di decisioni fondamentali e devono pertanto essere ampiamente condivise all'interno di Bio Suisse. Per questo motivo il consiglio direttivo e la direzione intendono impostare un processo decisionale approfondito ma limitato nel tempo. Il processo sarà accompagnato dall'esterno e include un'analisi approfondita della situazione attuale e l'elaborazione di possibili scenari per l'attuazione concreta della politica di distribuzione. L'obiettivo è di presentare questi scenari ai delegati, ai presidenti delle organizzazioni associate e ai membri degli organi nel quadro di una conferenza che si terrà nel mese di luglio.



Il direttore Balz Strasser informa in merito alla politica di distribuzione.

Foto: Claudia Frick



Hans-Ulrich Held e Christoph Meili, Biofarm (sopra).
Il presidente e il vicepresidente IRI Franz Helfenstein e
Maurice Clerc (in basso). Foto: Claudia Frick

Politica agricola, Vaxxitek e ingrasso di galletti

Martin Bossard, responsabile della politica presso Bio Suisse, ha informato in merito alla Politica agricola 2022+ e ha presentato le diverse attuali iniziative che concernono l'agricoltura. Bio Suisse presumibilmente comunicherà le raccomandazioni di voto per l'iniziativa «acqua potabile» e per l'iniziativa «Per una Svizzera senza pesticidi sintetici» in occasione dell'AD autunnale.

Thomas Pliska, responsabile del settore agricoltura presso Bio Suisse, ha presentato la situazione dei due gruppi di lavoro Vaxxitek e ingrasso di galletti. Per quanto riguarda l'ingrasso di galletti è emerso che i galletti vanno allevati come le polastrelle mentre i galletti di razze a duplice attitudine vanno allevati come polli, vanno tuttavia chiariti diversi particolari. Anche il gruppo di lavoro Vaxxitek ha discusso intensamente. È però emerso che non ci saranno alternative di semplice attuazione al vaccino contro la malattia di Gumboro. Questo tema difficile sarà trattato in occasione della prossima AD in autunno.

Conti annuali approvati e rapporto IRI

I conti annuali sono stati approvati all'unanimità dai delegati come era stato proposto dalla commissione di gestione CG. Per la prima volta ha presentato il proprio rapporto l'Istanza di ricorso indipendente IRI istituita l'anno scorso. Finora ha trattato tre casi e ha respinto tutti e tre i ricorsi inoltrati. Al termine dell'AD il CEO di Emmi Urs Riedener ha tenuto una relazione sul mercato del latte (vedi intervista a destra).

Claudia Frick

3 domande al CEO di Emmi Urs Riedener

Nei prossimi anni sono previsti maggiori quantitativi di latte. Quali prodotti hanno tuttora potenziale di crescita?
Urs Riedener: Ci siamo accorti che bio funziona bene quando il prodotto è poco lavorato ed è inserito nell'offerta premium ma non è troppo costoso. Il fatturato pertanto continuerà a crescere nel settore del latte e in quello degli iogurt. Anche per quanto riguarda il formaggio fresco – per esempio la mozzarella – esistono ulteriori opportunità. Sarà comunque importante che i grandi distributori continuino a puntare sul biologico.

Esistono opportunità di esportazione per i latticini bio? In caso affermativo, quali?

In numerosi Paesi i consumatori associano il biologico alla vicinanza geografica. Si tratta in primo luogo di un processo emozionale e non razionale. Ma vi sono senz'altro possibilità di esportazione per i prodotti bio svizzeri. Bio da solo però non basta, deve essere associato a una specialità o a una nicchia. Il caseificio Biedermann rappresenta un ottimo esempio per quanto riguarda i negozi bio in Germania. Emmi in alcuni Paesi esporta soprattutto specialità bio. Il fatto che la domanda di prodotti bio stia aumentando nei Paesi limitrofi e in Cina può senz'altro dare una spintarella all'esportazione di prodotti bio svizzeri. Il maggior potenziale rimane però in Svizzera.

Quali novità e tendenze nel settore dei latticini bio saranno dominanti nel prossimo futuro?

Bio risponde perfettamente alla tendenza alla genuinità. Si vendono però molto bene anche i piatti già pronti e i cibi arricchiti con proteine, soprattutto ai giovani consumatori. Vale pertanto la pena chiedersi se sviluppare questo segmento adattandolo ai consumatori. Sarebbero però necessari compromessi per quanto riguarda le ricette e gli imballaggi. Secondo noi dietro alle attuali tendenze alimentari si celano però anche dei rischi per il biologico. Il rischio maggiore per i prodotti bio di origine animale è il fatto che i giovani consumatori considerano gli alimenti vegani il biologico migliore.

Intervista: Lukas Inderfurth, Bio Suisse



Concorso svizzero dei prodotti regionali e mercato: annunciatevi ora

Il 28 e il 29 settembre 2019 avrà luogo per l'ottava volta il concorso svizzero dei prodotti regionali e il mercato dei prodotti regionali a Courtemelon JU. Al centro dell'attenzione quest'anno vi saranno prodotti con i marchi di qualità Gemma, Parchi svizzeri, IP Suisse, AOP, IGP e regio.garantie. Il mercato si svolge ogni due anni e attira circa 15 000 visitatrici e visitatori. Il tema dell'edizione di quest'anno è «Qualità svizzera & sostenibilità».

In occasione del concorso svizzero dei prodotti regionali una giuria di esperti degusterà i prodotti annunciati e premierà i migliori con una medaglia d'oro, d'argento o di bronzo.

Per i produttori il mercato svizzero dei prodotti regionali rappresenta un'opportunità per presentarsi a un più ampio pubblico. I produttori e le organizzazioni di categoria come pure le imprese che si distinguono dalla concorrenza per la regionalità dei loro

prodotti hanno pertanto la possibilità di accrescere il fatturato grazie all'aumento della domanda.



