

BIO

Attualità

La rivista del movimento bio

8 | 19
OTT

In difesa dei Piwi

Avevo 13 anni quando con i miei genitori mi sono trasferito da Zurigo nel Canton Vallese. Mi sembrava allettante vivere da allora in poi in un Cantone che conoscevo solo per avervi passato le vacanze. Ben presto ho però dovuto ricredermi: come «forestiero» o «grüezi» devi innanzitutto integrarti prima di essere almeno in parte accettato dai compagni di scuola. Integrazione in Vallese per me ha significato imparare il dialetto, andare in chiesa e aiutare i conoscenti nella «wimdu», nella vendemmia. A 16 anni è poi seguito l'atto di integrazione definitivo – bere il vino del luogo. Attorno al 1990 si trattava di Pinot noir, Dôle e naturalmente Fendant, a quei tempi ancora malfamato per il potenziale mal di testa, dovuto probabilmente all'eccessiva produzione di vino negli anni ottanta quando per alcuni viticoltori la quantità contava più della qualità.

A un certo momento sono diventato infedele ai vini vallesani. I viticoltori non me ne vogliono ma mi sono innamorato dapprima nei vini di oltremare e poi negli ottimi vini di diversi Paesi europei. In seguito ho frequentato un corso di degustazione, viaggiato attraverso le regioni viticole spagnole, bevuto, bevuto finendo per credere di essere diventato un esperto di vini. Fino a quando mi sono imbattuto nel termine Piwi.

Piwi? Suona come ... mah, suona semplicemente male. Poi ho imparato che Piwi sta per «resistente ai funghi». Ma non ha risolto nulla, pur impegnandomi, nella mia testa non riuscivo a combinare funghi, resistenza e vino. Questo rifiuto è scomparso solo lavorando sull'argomento centrale della presente edizione – e dopo aver degustato alcuni vini Piwi. Ben presto ho dovuto ammettere: non solo i Piwi possono rappresentare il futuro della viticoltura ecologica ma hanno anche un'elevata qualità. Agli scettici, come lo sono stato io, consiglio pertanto di dare loro una possibilità.



René Schulte, redattore



Sommario

Produzione

Viticultura

- 4 **Vini promettenti**
- 6 **Un bioviticoltore in missione Piwi**
- 9 **Intervista: «Quello che facciamo è scienza»**

Frutta e bacche

- 10 **Piantine di bacche: grande offerta**

Bio Suisse e FiBL

Bio Suisse

- 11 **AD: Temi centrali: polli da ingrasso e pulcini maschi**
- 12 **Brevi notizie**

FiBL

- 13 **Brevi notizie**

Rubriche

- 3 *Brevi notizie*
- 14 *Bio Ticino*
- 16 *Impressum*

Foto in copertina: Uva Solaris resistente ai funghi (Piwi) nell'azienda vitivinicola del viticoltore turgoviese Roland Lenz. Foto: René Schulte

Detto



«25 anni fa noi viticoltori Piwi non esistevamo nemmeno. Perché oggi ci siamo? Perché abbiamo dimostrato di avere coraggio.»

Roland Lenz, viticoltore Gemma

→ pagina 6

Contato



temi inerenti alle direttive sul pollame saranno incluse nell'ordine del giorno dell'assemblea dei delegati autunnale di Bio Suisse.

→ pagina 11

Visto



68 prodotti sono stati degustati da professionisti lo scorso 31 agosto presso il centro Schwand a Münsingen. I prodotti erano stati inoltrati in vista della Gemma Bio Gourmet, assegnata a complessivamente 37 prodotti, ciò che dimostra l'elevata qualità dei prodotti Gemma. 17 fra loro sono nominati per la menzione speciale. La premiazione avrà luogo il 29 novembre nel quadro della Food Expo Berna. *cfr; Foto: Andrea Wullimann*

Elezioni parlamentari

Il 30 ottobre 2019 saranno eletti i membri del Consiglio nazionale e del Consiglio degli Stati per la prossima legislatura.



Foto: Servizi del Parlamento, 3003 Berna

Bio Suisse e Bioattualità hanno inviato cinque domande ai candidati. Coloro che hanno risposto positivamente a tutte le domande figurano nell'elenco dei candidati raccomandati da Bio Suisse. Le domande concernono la politica agricola 2022+, i pesticidi chimici di sintesi, la tecnologia genetica, relazioni commerciali sostenibili nonché clima / biodiversità. Con una sesta domanda i candidati hanno avuto la possibilità di presentare le proprie idee relative a clima e alimentazione. I risultati sono consultabili online. *Martin Bossard, Bio Suisse*

www.bio-suisse.ch >
À notre sujet > Politique >
Elections parlementaires 2019 (F e D)

Una vacca su 10 è bio

Le statistiche del latte mostrano: in Svizzera all'inizio del 2018 vivevano complessivamente 564 190 vacche da latte, 59 954 delle quali bio. Vale a dire che in Svizzera una vacca da latte su dieci è allevata in un'azienda bio. All'inizio del 2018 si contavano quasi 37 000 capre da latte di cui circa 10 000 bio. All'inizio del 2018 erano inoltre registrate quasi 15 000 pecore da latte, quasi 11 000 in aziende bio. Le statistiche del latte contengono numerosi altri dati relativi alla produzione e alla trasformazione del latte, il commercio con l'estero, lo sviluppo dei prezzi e il consumo di latte e latticini. *cfr*

www.sbv-usp.ch > Médias >
Publications > Statistique laitière (F e D)



Vini
promettenti

I vitigni resistenti alle malattie fungine potrebbero rivoluzionare il mondo dei vini. Hanno poche pretese, un'elevata qualità e sono rispettosi dell'ambiente.

«I nuovi Piwi conquistano il mondo dei vini!» – Con queste parole energiche il presidente di Piwi International Josef Engelhart all'inizio di agosto ha inaugurato il 1° simposio internazionale Piwi a Wädenswil. 130 viticoltori, selezionatori, vivaisti e ricercatori provenienti da tutta l'Europa hanno seguito con grande attenzione il discorso del tecnico vitivinicolo tedesco. L'obiettivo dell'evento di alto livello tenuto presso l'Università di scienze applicate di Zurigo (ZHAW) è stato lo scambio di conoscenze e esperienze ma anche una discussione aperta su come i Piwi in avvenire dovranno posizionarsi sul mercato.