Nel 2017 l'Etivaz AOP Les Arpillles Gemma ha vinto una medaglia d'oro. Foto: zVg

A Courtemelon i visitatori potranno scoprire e degustare oltre 1000 prodotti esposti in 150 bancarelle.

Iscrivetevi entro il 30 giugno al concorso svizzero dei prodotti regionali e per riservare una bancarella del mercato.

Olivier Boillat, Concorso svizzero dei prodotti regionali



Iscrizione concorso e mercato

→ Olivier Boillat

tel. 032 420 74 34

olivier.boillat@frij.ch

www.concours-terroir.ch >

Concorso svizzero >

Iscrizioni > Iscrizione elettronica



Perché la rivista Bioattualità è avvolta nella plastica

A numerosi lettori di Bioattualità dà fastidio il fatto che la rivista viene inviata avvolta nella pellicola di plastica, essi sostengono che è un controsenso ecologico e che è laborioso doverla togliere dalla plastica. Il team redazionale e editoriale condivide queste preoccupazioni. La plastica, soprattutto quella abbandonata nell'ambiente rappresenta un grosso problema.



La Posta prescrive l'imballaggio delle riviste. Bioattualità utilizza la variante più ecologica esistente attualmente.

Foto: Simone Bissig

La Posta svizzera per l'invio delle riviste che oltrepassano il formato B5 chiede per principio che le stesse siano imballate. La pellicola deve essere chiusa da tutti i lati e per la lavorazione meccanica deve essere resistente agli strappi.

La sostenibilità e l'ecologia stanno molto a cuore alla redazione di Bioattualità. Gli editori Bio Suisse e FiBL si impegnano quotidianamente a favore di una maggiore ecologia e per l'agricoltura biologica. Ovviamente l'editore di Bioattualità ha riflettuto a lungo sull'uso della plastica e ne ha discusso con diversi specialisti. È sorprendente il fatto che la sottilissima pellicola in PE ottiene risultati nettamente migliori rispetto agli imballaggi in agroplastica o alle buste di carta riciclata. La sostituzione dell'imballaggio quindi non servirebbe a ridurre l'inquinamento ambientale.

La rivista Bioattualità è avvolta nella pellicola in PE che negli ecobilan-

ci ha ottenuto i risultati migliori. La pellicola in PE è costituita da polietilene e contiene le sostanze organiche di base carbonio e idrogeno che sono pure contenute nel legno e nelle fibre vegetali. Se la pellicola viene smaltita tramite i normali rifiuti, bruciando si decompone in anidride carbonica e ossigeno senza lasciare residui e senza formare gas tossici o scorie. La pellicola in PE è pure riutilizzabile. I lettori sensibili al problema ambientale smaltiscono la pellicola a regola d'arte o la riciclano.

Chiaramente la soluzione migliore sarebbe la rinuncia all'imballaggio. Infatti anche se le pellicole di plastica negli ecobilanci ottengono i risultati migliori richiedono comunque risorse. L'editore sta pertanto attualmente valutando assieme alla Posta e alla tipografia la possibilità di un invio senza imballaggio, che sarebbe in ogni caso solo possibile se non sono aggiunti allegati come per esempio dei promemoria. Un invio separato degli allegati come i promemoria per le aziende bio causerebbe costi supplementari e un maggior impatto ambientale. Petra Schwinghammer

«Bio Suisse deve mantenere la rotta positiva»

Il direttore di Bio Suisse, Balz Strasser, nell'intervista fa il punto della situazione sui suoi primi sei mesi di attività e spiega dove secondo lui occorre intervenire.

Qual'è la sua motivazione quando si reca al lavoro?

Balz Strasser: Voglio guidare Bio Suisse verso un futuro di successo – questa è la mia motivazione quotidiana. A questo scopo devo riconoscere e trattare i temi importanti. Devo riuscire a individuare i punti deboli.

Quali sono i punti deboli?

Innanzitutto vanno rilevati diversi aspetti positivi: l'anno scorso abbiamo registrato sia un aumento delle aziende in conversione sia una crescita del consumo di prodotti bio. Mi rallegra particolarmente il fatto che entrambi i settori si sviluppano di

pari passo. A questo proposito dobbiamo trovare un equilibrio tra biooffensive e consumo: la crescita nel settore agricolo non deve superare quella del mercato. Mi considero pertanto il capitano di una nave sulla rotta del successo. Ciò significa però anche che se finiamo fuori rotta la devo correggere.

Mi può fare un esempio?

Per quanto riguarda i processi relativi agli adeguamenti delle direttive gli attori interessati sono stati sovente troppo poco coinvolti, hanno saputo solo in seguito che erano state apportate modifiche e per quale motivo.

Come intende intervenire?

Dovremo coinvolgere maggiormente i nostri partner, per esempio i trasformatori e magari anche i consumatori, dobbiamo rispondere alle loro esigenze e in generale dobbiamo migliorare la comunicazione relativa a questo processo.

Lei è in carica da sei mesi. L'ha sorpresa il fatto che un processo fondamentale come l'elaborazione delle direttive non sia ottimale?

Sì, pur sapendo che gli affari di Bio Suisse sono molto complessi e che, oltre al segretariato centrale, alle questioni operative collaborano numerosi gruppi di lavoro e commissioni. Dobbiamo ora migliorare questi processi in modo da coinvolgere tutte le principali parti interessate e che il risultato alla fine soddisfi anche coloro che ne sono responsabili.

Quale qualità deve possedere innanzitutto il direttore di Bio Suisse: sensibilità o perseveranza?

All'inizio ci vuole certamente maggior sensibilità e la capacità di immedesimarsi nelle persone e nel loro lavoro. In un secondo tempo occorre maggior perseveranza e risolutezza.

Lei è il responsabile del segretariato centrale di Bio Suisse e si trova pertanto al crocevia tra produttori, trasformatori e consumatori nonché dell'assemblea dei delegati, del consiglio direttivo, delle commissioni e della politica. Come riesce a gestire tutto quanto?

Da qualche parte bisogna iniziare e assemblare i pezzi del puzzle in modo sensato. Bio Suisse è un'organizzazione di produttori, è fortemente in mano agli stessi ed è giusto che sia così. Ma dal momento che una gran parte dei prodotti viene ulteriormente trasformata e giunge sul mercato tramite il commercio all'ingrosso bisogna riflettere su come riuscire a coinvolgere in modo intelligente questi gruppi di interesse nei processi.

Come intende coinvolgere maggiormente i trasformatori?

Vi sono diverse possibilità. Si potrebbero per esempio far collaborare i trasformatori e i licenziatari in commissioni o invitarli puntualmente come esperti. Il coinvolgimento ragionevole dei trasformatori è pure uno degli obiettivi della nostra strategia «Avanti 2025».



Che cosa risponde ai produttori che preferirebbero un minor coinvolgimento dei trasformatori?

Coloro che non considerano i trasformatori e il commercio all'ingrosso come partner devono cercare di vendere direttamente i propri prodotti. È però significativo il fatto che soprattutto coloro che praticano la vendita diretta solitamente non hanno grandi difficoltà a prendere sul serio un licenziatario come partner, infatti sanno bene che cosa ci vuole finché un prodotto arriva fino al consumatore. La collaborazione deve però essere equa.

Quali obiettivi della strategia «Avanti 2025» sono prioritari secondo lei?

Ritengo interessanti soprattutto gli obiettivi qualitativi: Bio Suisse per quanto riguarda il biologico vuole essere leader tematico. I consumatori devono apprezzare i prodotti Gemma e sapere quanto lavoro sta dietro alla loro produzione e trasformazione. Riusciamo a raggiungere un'elevata quota di mercato in agricoltura e nel commercio solo se i consumatori acquistano prodotti Gemma e la nostra società potrà quindi diventare più sostenibile.

Uno degli obiettivi della strategia «Avanti 2025» è l'apertura nei confronti di altri supermercati discount. La politica di distribuzione di Bio Suisse continua a dar adito a discussioni. Che cosa ne pensa di questa apertura?

Questa politica di distribuzione esiste dal 2011 ed ha per scopo l'ulteriore sviluppo del mercato bio. I prodotti Gemma non devono essere in vendita solo nei negozi aziendali, bio e presso Coop bensì anche nel più gran numero possibile di altri canali, per esempio nei ristoranti, nelle mense e nei negozi di quartiere ma anche presso chioschi e take away.

Coop che cosa ne dice?

La collaborazione dopo 25 anni di partenariato è molto stretta e ottima. Ma se non riusciamo ad ampliare i nostri canali rischiamo di escludere i produttori da importanti fasi di sviluppo. I consumatori dovrebbero trovare la Gemma là dove se l'aspettano ma sovente non è il caso. Il mercato con la crescita diventa più complesso e ciò ci pone tutti in ugual misura dinanzi a importanti sfide.

Come intende essere leader tematico e ottenere la considerazione dei consumatori?

Essenzialmente attraverso la comunicazione. Dobbiamo riuscire a raggiungere un maggior numero di consumatori che nutrono simpatia per il biologico ma ci riusciremo solo se dimostreremo che non siamo perfetti ma che stiamo sviluppando il nostro sistema verso una maggiore sostenibilità. I consumatori devono capire che ciò è possibile solo gradualmente e allora ci accompagneranno su questa via. Se invece nella nostra pubblicità promettiamo la luna, la delusione è assicurata.

All'inizio del colloquio ha menzionato l'aumento delle aziende in conversione. Come gestisce i maggiori quantitativi di latte e di carne di maiale?

I nostri responsabili dei prodotti creano trasparenza nel mercato e riuniscono il settore attorno a un tavolo. In tal modo aiutiamo i partecipanti al mercato a reagire tempestivamente. Finora questa strategia ha avuto successo. Bio Suisse anche in avvenire non interverrà direttamente sul mercato.



Balz Strasser. Foto: Marion Nitsch

Che cosa consiglia a un contadino che le chiede se conviene passare al biologico?

Lo scambio di opinioni con colleghi e con la consulenza è essenziale. Inoltre gli consiglieri di informarsi sul mercato sul sito www.bioattualita.ch e in caso di altre domande di mettersi in contatto con i nostri responsabili dei prodotti. In tal modo potrà ottenere tutte le informazioni sul mercato che gli permettono di prendere la giusta decisione.

Secondo la visione «Svizzera Paese bio» dovrebbe passare in ogni caso al bio dato che in caso di dubbio pone i vantaggi del biologico per la società al di sopra del vantaggio per la singola azienda. Qual'è la sua opinione in merito a questa visione?

Questa visione è necessaria. La via per arrivarci tuttavia è lunga e i contadini non possono percorrerla da soli. Non è giusto che i consumatori pretendano sostenibilità ma non siano disposti a modificare il proprio comportamento.

Dice che ogni giorno vorrebbe far progredire Bio Suisse. Per lei personalmente che cosa significa?

Personalmente mangio volentieri alimenti buoni e ottenuti in modo sostenibile. Nulla è più naturale che pagare un prezzo equo per alimenti prodotti con passione.

Intervista: Stephan Jaun, giornalista indipendente




Balz Strasser

Il 45enne Balz Strasser ha familiarità con l'agricoltura biologica sin da bambino: i suoi genitori hanno avviato una delle prime aziende bio con allevamento di vacche madri nel Canton Giura. Dopo gli studi in agronomia nel 2006 ha fondato l'impresa commerciale Pakka AG con sede a Zurigo. La ditta è specializzata in prodotti a base di noci certificate bio e fairtrade di elevata qualità. Balz Strasser ne è stato il CEO fino alla fine del 2013. Nei quattro anni successivi è stato amministratore delegato di swissnex India, una filiale della Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione.