Piwi sta per «pilzwiderstandfähig», ovvero vitigni resistenti ai funghi. Ne fanno per esempio parte Cabernet Jura, Maréchal Foch, Johanniter, Solaris e Sauvignier gris. Si tratta di varietà ottenute dall'incrocio di vitigni europei con vitigni americani e dispongono di determinati geni che conferiscono loro una certa resistenza alle malattie fungine. «Ciò permette di ridurre dell'80 per cento le abituali misure fitosanitarie», spiega Josef Engelhart. Le varietà europee come Pinot noir, Chardonnay e Cabernet Sauvignon non dispongono di questa resistenza e vanno pertanto trattate regolarmente con fungicidi.

La necessità di trattare la vite ha un'origine storica. Nel 19° secolo alcuni coloni europei importarono vitigni in America perché i vini locali non erano di loro gradimento. Le piante tuttavia deperirono tutte. In seguito vennero introdotti in Europa vitigni americani per vedere se il risultato fosse lo stesso. In tal modo sono però stati importati fra l'altro anche l'oidio e la peronospera, malattie alle quali le piante americane sono per natura pressoché immuni.

La diffusione delle malattie fungine ha portato numerosi viticoltori sull'orlo della rovina. All'inizio del 20° secolo si è pertanto iniziato a cercare soluzioni nell'ambito della selezione vegetale. Ne sono risultati così tanti incroci di vitigni americani e europei che alcuni Stati hanno emesso dei divieti per non rischiare di perdere il controllo. I nuovi vini inoltre avevano un profilo aromatico inaccettabile per molti europei impedendone l'ulteriore sviluppo.

Commercializzazione difficoltosa dei vini Piwi

La svolta è avvenuta negli anni ottanta. Grazie alla crescente consapevolezza ambientale da parte della società, diversi selezionatori e viticoltori hanno ripreso a coltivare vitigni resistenti. I vantaggi per l'uomo e la natura sono però stati studiati in modo più approfondito solo negli scorsi anni. Stando a uno studio sull'ecobilancio della ZHAW e del FiBL del 2016 i vini Piwi grazie al minor fabbisogno di pesticidi chimici di sintesi e a base di rame hanno un impatto ambientale inferiore tra il 21 e il 61 per cento rispetto ai vini ottenuti da varietà europee. Dallo studio emerge inoltre che i Piwi prodotti in regime biologico sono particolarmente ecologici.

Sono inoltre stati fatti grandi progressi anche dal punto di vista organolettico. Da diversi anni i vini Piwi conquistano regolarmente medaglie ai rinomati concorsi in Svizzera e all'estero. Ciononostante le vendite non decollano, come fa intendere Josef Engelhart: «Numerosi viticoltori, commercianti di vini e consumatori sono tuttora scettici nei confronti delle innovazioni», spiega. I partecipanti al simposio Piwi tenutosi a Wädenswil non sono però riusciti ad accordarsi sulla via da seguire. Per alcuni occorre un marchio con per esempio l'indicazione «senza residui». Altri auspicano che le varietà siano maggiormente pubblicizzate. Altri ancora ritengono che l'approccio giusto sia associare il marchio della propria azienda vitivinicola a una storia autentica. Tutti comunque erano d'accordo su un fatto: i vini Piwi devono piacere. Se ciò sarà il caso potranno avere un futuro. René Schulte



Statistica vitivinicola svizzera

Anno viticolo 2018

Superficie viticola: 14 712 ettari

Piwi: 283 ettari (1,9 per cento)

Anno viticolo 2017

Superficie viticola: 14 748 ettari

Piwi: 256 ettari (1,7 per cento)

Le statistiche vitivinicole dell'Ufficio federale dell'agricoltura non forniscono indicazioni relative alla coltivazione Piwi negli anni precedenti.

Informazioni su Piwi

www.piwi-international.org

Un elenco delle varietà in tedesco può essere scaricato cliccando su «Piwi-Rebsorten»

(colonna a sinistra)

www.bioactualites.ch > Cultures >

Viticulture bio (F e D)

Consulenza Piwi FiBL

→ Patrick Stefani

patrick.stefani@fibl.org

tel. 062 865 04 84

Un bioviticoltore *in missione Piwi*

Il viticoltore Gemma Roland Lenz auspica maggior coraggio in viticoltura e che i vitigni resistenti ai funghi diventino la norma, perché rispettano l'ambiente e fanno risparmiare soldi.

Roland Lenz si scusa. Deve dare una mano a un collaboratore a spingere fuori dal capanno degli attrezzi il trattorino tagliaerba che sarà dismesso. Mezz'ora più tardi si scusa di nuovo. Un'anziana coppia è passata per farsi consigliare un buon vino per una festa. Si prende comunque tempo per il redattore che scrive queste righe e che pensa fra sé e sé: ecco come si presenta la vita quotidiana di un bioviticoltore che punta su varietà resistenti alle malattie fungine (Piwi) e che quindi non deve continuamente trattare le piante. È presente ovunque ma non nel vigneto.

Naturalmente questa è un'esagerazione. Di lavoro nel vigneto sull'arco dell'anno ce n'è abbastanza. Defogliare, tirare i fili, applicare reti antiuccelli, piantare le viti, vendemmiare ... Nonostante tutto ciò: «Le varietà di vite Piwi effettivamente richiedono meno cure rispetto alle varietà classiche europee», spiega Roland Lenz. Rimane quindi tempo per altre cose.

L'azienda viticola Lenz è il più grande vigneto Gemma in Svizzera. È situata in posizione idilliaca in cima all'Iselisberg, nell'omonima frazione del Comune turgoviese Uesslingen-

Buch. 25 anni fa Roland Lenz e sua moglie Karin hanno ripreso l'azienda con 6,5 ettari di vigneto. Attualmente gli ettari sono 21, 3,5 dei quali sono dedicati alla promozione della biodiversità. Inoltre acquistano uve da altri bioviticoltori. «Attualmente coltiviamo 34 varietà di vite, 24 delle quali sono Piwi», commenta Roland Lenz. Con le uve produce fino a 70 tipi di vino che, dando uno sguardo ai riconoscimenti conquistati, non sono certo mediocri. Infatti ha vinto medaglie d'oro e d'argento alla più grande competizione nel mondo del vino AWC Vienna, al concorso internazionale dei vini bio e Piwi ma anche al concorso svizzero dei vini bio. Negli anni 2015 e 2018 ha addirittura conquistato il titolo di «viticoltore bio svizzero dell'anno».