Quale varietà è bio?

In agricoltura biologica può essere usata solo semente ottenuta da riproduzione biologica. Inoltre va data la preferenza a varietà provenienti da selezione biologica. Ma quali varietà sono state selezionate coerentemente secondo i requisiti di Bio Suisse? La risposta a questa domanda è ora contenuta nell'elenco delle varietà grazie all'indicazione della categoria di selezione. *fra*

 www.bioactualites.ch > Cultures > Semences et plants > Listes variétales et adresses des fournisseurs (F e D)

Più fondi per il FiBL

Con una mozione il consigliere nazionale UDC e membro del consiglio di fondazione FiBL Markus Hausmann si impegna per la ricerca bio: l'aiuto finanziario della Confederazione al FiBL dovrebbe essere raddoppiato dagli attuali 7,4 a 15 milioni di franchi. Agroscope e FiBL vanno inoltre sostenuti in modo da assumere insieme un ruolo internazionale di primo piano per quanto riguarda i temi bioagricoltura, agroecologia e benessere degli animali. La mozione è stata inoltrata in marzo ma il Consiglio nazionale finora non se ne è occupato. *fra*




Squisita albicocca

Il gruppo frutticoltura del FiBL ha elaborato tre nuovi elenchi di varietà: albicocche, ciliegie e prugne. Le varietà raccomandate permettono ai produttori di frutta bio svizzeri di pianificare l'assortimento. Le liste contengono inoltre gli indirizzi di vivai e le norme relative alle piantine. Tutte le liste possono essere scaricate gratuitamente dallo shop del FiBL o sono ottenibili in forma cartacea (F e D). *fra*




Oasi orto familiare

Per molte persone gli orti familiari rappresentano un rifugio. Nelle città servono a rilassarsi e, come è emerso da uno studio del FiBL e dell'Istituto federale di ricerca per la foresta, la neve e il paesaggio, preservano la biodiversità: un orto di media grandezza a Zurigo ospita 119 specie di piante e 142 specie di animali. Per mantenerla, in un «elenco positivo» ottenibile gratuitamente figurano tutti i concimi, i terricci e i prodotti fitosanitari ammessi per gli orti bio. *fra*

 shop.fibl.org > Liste positive 2019 pour le jardinage bio, no. ord. 1088 (F e D)

Lenticchie d'acqua e GPS

Le lenticchie d'acqua galleggiano sull'acqua e hanno la capacità di assorbire in breve tempo il 95 per cento dell'azoto contenuto nel liquame e di trasformarlo in proteine vegetali che, come ha osservato il FiBL, possono essere usate come foraggio. Il rapporto di attività 2019 del FiBL contiene maggiori informazioni sulle lenticchie d'acqua e su altri progetti, per esempio sugli esperimenti sul campo nei quali i segnali GPS raggiungono una precisione di due centimetri grazie a tecnologie speciali. La semina avviene quindi con estrema precisione e le file in seguito possono essere sarchiate per il lungo e per il largo. *fra*


 www.fibl.org > À propos de nous > Rapport d'activité (F, D e E)

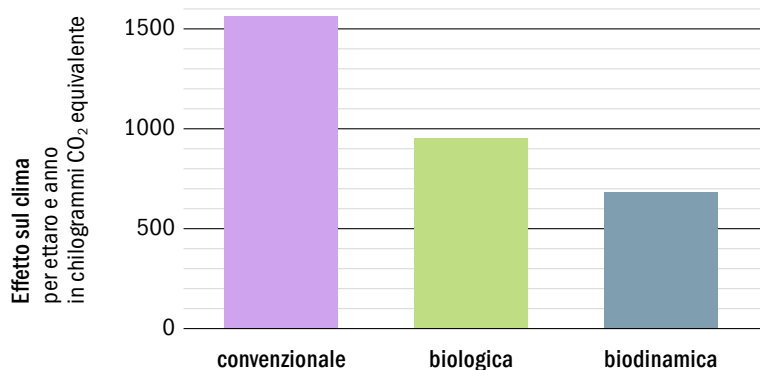


Bioagricoltura riduce il cambiamento climatico

L'agricoltura genera circa l'undici per cento delle emissioni di gas serra nel mondo. La maggior parte proviene dai campi sotto forma di gas esilarante. Da un recente studio di FiBL e Agroscope è emerso che le superfici bio generano circa il 40 per cento di emissioni di gas esilarante in meno per ettaro rispetto alle superfici convenzionali. Il metodo

biodinamico ne produce addirittura un terzo in meno. È però interessante il fatto che le emissioni di gas esilarante per unità di resa sono simili per il metodo bio e quello convenzionale. *fra*

 www.fibl.org > Services > Archive > Essay DOC démontre: l'agriculture bio réduit le changement climatique (F, D e E)



Attenzione: mangime o medicina?

Oltre ai farmaci il veterinario prescrive anche mangimi che devono però figurare nell'elenco dei fattori di produzione. In caso contrario l'azienda rischia una sanzione.

Sovente i contadini non si rendono conto di utilizzare mangimi vietati in agricoltura biologica. Si tratta per esempio dei boli di calcio contro la febbre da latte, delle bevande elettrolitiche per i vitelli in caso di diarrea o di prodotti a base di ferro per i suinetti. Quanto può essere utilizzato come foraggio è chiaramente disciplinato dall'Ordinanza bio e dalle direttive di Bio Suisse. Inoltre i prodotti autorizzati figurano nell'elenco dei fattori di produzione.