Estirpazione per iniziare

La via verso il successo è stata tutta in salita e ha avuto inizio con l'atto della distruzione. «Quando abbiamo ripreso l'azienda le varietà dominanti erano per il 70 per cento Pinot noir e per il 30 per cento Müller-Thurgau. Una parte delle viti Müller-Thurgau le ho estirpate subito», racconta Roland Lenz, non senza provare un po' di vergogna essendo lui stesso turgoviese. Osserva che questa classica varietà europea ha senz'altro delle buone caratteristiche. È molto produttiva e i fiori inoltre sono resistenti al freddo, infatti sopporta senza problemi alcuni giorni e notti freddi durante la fioritura. «A prescindere da ciò è però sensibile all'oidio e alla peronospora e quindi non è sostenibile.»

Con le varietà resistenti ai funghi il bioviticoltore Roland Lenz persegue una viticoltura senza uso di rame e vini esenti da residui. *Foto: René Schulte*



Il cinquantenne ha dapprima piantato le varietà Piwi Regent e GF 48-12 e man mano se ne sono aggiunte altre, come per esempio Cabernet Jura, Cal 1-28 e Léon Millot, con le quali ha avuto grande successo. Accanto ai vini monovitigni e alle cuvée l'assortimento di Roland Lenz include anche la cosiddetta vigna mista costituita dalle tre varietà Piwi Divico, Baron e Cabernet Cantor, coltivate tutte su una stessa particella. «Si completano in modo ottimale, non solo in termini di gusto ma anche dal punto di vista botanico», osserva. Ogni pianta ha i suoi punti forti e i suoi punti deboli. Riunite in un solo vigneto si aiutano reciprocamente. Ciò permette al viticoltore di dedicare meno tempo alla cura del vigneto e ai trattamenti.

Lievito in polvere e alghe anziché rame

«Sin dall'inizio il mio obiettivo è stato quello di produrre in regime biologico. Ciò però è possibile solo con varietà robuste», spiega Roland Lenz. Come esempio negativo adduce il Pinot noir che attualmente coltiva ancora su alcuni ettari. In fatto di impatto ambientale secondo lui la differenza tra bio e convenzionale per quanto riguarda questo vitigno è pressoché nulla. Per entrambi i metodi di produzione durante l'estate è necessario un trattamento con prodotti fitosanitari ogni settimana e al momento giusto. Un ritardo anche solo di due ore può favorire l'infestazione. Per quanto riguarda il Cabernet Jura è invece sufficiente un trattamento subito prima della fioritura e farlo oggi oppure solo domani non ha alcuna importanza. «Naturalmente esistono anche varietà Piwi meno resistenti che bisogna trattare quattro o anche cinque volte», aggiunge Roland Lenz.

Il prodotto fitosanitario maggiormente utilizzato in viticoltura biologica è il rame. Pur non trattandosi di un prodotto chimico di sintesi è pur sempre un metallo pesante che in caso di applicazione frequente può depositarsi nel terreno e nuocere ai preziosi organismi viventi nel suolo. A ciò si aggiungono i residui nel vino, anche se in genere sono ampiamente al di sotto dei valori limite legali. «Per i miei vitigni Piwi perciò utilizzo solo lievito in polvere, estratto di corteccia e alghe marine», commenta Roland Lenz. Le alghe, aggiunge, stimolano le difese naturali delle piante e nel contempo svolgono una funzione concimante.

Tutto questo fa risparmiare denaro. Pochi prodotti fitosanitari, meno coadiuvanti, costi più bassi per le macchine, minori rischi. «Non solo economici, anche per quanto riguarda i lavori su superfici scoscese. Dopo una forte pioggia è facile scivolare con il trattore», spiega Roland Lenz. Pochi passaggi inoltre rappresentano un miglior bilancio CO₂, ma anche una minor compattazione del suolo. E il suolo negli occhi del viticoltore è sacro. O perlomeno dovrebbe esserlo.

Vivaio con 150 nuove varietà Piwi

I viticoltori di oggi farebbero bene a iniziare la conversione, dice Roland Lenz. A sostituire ogni anno dal tre al quattro per cento delle antiche varietà con varietà Piwi. In tal modo si potrebbero avvicinare piano piano i consumatori ai nuovi vini. «25 anni fa noi viticoltori Piwi non esistevamo nemmeno. Perché oggi ci siamo? Perché abbiamo dimostrato di avere coraggio. In generale dovremmo avere più coraggio», auspica il viticoltore Gemma. Ciò vale anche per il commercio che continua a dimostrare scarso interesse per i vini Piwi. Il commerciante al dettaglio Coop ora però sembra voler cambiare, infatti recentemente ha lanciato la linea di vini «Naturtalent»



Solaris è una delle 24 varietà Piwi coltivate da Roland Lenz.



Nella cantina bio sono prodotti ogni anno fino a 70 vini diversi.

con un Solaris e un Cabernet Jura di Roland Lenz e un Seyval blanc del bernese Bruno Martin ai quali si aggiungono altre piccole aziende bio.

Il coraggio è importante ma ci vuole anche spirito innovativo. «Sono una persona curiosa», dichiara Roland Lenz. E pertanto collabora anche con l'Istituto federale di ricerca Agroscope e con l'Istituto statale per la viticoltura di Friburgo in Germania. La sua fiducia nel futuro dei vitigni Piwi è però dimostrata soprattutto dal fatto che da qualche tempo gestisce un vivaio nel quale sperimenta le nuove varietà del selezionatore Valentin Blattner (vedi pagina 9). «Attualmente stiamo sperimentando 150 varietà Piwi distribuite su complessivamente 1600 ceppi», commenta Roland Lenz. Le poche viti Müller-Thurgau ancora presenti nel vigneto sono invece destinate a scomparire. «Entro la fine dell'anno le estirpo tutte.» René Schulte

 www.weingut-lenz.ch (D)

Fatti, non parole n. 111



Il più grande marchio bio della Svizzera ha una marcia in più.

Nel 1993 Coop ha lanciato sul mercato Naturaplan, la prima marca bio del commercio al dettaglio nazionale.

Oggi in Svizzera quasi un articolo bio su due viene acquistato da noi che vi offriamo il più grande assortimento biologico del Paese con circa 2500 prodotti. E per restare all'avanguardia anche in futuro, promuoviamo l'agricoltura biologica in collaborazione con i nostri partner.

Tutti i dettagli dell'impegno Coop per uno sviluppo sostenibile su fatti-non-parole.ch

naturaplan



coop

Per me e per te.

«Quello che facciamo è scienza»

Al pioniere svizzero Valentin Blatter occorrono solo due anni per selezionare un vitigno resistente alle malattie fungine. Decideranno poi i viticoltori – e lo Stato – se trasformarne le uve in vino.

Da 35 anni seleziona vitigni Piwi. Da dove inizia quando sviluppa una nuova varietà?

Valentin Blattner: Parto dalle piante di vite nel vigneto. Guardiamo innanzitutto quali piante presentano buone resistenze contro l'oidio e la peronospora, il marciume nero, l'escoriosi, eccetera. Per ottenere dei risultati le viti sono contaminate artificialmente. Il mio vigneto è un po' fuori zona in modo che le spore fungine non possano raggiungere i vigneti di altri viticoltori.

Che cosa avviene con le piante che ritiene idonee?

Ne analizziamo la resistenza a livello genetico. Compariamo i geni trovati con un elenco di geni di resistenza noti. Se troviamo un gene di cui siamo già a conoscenza siamo contenti ma è molto più interessante non trovare nulla. In tal caso occorre verificare quali altri geni potrebbero essere responsabili della resistenza della pianta. La ricerca di nuovi geni è comunque molto interessante. È questa la scienza. Coloro che invece selezionano solo utilizzando geni di resistenza già conosciuti, e sono parecchi, sono semplicemente ripetitivi.

Una pianta dovrebbe presentare diversi geni di resistenza?

Sarebbe ideale. Il fungo infatti non è stupido, continua a svilupparsi e a adattarsi. Entro pochi anni è in grado di vincere un solo gene di resistenza. Per questo motivo un vitigno dovrebbe disporre di una combinazione di diverse resistenze. Per il fungo sarà tanto più difficile attaccare una pianta quanti più ostacoli incontrerà sulla sua strada.

Quindi incrocia le piante. Come procede?

Innanzitutto procediamo alla castrazione di un fiore. Vale a dire che con una pinzetta togliamo le antere e le impolliniamo con il polline di una seconda pianta. Il grappolo viene ricoperto per fare in modo che il vento e gli insetti non apportino altro polline. Quando gli acini sono maturi togliamo i vinaccioli che sono poi seminati e ne crescono nuove piante. Anche in questo caso osserviamo quali sono particolarmente resistenti e le analizziamo. Questo procedimento può essere ripetuto diverse volte.

Ma poi arriva anche il momento di dire basta.

Infatti. Una volta individuata una pianta particolarmente robusta e vigorosa togliamo le gemme e le innestiamo sulle radici di varietà di vite americana resistenti. Tutti i discendenti avranno allora le buone caratteristiche della pianta madre e potranno essere piantate nel vigneto.

Tutto questo richiede molto lavoro. Chi la sostiene?

Collaboro con altri selezionatori. Sono però importanti soprattutto i vivaisti e i viticoltori che coltivano, moltiplicano



Il selezionatore Piwi Valentin Blattner. Foto: René Schulte

e vinificano queste nuove varietà. Alla fine sono loro, e naturalmente i consumatori, a decidere quali vitigni hanno buone possibilità. Una varietà resistente ma che non cresce bene e non fornisce un buon vino non è interessante.

Quanto tempo ci vuole prima che il vino sia sugli scaffali?

Entro due anni sono in grado di sviluppare una nuova varietà. Sembra poco ma è il frutto di 35 anni di lavoro di selezione e ricerca su centinaia di migliaia di piante. La fase sperimentale presso i viticoltori dura cinque anni. E poi arrivano lo Stato e la burocrazia e questo può richiedere fino a 20 anni. Inoltre per le nuove varietà facciamo più fatica a ottenere il marchio AOC. La denominazione di origine protetta è riservata soprattutto alle varietà tradizionali come Pinot noir e Chasselas nonostante il fatto che debbano essere trattate con sostanze tossiche, contrariamente alle nostre che sono molto più rispettose dell'ambiente. Questa discriminazione ci obbliga a creare un marchio proprio per i vini esenti da residui.

Intervista: René Schulte



Pioniere della selezione Piwi

Valentin Blattner dal 1985 pratica la selezione e la ricerca di varietà di vite resistenti ai funghi (Piwi) per la viticoltura in Svizzera e all'estero. È uno dei pionieri della selezione Piwi e a livello internazionale è considerato un'autorità in materia. Il viticoltore di 61 anni svolge una parte del lavoro di selezione nell'azienda propria di otto ettari «Domaine Blattner» a Soyhières nel Canton Giura dove assieme a Silvia Blattner ha sviluppato fra l'altro la nota varietà Cabernet Jura. Inoltre attua programmi di selezione in Spagna, Germania, Francia, Canada e Thailandia dove lavora fra l'altro con varietà di vite tropicali.

Piantine di bacche: grande offerta

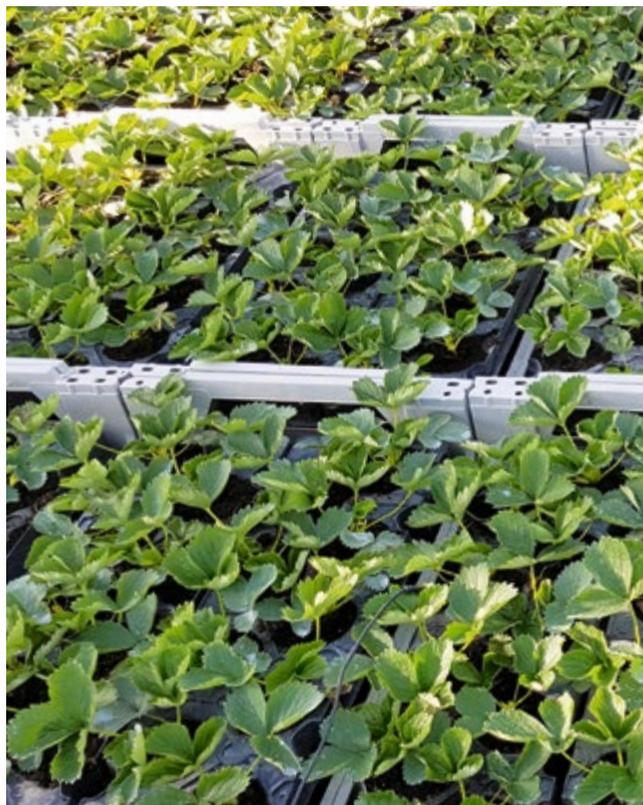
Grazie a nuovi offerenti numerose varietà e specie di bacche sono ora ottenibili di qualità Gemma anche in Svizzera. Per i giovani alberi Gemma invece l'offerta rimane scarsa.