Leggere bene le etichette

Sugli imballaggi sta scritto se un prodotto è un farmaco o un mangime. Si tratta di una distinzione molto importante, infatti se il veterinario prescrive un farmaco, il contadino non deve agire mentre se prescrive un alimento, lo stesso deve figurare nell'elenco dei fattori di produzione. Se non è incluso nell'elenco potrebbe infatti contenere additivi non ammessi. In tal caso va cercata un'alternativa bioconforme o va chiesta un'autorizzazione speciale presso il FiBL (vedi riquadro). Il FiBL verifica la composizione del prodotto e la necessità di somministrarlo.

Riduzione dei contributi come conseguenza

In passato non erano previste conseguenze se ci si dimenticava di chiedere un permesso speciale. Alcune aziende hanno però abusato di questa scappatoia e pertanto queste mancanze dal 2018 vengono sanzionate. Ciò può avere delle conseguenze che possono andare fino alla riduzione dei contributi.



Solo bevande elettrolitiche bioconformi. Foto: FiBL

Permessi speciali temporanei

I permessi speciali sono temporanei. Sono un tassello importante del processo di ricerca di soluzioni alternative durature. Inoltre il team del FiBL responsabile dei mangimi può consigliare alternative bioconformi esistenti. Sovente i veterinari motivano la prescrizione di un alimento minerale per animali non bioconforme sostenendo che il contenuto di selenio nei prodotti bio è insufficiente. «Non è corretto», spiega Claudia Schneider, responsabile dei mangimi di Bio Suisse presso il FiBL. «Nell'elenco dei fattori di produzione sono inclusi prodotti con un contenuto di 50 mg che in base alla legislazione sui mangimi è il tenore massimo.» I permessi speciali contribuiscono anche a individuare i problemi: «Ci permettono di elaborare prodotti alternativi bioconformi assieme ai produttori di mangimi.» Attualmente sono in fase di omologazione bevande elettrolitiche per i vitelli e una pasta a base di ferro per i suinetti. L'obiettivo di Bio Suisse è avere a disposizione mangimi bioconformi per tutti i settori. Barbara Früh, FiBL

①

Permessi speciali: costi e procedura

Un permesso speciale costa 50 franchi salvo per i prodotti contenuti nella tabella a destra per i quali l'autorizzazione è gratuita. Le domande respinte non sono soggette a costi. Una domanda deve includere la ricetta del prodotto, la prescrizione del veterinario limitata nel tempo e la motivazione per il suo utilizzo. Le domande vanno inoltrate per e-mail o posta al gruppo mangimi incaricato da Bio Suisse che è di stanza al FiBL: Claudia Schneider e Barbara Früh (tedesco) o Véronique Chevillat (francese).

→ Gruppo mangimi FiBL

Ackerstrasse 113, casella postale 219, 5070 Frick
tel. 062 865 72 72

→ claudia.schneider@fibl.org

→ barbara.frueh@fibl.org

Esentata dall'obbligo di autorizzazione: chetosi acuta

Per poter trattare subito una chetosi acuta il veterinario può eccezionalmente prescrivere senza autorizzazione un prodotto non biocon-

forme. L'uso va tuttavia iscritto nel registro dei trattamenti. La somministrazione preventiva o lo stoccaggio di glicole propilenico in quantitativi superiori a quelli richiesti per il trattamento di un singolo animale sono invece vietati.

Prodotti con permesso speciale gratuito

(fino a quando saranno ottenibili prodotti bioconformi)

specie anim.	indicazione	prodotto
bovini	profilassi febbre da latte	boli, bevanda e pasta a base di calcio, preparati a base di fosforo
agnelli	parti trigemini o morte della madre	latte in polvere per agnelli convenzionale
suinetti	apporto di ferro	pasta a base di ferro

Prima raccolta di miele *imminente*



In giugno le colonie d'api raggiungono il loro pieno sviluppo. Quando le api ricoprono i primi favi con uno strato di cera le apicoltrici e gli apicoltori pensano già alla prima raccolta. La stessa inizia quando almeno l'80 delle celle risulta

opercolato. Prima va tuttavia misurato il contenuto d'acqua. Con il metodo empirico si ottiene una valutazione grossolana del contenuto d'acqua: scuotendo energeticamente un telaino non completamente opercolato non dovrebbero fuoriuscire goccioline di miele. In seguito si misura il contenuto d'acqua esatto per mezzo di un rifrattometro. Se il valore è inferiore al 18 per cento il miele dell'apicoltore Gemma è maturo e può essere raccolto. La raccolta del miele risulta più facile se l'apicoltore 24 ore prima applica l'apiscampo. Vale la pena, infatti le api in tal modo risultano molto più tranquille durante i lavori di raccolta.

Salvador Garibay, FiBL

Cercasi fornitori

Si cercano bioapicoltori disposti a fornire miele Gemma a Coop.

→ Philipp.Boeni@coop.ch
tel. 061 336 70 75

Consulenza sulla conversione

Nel quadro di un progetto di Coop e FiBL sono forniti consulenze gratuite sulla conversione o corsi a pagamento per apicoltori. Informazioni sono ottenibili presso Salvador Garibay.

→ salvador.garibay@fi-bl.org
tel. 062 865 72 82



Pianta problematica o paradiso per insetti?



Questa è l'ultima occasione per cercare di contenere le piante indesiderate sugli alpeggi e sui pascoli situati a una certa altitudine. Sovente le cosiddette piante problematiche hanno però anche

dei lati positivi. Il cardo per esempio è una pianta che offre cibo agli insetti e pertanto va lasciata sul posto. Se è comunque necessario eliminarla può essere utilizzata come foraggio per gli animali. Un tempo, quando sull'alpe c'era più personale, l'alpigiano solitamente portava con sé una falce quando accudiva gli animali. Nelle giornate di sole le mucche la sera mangiavano volentieri i cardì secchi tagliati il mattino. Per quanto riguarda l'erba di San Giacomo e il senecione alpino occorre prestare attenzione, entrambi infatti sono velenosi sia allo stato fresco sia essiccati. Vanno inoltre tagliati prima della fioritura

per non correre il rischio che i semi si disperdano ovunque con il vento. Per quanto riguarda le felci, la menta selvatica e il veratro il rischio di diffusione è molto inferiore e può essere applicata la regola del tre per tre: tagliare tre volte all'anno durante tre anni per averle sotto controllo. Franz Josef Steiner, FiBL

Consulenza piante problematiche

→ franz.steiner@fi-bl.org
tel. 079 824 44 45
(D, I per e-mail)



Soia: tenere le infestanti sotto controllo



Per la strigliatura alla cieca due o tre giorni dopo la semina i germogli di soia non dovrebbero situarsi a meno di 3 cm sotto la superficie. Passando sopra le file si rischia di creare lacune nella coltura.

A partire dallo stadio da 2 a 4 foglie la strigliatura nella soia è possibile. Le infestanti possono essere combattute in superficie dallo stadio di germoglio fino all'altezza di circa 3 cm. Con una sarchiatrice a assolcatore semplice è possibile lavorare solo tra le file mentre nelle file si lavora con la sarchiatrice a dita o con un disco rinalzatore. Se si cerca di risparmiare la soia si rischia di non eliminare tutte le infestanti. Per minimizzare l'infestazione successiva, con una densità di semina adeguata, a dipendenza dell'intensità della sarchiatura si dovranno prevedere perdite di piantine di soia pari a uno o due per cento. La den-

sità di semina di semi di varietà 000 è di circa 65-70 (scarsa capacità di ramificazione), delle varietà 00 di circa 55-60. L'obiettivo è 55 piante/m². La semente deve essere inoculata con rizobatteri. Matthias Klaiss, FiBL

Sette macchine per soia bio

www.bioactualites.ch > Actualités > Films
> Désherbage mécanique dans le soja

Consulenza coltivazione soia bio

→ matthias.klaiss@fi-bl.org
tel. 062 865 72 08
(D e F, I per e-mail)



Se specializzati i negozi bio hanno un futuro

I negozi bio risentono della concorrenza dei grandi distributori. La progettazione di negozi moderni e una buona consulenza aiutano i negozi bio a riconquistare i clienti.

I negozi bio indipendenti sono sotto pressione. In Svizzera i grandi distributori realizzano circa il 75 per cento del fatturato complessivo con prodotti bio. Il fatturato dei negozi specializzati in prodotti biologici rappresenta però solo circa il 10 per cento del totale. Negli scorsi anni la loro cifra d'affari è aumentata ma il futuro non è per nulla roseo. «La situazione è molto tesa e presumo che diversi negozi bio saranno costretti a chiudere», commenta Marcel Mautz, presidente dirigente dell'Associazione svizzera dei dettaglianti in alimentari Veledes.

Veledes offre consulenza ai negozi bio per esempio per quanto concerne la successione, l'assortimento, l'allestimento e le finanze. «Negli ultimi tempi la richiesta di consulenza è sensibilmente aumentata, sovente il tema principale è la sicurezza esistenziale», spiega Marcel Mautz.

Consulenza specialistica, un valore aggiunto

Anche la Bio Partner AG Schweiz, distributore all'ingrosso di prodotti bio, offre consulenza ai negozi bio con un programma intitolato «Renaissance». Manuela Kägi, responsabile del commercio, commenta: «Numerosi negozi devono attuare delle modifiche per poter sopravvivere e noi vorremmo sostenerli in questo intento». Un negozio bio moderno deve offrire un ricco assortimento che deve includere in particolare prodotti freschi e regionali. Visto che un tempo il commercio di prodotti bio nell'UE era più avanti rispetto alla Svizzera, nell'assortimento dei negozi bio si sono affermati numerosi prodotti provenienti dall'estero. «Nel frattempo sono però disponibili

moltissimi prodotti bio svizzeri e in avvenire vorremmo offrirne ancora di più ai nostri clienti per la rivendita», aggiunge Manuela Kägi.

I negozi bio indipendenti e quelli piccoli devono dare ai loro clienti un valido motivo affinché non acquistino i prodotti bio presso i grandi distributori. «Il negozio bio deve essere un negozio specializzato, con una buona consulenza fornita da personale di vendita appositamente formato», osserva Marcel Mautz. L'associazione infatti propone al personale di vendita il corso per diventare specialista di prodotti dietetici e biologici nel quale sono trattati temi come conoscenza dei marchi e agricoltura, alimentazione e allergie ma anche consigli per cucinare e metodi di vendita.

Adattare l'assortimento alla clientela

Un negozio bio moderno si distingue per il fatto di offrire ai clienti un ambiente piacevole in modo che si sentano i benvenuti, spiega Marcel Mautz. «Una zona incontro con uno spazio per bere qualcosa per esempio contribuisce a far sentire il cliente a suo agio.» Potrebbe anche essere utile offrire un assortimento speciale, non ottenibile presso i grandi distributori. A questo proposito occorre individuare le tendenze come per esempio offrire prodotti non imballati o anche creare uno shop online.

Qualunque sia il cambiamento che il negozio bio intende attuare: è sempre legato a costi. Ed è proprio questo il motivo per il quale queste idee finiscono per fallire. «Sovente i gestori dei negozi chiedono aiuto troppo tardi. Quando le risorse finanziarie sono prattamente esaurite diventa difficile tornare ad essere redditizi», è quanto ha osservato Marcel Mautz. Per riuscire a ottenere i fondi necessari esistono però anche altre possibilità come crowdfunding o la fondazione di una cooperativa. «I gestori dei negozi bio sono spesso molto innovativi e disposti a cercare soluzioni anche poco convenzionali», conclude Marcel Mautz. *Claudia Frick*

L'assortimento del negozio bio dovrebbe essere il più completo possibile ma anche particolare. Foto: Theresa Rebolz



Bio Ticino festeggia i 40 anni

Assemblea di Bio Ticino: tante le attività in programma anche nel 2019, con nuovi innesti nel comitato e due fondi per la formazione o per sostenere nuovi progetti.