Finora le aziende Gemma alla ricerca di nuove piantine di bacche o di giovani alberi da frutto erano spesso costrette ad acquistarli all'estero. L'offerta in Svizzera infatti era nettamente inferiore alla domanda sia per quanto riguardava la quantità ma anche in fatto di varietà. Per quanto riguarda le bacche la situazione è cambiata, grazie a nuovi produttori di piantine è ora possibile acquistare la maggior parte delle piantine di bacche Gemma in Svizzera. «Si tratta di uno sviluppo molto positivo», osserva Samuel Wyssenbach, responsabile del settore frutta e bacche presso Bio Suisse. «Negli scorsi anni abbiamo richiamato l'attenzione sulla mancanza di piantine indigene di qualità Gemma e abbiamo comunicato che la domanda supera l'offerta.» Questa trasparenza ha certamente contribuito a far sì che diverse nuove aziende abbiano iniziato a produrre piantine Gemma. Per quanto riguarda la coltivazione di frutta a nocciolo e a granella l'offerta di giovani alberi tuttavia rimane scarsa. «Sarebbe bello se si trovassero nuovi offerenti anche in questo settore o se vivai esistenti passassero alla produzione Gemma», commenta Samuel Wyssenbach.

L'elevata e costante domanda di piantine svizzere è anche dovuta alla tassa d'incentivazione per piantine introdotta da Bio Suisse nel 2013 per promuovere la produzione Gemma svizzera di piantine destinate alla coltivazione di frutta e bacche. La tassa d'incentivazione va versata da aziende Gemma che acquistano piantine convenzionali o piantine provenienti dall'estero. Queste aziende inoltre sono tenute a richiedere un'autorizzazione speciale per l'acquisto delle piantine presso l'ufficio semente bio del FiBL. «Il sistema è equo solo se tutti versano la tassa d'incentivazione», spiega Samuel Wyssenbach. Per questo motivo da due anni la presenza del permesso speciale e il versamento della tassa d'incentivazione nelle grandi aziende produttrici di bacche e frutta sono verificati da controllori specializzati nell'ambito di un controllo aziendale supplementare.

Tassa d'incentivazione per nuovi progetti

Con il fondi derivanti dalle tasse d'incentivazione viene attualmente promosso un progetto del FiBL per l'ottimizzazione della produzione di piantine di fragole e lamponi. Dato che il fondo non è ancora esaurito possono essere inoltrate altre richieste per progetti soprattutto per incrementare l'offerta di piantine per la produzione di frutta a nocciolo e a granella. I fondi per i progetti tuttavia sono a destinazione vincolata. «Non possiamo sostenere finanziariamente singole aziende nel senso di un finanziamento iniziale», spiega Samuel Wyssenbach. Ciò permetterebbe infatti alle aziende di produrre in modo più economico e le stesse sarebbero quindi avvantaggiate. Sono pertanto finanziati solo i progetti che servono a migliorare l'intera offerta di tutti i produttori. *Claudia Frick*



Piantine di fragole Gemma dalla Svizzera. Foto: Andreas Häseli, FiBL



Fornitori e varietà consigliate

Per le bacche, ma anche per gli alberi da frutta, è importante ordinare le piantine desiderate per tempo in modo che il produttore possa fornirle entro i termini e nella quantità e qualità richiesta. Ordinando tempestivamente è inoltre possibile ottenere sconti.

📄 www.bioactualites.ch > Cultures > Semences et plants > Listes varietales et fournisseurs > petits fruits bio, arboriculture bio: adresses des fournisseurs de plants bio pour l'arboriculture et les petits fruits

📄 www.bioactualites.ch > Cultures > Arboriculture > Variétés, plants

→ Patrick Stefani, FiBL
patrick.stefani@fibl.org
tel. 062 865 04 84

Permesso speciale

→ Matthias Klaiss, ufficio semente bio, FiBL
matthias.klaiss@fibl.org (D, F, E)
tel. 062 865 72 08

Inoltre progetti promozionali

→ Samuel Wyssenbach, responsabile settore frutta e vino, Bio Suisse
samuel.wyssenbach@bio-suisse.ch (D, F, E)
tel. 061 204 66 21

Assemblea dei delegati: temi centrali polli da ingrasso e pulcini maschi

Il 13 novembre avrà luogo a Olten l'assemblea dei delegati autunnale di Bio Suisse. Accanto alle votazioni relative a due modifiche delle direttive sarà anche reso noto il vincitore del Grand Prix Bio Suisse.

1	Affari statutari
1.1	Saluto, ordine del giorno, scrutatori
1.2	Verbale dell'AD del 17 aprile 2019
1.3	Approvazione pianificazione annuale e preventivo 2020
2	Altre decisioni
2.1	Parole d'ordine iniziative popolari Acqua potabile e Svizzera senza pesticidi sintetici
2.2	Conferma nomina organo per la qualità
2.3	Adesione obbligatoria per produttori di suini Gemma che forniscono maiali bio al commercio al dettaglio
3	Direttive
3.1	Autorizzazione temporanea vaccino OGM Vaxxitek per polli da ingrasso
3.2	Norma Pollame da ingrasso (galletti da ingrasso)
4	Informazioni
4.1	Obiettivi nel settore dell'istruzione Bio Suisse 2030
4.2	Relazione su affari politici
4.3	Politica della distribuzione
4.4	Attuazione nuova norma Limitazione delle importazioni
4.5	Relazione di Jan Plagge, Bioland Germania