Lo scorso 12 marzo a Cadenazzo si è svolta l'assemblea annuale di Bio Ticino che ha registrato una buona presenza di soci e ospiti al centro di ricerca Agroscope. La presidente Milada Quarella Forni ha accolto i partecipanti ricordando le cifre in evoluzione del Bio anche in Ticino, dove si è ormai superato il 20 % di superficie agricola coltivata secondo le direttive dell'agricoltura biologica.

La mattina è stata innanzitutto l'occasione per ripercorrere le attività svolte dall'associazione nel 2018, tra cui spiccano l'allestimento del poster e del sottopiatto per sottolineare il tema Bio Suisse dell'anno: «il Bio è vicino» (vedi immagi-

ne). Sono poi state promosse due giornate di formazione con gli apprendisti dell'area agricoltura del Centro professionale del verde di Mezzana, una giornata teorica e una con visite a aziende Bio Suisse in Ticino.

Nel 2018 ha preso il via il progetto «Un assaggio Bio» nelle scuole, sviluppato da Chiara Cattaneo e che ha coinvolto 151 allievi in 14 sedi di scuola media del Cantone, suscitando commenti positivi (verrà riproposto anche nel 2019). La segretaria di Bio Ticino Alessia Pervangher ha potuto aggiornare la banca dati delle aziende bio di produttori e trasformatori, poi messa a disposizione del Centro di competenze agroalimentari Ticino (CCAT). Il comitato si è dedicato come abitudine pure all'organizzazione di alcuni corsi su orto e compostaggio e alla partecipazione a SlowUp presso l'azienda Aerni di Riazзино, con la vendita di gelato «soft ice» a base di latte di pecora.

Nell'ambito dei Sentieri del Bio è stata organizzata la passeggiata bio a Serravalle, toccando cinque aziende agricole (vedi Bioattualità 6|2018). Bio Ticino ha presenziato con una bancarella in occasione della festa delle piantine della ConProBio, ha organizzato il brunch del 1° agosto presso Villa dei Cedri a Bellinzona e alcune conferenze, tra cui quella in occasione di Lugano Città del Gusto (vedi Bioattualità 10|2018). Il 2018 si è chiuso con una pedalata bio sul piano di Magadino in occasione della visita in Ticino della redazione di bioattualità e con l'organizzazione del capannone alla fiera di San Martino con Bisbino Sagl.

Un fondo per i produttori e uno per la formazione

Nel corso degli anni Bio Ticino ha accantonato dei fondi provenienti da donazioni e contributi di Bio Suisse, il cui utilizzo e gestione è stata ora disciplinata con un nuovo regolamento, approvato dall'assemblea. I fondi sono due: uno per i produttori e uno per la formazione. Nel primo rientrano prestiti per progetti volti a favorire il contatto tra produttore, distributore e vendita in modo da rendere efficaci le filiere, ma anche prestiti per l'acquisto di macchinari e infrastrutture oppure per l'avvio di un nuovo ramo aziendale volto a migliorare l'offerta dei prodotti Bio e ticinesi.

Il fondo di formazione servirà invece a sostenere spese straordinarie a favore della formazione di apprendisti, un tema a cuore di Bio Ticino che già ora organizza regolarmente delle giornate interaziendali. Le richieste di utilizzo dei fondi, di cui possono beneficiare tutti i soci di Bio Ticino che sono dei produttori o licenziatari Bio Suisse, vanno inoltrate al comitato di Bio Ticino, il quale è responsabile della gestione e può lui stesso presentare delle proposte.

Attività 2019 e conti

Anche per il 2019 Bio Ticino si sta già profilando con una serie d'iniziative e attività, in parte già disputate in questi primi mesi e che stanno sottolineando il tema Bio Suisse dell'anno, «Bio trova terreno fertile» e anche il 40° compleanno dell'associazione.

L'anno è iniziato con una gita del comitato di Bio Ticino presso la sede di Bio Suisse a Basilea (in febbraio), a cui sono

La gita di Bio Ticino verrà riproposta anche nel 2019. *Fotografie: Bio Ticino*



seguite l'assemblea e il corso sull'apicoltura biologica (in aprile), con la presentazione di tecniche di gestione dell'apiario e informazioni sulla conversione al biologico. Bio Ticino ha poi di nuovo partecipato all'organizzazione di due giornate interaziendali per gli apprendisti, mentre per sottolineare il 40° dell'associazione in aprile ha voluto invitare un relatore di fama internazionale che ha infatti attirato un folto pubblico a Bellinzona. Si tratta dell'agronomo e meteorologo Luca Mercalli che il 4 aprile ha tenuto un'interessante conferenza sul tema «Il clima nel piatto, come agricoltura e cibo influenzano e subiscono il riscaldamento globale».

Bio Ticino ha confermato la partecipazione a SlowUp il 14 aprile e alla grande festa della ConProBio il 28 aprile, l'organizzazione di giornate sull'orto (quest'anno con il Gruppo genitori delle Terre di Pedemonte) e corsi compostaggio e orto familiare (a Brione Verzasca e a Gudo). Il progetto «Un assaggio bio» proseguirà nel 2019 e tra gli obiettivi, proposto ai ragazzi di terza media nell'ambito delle lezioni di Educazione alimentare, rientrano l'esposizione dei marchi in ambito alimentare, un'introduzione sull'agricoltura biologica per capire cos'è il bio e, infine, la preparazione di un menu bio di stagione con i prodotti locali. Il progetto è sempre seguito da Chiara Cattaneo.

Dopo l'estate sono previsti l'organizzazione di una nuova gita bio nel Malcantone inserita nell'ambito dei Sentieri del bio, che segue le uscite proposte con successo negli scorsi anni: Capriasca, Riviera e Serravalle. L'anno si concluderà quindi con la presenza alla fiera di San Martino e una conferenza autunnale.

La visibilità sui media sarà garantita con contributi su bio-

attualità, Agricoltore ticinese, BioInCasa, con la pagina Facebook e il sito internet, che è stato aggiornato con una rubrica «articoli» dove ritrovare gli articoli apparsi sui vari media.

Delle assemblee fanno sempre parte i conti che, in seguito alle discussioni e richieste emerse lo scorso anno, il comitato dopo essersi rivolto a un servizio di consulenza ha potuto presentare in modo diverso, trovando l'approvazione dei soci. Bio Ticino, grazie anche all'importante lavoro di volontariato, ha avuto un utile e approfitta dell'occasione per ringraziare tutti coloro che aiutano e che partecipano alle attività. *Elia Stampanoni*



Il comitato si rinnova

Novità anche nel comitato di Bio Ticino, che ha salutato e ringraziato Flavia Anastasia per il suo impegno in questi anni, così come Gabriele Giottonini che ha lasciato per raggiunti limiti d'età la rappresentanza di Bio Ticino in seno all'Unione contadini ticinesi. I due sono stati sostituiti da forze nuove, che affiancano i confermati membri e rappresentanti.

PRESIDENTE: Milada Quarella Forni, gestisce un'azienda di vacche nutrice Bio Suisse tra Riviera e Leventina.

MEMBRI: Pascal Rimediotti (vicepresidente), responsabile del Demanio cantonale di Gudo, azienda Bio Suisse.

Nadia Filisetti, gestisce un'azienda Bio Suisse con ovini e caprini in Mesolcina. **Ivan Mattei**, gestisce l'azienda di famiglia Bio Suisse al Piano di Peccia con bovini. **Gabriele Bianchi**, gestisce l'azienda familiare Bio Suisse con viticoltura, vinificazione e apicoltura ad Arogn.

Chiara Cattaneo, gestisce un'azienda orticola Bio Suisse in Riviera. **Kemal Moré**, gestisce con la moglie un'azienda Bio Suisse in valle di Blenio con pecore da latte e trasformazione in azienda. **Pascal Mayor**, gestisce un'azienda Bio Suisse a Cavigliano con vacche nutrice, capre, cavalli e vigneti (nuovo membro di comitato). **Mattia Arnoldi**, gestisce a Osco assieme alla moglie Eva un'azienda Bio Suisse con capre, qualche cavallo e alpeggio (nuovo membro di comitato). **Francesco Bonavia** in rappresentanza dei consumatori, responsabile del Vivaio cantonale di Lattecaldo.

RAPPRESENTANTI DI BIO TICINO

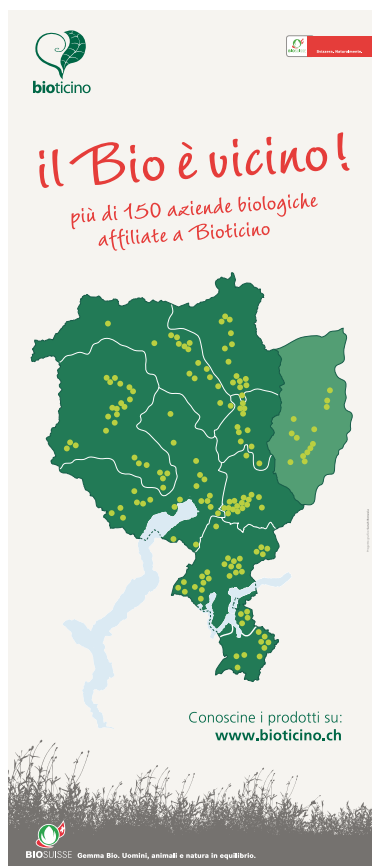
- all'assemblea dei delegati di Bio Suisse: **Milada Quarella Forni** e **Alberto Bianchi** (supplente Ivan Mattei)
- in seno all'UCT: **Mattia Arnoldi** (nuovo).
- in seno alla ConProBio: **Kemal Moré**.

SEGRETARIATO

Alessia Pervangher (-Bassi), gestisce con il marito un'azienda Bio Suisse a Airolo con asini.

Informazioni Bio Ticino

Associazione Bio Ticino, c/o Alessia Pervangher
Via San Gottardo 99, 6780 Airolo
tel. 091 869 14 90
 www.bioticino.ch
→ info@bioticino.ch



Il poster di Bio Ticino per sottolineare il tema Bio Suisse del 2018 «il bio è vicino».

Vasi in vetro con coperchi + bottiglie

Per tutti i tipi di alimenti

Marmellate / confetture / frutta e verdura / sciroppi
succhi di frutta / distillati / birra/ vino, altro ancora

Vasi e bottiglie

in differenti grandezze e forme

Per un utilizzo professionale come privato

Campioni gratuiti e listino prezzi a richiesta

Crivelli Imballaggi

Via Rampa 4 - 6830 Chiasso

☎ 091 647 30 84

crivelliimballaggi@hotmail.com

BIOAttualita.ch

La piattaforma degli agricoltori bio svizzeri



Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte

Votre partenaire 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

Impressum

28. anno 2019

Bioattualità esce 10 volte
all'anno, due volte all'anno con
un numero doppio.

Rivista in francese: Bioactualités

Rivista in tedesco: Bioaktuell

Tiratura

Tedesco: 7354 copie

Francese: 997 copie

Italiano: 305 copie

Totale esemplari stampati: 9577
(attestato 2018)

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 / *cfr* (capored)

Franziska Hämmerli / *fra*

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

pubblica@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-4

Password: ba4-2019