**Durante la pausa pranzo:
assegnazione Grand Prix Bio Suisse**

I due affari relativi alle direttive trattati quest'anno all'assemblea dei delegati autunnale sono entrambi dedicati al pollame. I gruppi di lavoro negli scorsi mesi hanno tenuto diverse riunioni su questi due temi – su entrambi sono previste accese discussioni. Per quanto riguarda il primo argomento i delegati saranno chiamati a votare in merito al rinnovo dell'autorizzazione temporanea del vaccino Vaxxitek per polli da ingrasso. Il vaccino protegge dal virus di Gumboro ma è prodotto mediante tecniche di ingegneria genetica. L'Ordinanza bio permette



I delegati decidono sull'ulteriore uso del vaccino Vaxxitek per i polli da ingrasso. Foto: Carmen Büeler, Bio Suisse

l'uso di questo tipo di vaccini, le direttive di Bio Suisse invece no. Dopo diverse verifiche una netta maggioranza del gruppo di lavoro, la commissione del marchio produzione (CMP) e l'organo per la qualità (OQ) si sono espressi a favore dell'inserimento nelle direttive della possibilità di un'autorizzazione speciale temporanea per singole aziende per l'impiego di Vaxxitek. I delegati saranno chiamati a esprimersi in merito. Il secondo argomento si occupa della norma relativa all'allevamento di galletti da ingrasso. I delegati dovranno votare su una norma leggermente adeguata rispetto al 2017.

All'ordine del giorno vi sarà inoltre la presa di posizione sulle due iniziative popolari Acqua potabile e Svizzera senza pesticidi sintetici. Visto che su entrambe si voterà al più presto nell'autunno 2020 il consiglio direttivo presumibilmente proporrà di rinviare la presa di posizione alla primavera 2020. Bärner Biobure, Bio Ostschweiz e Bio Zürich-Schaffhausen presentano ai delegati il tema dei maiali bio e incaricano il consiglio direttivo di elaborare entro la prossima AD una nuova direttiva relativa all'adesione obbligatoria dei produttori di suini Gemma. *Claudia Frick*



Documentazione dettagliata sull'AD

www.bio-suisse.ch > Su di noi > Associazione > Assemblea dei delegati: documentazione disponibile in tedesco e francese
→ urs.guyer@bio-suisse.ch (D, F, E)
tel. 061 204 66 20

Designati i nuovi membri della CMI

Il consiglio direttivo di Bio Suisse il 26 agosto 2019 ha eletto cinque nuovi membri della commissione del marchio importazione (CMI). La CMI conta ora nove membri aventi diritto di voto. I nuovi membri sono:

Elvira Zingg, Winterthur: responsabile presso Gebana della qualità e delle certificazioni, in precedenza collaboratrice presso Agroscope Tänikon e presso l'Istituto per l'ecologia del mercato IMO. Ha studiato geografia e economia all'Università di Zurigo e ha conseguito il CAS in gestione dei progetti

Loredana Sorg, Winterthur: responsabile dei programmi presso la fondazione Biovision per progetti di sviluppo in Africa orientale. Ha seguito progetti nel settore dell'agricoltura sostenibile in ambito nazionale e internazionale. Bachelor e Master of Science in scienze agrarie presso il Politecnico di Zurigo.

Matthias Bucheli, Les Bois JU: contadino Gemma, esperienza pluriennale in diverse aziende e alpeggi Gemma. Fino al 2015 certificatore esterno di aziende internazionali presso ICB AG. Ingegnere agronomo «Agricoltura internazionale» presso HAFL a Zollikofen.

Petra Heid, Steckborn: responsabile del dipartimento sostenibilità presso Chocolats Halba / Sunray. Pluriennale esperienza nella coltivazione di cacao e caffè sostenibile. Studio in geocologia all'Università Bayreuth.

Tobias Eisenring, Basilea: collaboratore presso il dipartimento cooperazione internazionale presso il FiBL come esperto senior gestione progetti per lo sviluppo del mercato e regionale. In precedenza esperienza in materia di ispezione/certificazione presso l'ente di certificazione intercantonale OIC. Apprendistato in agricoltura e Master of Science in agricoltura sostenibile a Londra, MBA all'Università di Ginevra e MAS in consulenza organizzativa presso ZHAW Zurigo.

I nuovi membri completano il gruppo esistente costituito da Nike Böger, Fabrizio Keller, Franz Steiner e Laurent Vonwiller.

Nike Böger a seguito delle dimissioni di Paul van den Berge ha assunto la presidenza ad interim della CMI. Bio Suisse informerà non appena il consiglio direttivo avrà designato un nuovo presidente.

Hans Ramseier, Bio Suisse



Nuovo membro GE ortaggi e patate

Chiara Cattaneo dall'inizio di luglio fa parte del gruppo di esperti in materia di ortaggi e patate. La ventisettenne ha rilevato da Marco Francini il settore ortaggi freschi in Ticino. Chiara Cattaneo mette a disposizione del gruppo di esperti un grande bagaglio di conoscenze nel settore della vendita diretta. È cresciuta in un'azienda orticola a Lodrino, ha frequentato una scuola commerciale e si sta specializzando nel campo dell'agricoltura. Assieme ai genitori coltiva circa 50 varietà di ortaggi per la vendita diretta. Chiara Cattaneo da un anno fa parte del comitato di Bio Ticino.

Ilona Stoffel, Bio Suisse

Politica agricola 2022+

Il Consiglio federale alla fine di agosto ha presentato in grandi linee la prevista politica agricola. Bio Suisse, in considerazione delle discussioni su pesticidi, acqua potabile e clima si sarebbe aspettata una spinta nettamente maggiore per le aziende bio. Mancano visioni e manca ambizione. Va però valutato positivamente il tentativo del Consiglio federale di concretizzare le misure nell'ambito dei concimi chimici e dei pesticidi di sintesi che tuttavia sono totalmente prive di ambizione. Per quanto riguarda i concimi per esempio, entro il 2030 non saranno raggiunti nemmeno gli obiettivi fissati nel 2008 con gli «Obiettivi ambientali per l'agricoltura» che finora sono stati di gran lunga mancati.

Anche le misure relative ai pesticidi sono incomplete e non sufficientemente re-

Corte scoperta in caso di intemperie per ovaiole

Dal 1° gennaio 2020 le galline ovaiole Gemma in caso di intemperie devono poter accedere a una corte scoperta. Ciò vale per le aziende con oltre 500 galline. Il periodo di transizione per i pollai esistenti il 31 dicembre 2017 giunge pertanto a scadenza. La corte scoperta può essere messa a disposizione delle galline come alternativa al pascolo durante il periodo vegetativo. Deve essere provvista di lettiera adeguata e può essere coperta per un terzo al massimo (vedi promemoria FiBL). A dipendenza del Cantone sono obbligatori il drenaggio e una fossa dei liquami. La corte scoperta in caso di intemperie permette di preservare la cotica erbosa e di ridurre la perdita di sostanze nutritive in inverno.

Christoph Fankhauser, Bio Suisse

Ordinare o scaricare gratuitamente (D):

«Freilandhaltung von Legehennen»

 shop.fibl.org > Best.-Nr. 1357



alizzate. Difficilmente basteranno a convincere i promotori dell'iniziativa sull'acqua potabile e dell'iniziativa per una Svizzera senza pesticidi sintetici a ritirarle e probabilmente l'ultima parola spetterà al popolo. Bio Suisse inoltre critica l'assenza di un sostegno mirato per sistemi di produzione come bio, allevamento di vacche nutrici o produzione integrata che già oggi vanno ampiamente oltre le disposizioni di legge. Con un dispendio minimo il contribuente potrebbe ottenere una prestazione molto maggiore a favore dell'ambiente. *Martin Bossard, Bio Suisse*

Nuovo calendario dei corsi

L'offerta di corsi del FiBL aumenta di anno in anno. Il nuovo calendario dei corsi 2019-2020 comprende una quarantina di corsi di aggiornamento su diversi temi riguardanti l'agricoltura biologica e la trasformazione bio che sono proposti a partire da inizio novembre. Il programma dettagliato dei singoli corsi sarà pubblicato circa quattro settimane prima dell'inizio del corso nell'agenda di www.bioaktuell.ch. Il calendario dei corsi in forma cartacea è allegato alla presente edizione, in forma elettronica è disponibile sul sito internet del FiBL. *tre*

www.fibl.org > colonna a destra >
Cours FiBL Suisse (F e D)



Promemoria suini: allevamento all'aperto

L'allevamento di suini all'aperto suscita un crescente interesse presso gli allevatori. Il FiBL, Bio Suisse e KAGfreiland hanno pertanto raccolto le attuali conoscenze relative all'allevamento di suini al pascolo. Il nuovo promemoria spiega come l'allevamento all'aperto soddisfa i requisiti relativi al benessere degli animali e della protezione degli animali e come può essere redditizio anche dal punto di vista lavorativo ed economico. L'allevamento all'aperto dei suini offre diversi vantaggi come minori costi per infrastrutture e mangimi e buoni argomenti per quanto riguarda la vendita diretta ma cela anche delle sfide di cui va tenuto conto. Nel promemoria gli esperti di diversi settori affrontano i principali aspetti: quali luoghi sono adatti dal punto di vista della protezione dell'ambiente e delle acque? Quali infrastrutture sono necessarie? Come si possono rendere efficienti e rispettosi degli animali il foraggiamento e la gestione del pascolo?

Il promemoria di 20 pagine può essere ordinato presso il FiBL sotto forma di opuscolo ma può anche essere scaricato gratuitamente. Bio Suisse inoltre distribuisce il promemoria in occasione delle visite della stalla, alla giornata del bestiame bio 2020 e al convegno sui suini bio che si terrà il 28 novembre presso l'azienda Liebegg. *Barbara Früh, FiBL*



Ordinare o scaricare gratuitamente:
«Freilandhaltung von Schweinen» (D)
(Convegno suini bio)
shop.fibl.org > No. ordinazione 2503
www.bioaktuell.ch > Agenda >
Tierhaltung > Bioschweinetagung 2019

Trasformazione: requisiti bio da apprendere

I corsi sulla trasformazione del FiBL introducono alla creazione di prodotti bio. Il corso sulla fermentazione dell'11 settembre ha dimostrato ancora una volta che la produzione di specialità bio richiede ampie conoscenze dei requisiti specifici bio. Infatti non tutto quanto avviene nella trasformazione convenzionale è permesso nella fabbricazione di prodotti bio. Nel corso sulla fermentazione le relatrici hanno fornito conoscenze utili in materia di bio dalla coltivazione attraverso la trasformazione e le qualità organolettiche fino allo smercio. Anche i controlli bio sono stati un tema importante. È stato per esempio spiegato che le macchine per l'imbottaggio di un'azienda per conto terzi può essere utilizzata, ma solo dopo aver ottenuto il permesso dall'organismo di controllo bio. Si è inoltre parlato della gestione di ingredienti non certificati bio.

I corsi offrono nozioni pratiche sulle ordinanze per gli addetti alla trasformazione in azienda e i laboratori artigianali, gli apprendisti e il commercio specializzato. Il vantaggio diretto appare per esempio quando un partecipante dopo il corso riesce a ottenere l'autorizzazione bio conforme all'Ordinanza finora mancante per un ingrediente bio acquistato. I temi dei prossimi corsi FiBL sulla trasformazione saranno tofu e oli vegetali e anche in quell'ambito saranno trattati i requisiti bio. *Sigrid Alexander, insegnante corsi FiBL*

Date dei prossimi corsi:
→ Tofu Gemma da soia svizzera
11 novembre a Widen AG (D)
→ Oli vegetali per la vendita diretta
13 novembre a Flawil SG (D)
www.bioaktuell.ch > Agenda >
Verarbeitung, Vermarktung (D)



Al corso di fermentazione sono stati trattati i requisiti per la trasformazione bio. Foto: Olaf Schnelle

Una conversione felice *in campicoltura*

L'azienda agricola di Arturo Dormann a Quartino ha quasi concluso il suo primo anno di conversione all'agricoltura bio Gemma. Con qualche adattamento è tutt'ora convinto e felice della sua scelta.

Nel 2019 Bio Ticino sta festeggiando i suoi primi 40 anni e anche su bioattualità abbiamo dato rilievo a quest'avvenimento, per esempio incontrando un'azienda pioniera dell'agricoltura biologica in Ticino, quella di Barbara Gianettoni a Gordola (vedi n° 619).

Oggi conosciamo invece chi all'agricoltura bio e alla gemma di Bio Suisse si è avvicinato da poco, da pochissimo. A inizio 2019 ha infatti iniziato la sua conversione Arturo Dormann che con la sua azienda gestisce circa 50 ettari di terreni, destinati principalmente alle colture campicole quali granoturco, soia e frumento, completati da prati artificiali e prati naturali. L'azienda di Quartino è situata a ridosso delle bolle di Magadino e delle rive del Verbano, posizione che in passato fu causa di speculazioni e di diversi cambi di proprietà, dovuti alla possibilità che la zona diventasse un porto ambito. Una fattoria ripresa poi definitivamente nel 1978 dal papà, quando ancora si allevavano una trentina di vacche da latte, oltre a vitelli, manze e manzette, e quando ancora era consuetudine utilizzare alcuni prodotti chimici. Oltre ai bovini c'erano anche 100 maiali che in tre mesi venivano ingrassati dai 25 ai 100 kg finali. Un'agricoltura intensiva, come ricorda Arturo Dormann che gestisce



Arturo Dormann davanti a un suo campo di granoturco a Quartino. Foto: Elia Stambanoni

oggi le superfici in modo decisamente più estensivo, avendo anche abbandonato il settore dell'allevamento. «Non sono mai stato veramente un appassionato degli animali e quindi, con le difficoltà dovute dal calo dei prezzi non è stato per me troppo difficile scegliere d'abbandonare l'allevamento per dedicarmi unicamente alla campicoltura», ci racconta l'agricoltore formatosi a Mezzana e poi alla «Landwirtschaft- und Maschenschule» di Hohenrain (oggi Berufsbildungszentrum Natur und Ernährung), e che oggi ospita nelle sue stalle solamente alcuni cavalli per il tempo libero.

Per la concimazione digestato e composto

Prima dell'abbandono della produzione lattiera «quando ancora si riceveva più di un franco per litro di latte», le superfici venivano concimate con concimi minerali e nei campi s'utilizzavano erbicidi per la lotta alle malerbe. Questi fattori, concimazione e lotta alle malerbe, congiuntamente alla rotazione delle colture, sono stati gli elementi in cui Arturo Dormann ha dovuto apportare i maggiori adattamenti con l'inizio della conversione, avviata con la stagione 2019. «Esatto, oltre all'acquisto di semente biologica, che non è un cambiamento difficile ma solo più dispendioso, i grossi adattamenti sono stati proprio nella lotta alle malerbe, che avviene interamente in modo meccanico, mentre piccoli ritocchi sono stati necessari nel piano di rotazione. Per la concimazione dei campi, invece, utilizzo ora digestato di biogas e composto.» Nelle direttive di Bio Suisse, nel capitolo 2.4.3.2 della parte II sono indicate le esigenze e le limitazioni per l'utilizzo di composto e digestato laddove non è possibile un sufficiente approvvigionamento con sostanze nutritive provenienti dalla propria azienda o acquistate da aziende biologiche.

Avendo potuto pianificare al meglio la conversione, il primo anno si sta chiudendo in modo positivo per il nuovo gestore bio, il quale ha saputo apportare i necessari adeguamenti per tempo, sin dall'inizio, approfittando del controllo d'entrata di bio.inspecta (svolto l'autunno precedente) e dei consigli di alcuni agricoltori biologici. «Sì, ho potuto mantenere le stesse colture e solamente adattare le rotazioni per migliorare anche l'apporto di azoto e coordinare i sovesci», aggiunge Arturo Dormann.

Complessivamente i quantitativi d'azoto e di fosforo apportati sono diminuiti, portando a un leggero calo nelle rese che non ha però preoccupato eccessivamente l'agricoltore il quale può oggi beneficiare di prezzi di vendita maggiori e vedere meglio remunerata la sua produzione, per ora smerciata come prodotto biologico in conversione.

Essenziale la lotta meccanica

Un aspetto sottolineato da Arturo Dormann durante la nostra visita è la cura delle malerbe, che dev'essere accurata e puntuale: «Sì, bisogna sperimentare dei nuovi (per me) sistemi di lotta meccanica e imparare ad intervenire al momento giusto. A volte è una questione di giorni, in cui se non si agisce con una striglia o una zappatura si può in parte compromettere il raccolto. Nel convenzionale è forse più facile rimediare ad eventuali situazioni critiche, nel biologico no. Non si deve inoltre avere paura di entrare nei campi, ho notato come le



La soia coltivata a Quartino, quasi pronta per essere raccolta.

colture sopportano bene anche certi interventi che prima pensavo potessero rilevarsi troppo invasivi», racconta Arturo Dormann, che ha anche imparato a tollerare la presenza di alcune malerbe, per esempio ai bordi dei suoi campi, distribuiti tra Quartino, Gordola e Magadino.

Le sue colture a metà settembre si presentano in ottima salute. Un risultato ottenuto con interventi precisi di strigliatura: due passaggi nei cereali e una nel mais, dove sono poi seguite tre zappature. Per la soia sono invece stati necessari dai due ai tre interventi con la striglia e altrettanti con la zappa per ottenere un buon raccolto di qualità. Dei lavori possibili grazie a una nuova strigliatrice acquistata da Arturo Dormann a inizio stagione e poi da lui adattata, grazie alla sua passione e capacità nell'ambito meccanico. In cambio ha potuto vendere il macchinario per i trattamenti, del quale non ne avrà più bisogno.

Una conversione felice quindi quella vissuta dall'agricoltore di Quartino: «Sì, direi proprio di sì. Non mi sono mai pentito della mia decisione e sono anzi tuttora convinto della mia scelta. Sia per gli aspetti più legati all'ambiente e alla salvaguardia delle risorse, sia per gli aspetti più economici e commerciali, che giocano comunque un ruolo importante quando si gestisce un'azienda agricola.» Qui si fa riferimento ai maggiori contributi destinati all'agricoltura biologica ma anche ai prezzi per il prodotto coltivato. Aspetti che hanno aiutato Arturo Dormann nella sua scelta di passare all'agricoltura biologica. «Per il proseguo ci saranno ancora dei miglioramenti da fare e ci sarà inoltre sempre da imparare. Penso all'ottimizzazione degli interventi contro le malerbe, la cui padronanza si acquisisce soprattutto con l'esperienza pratica sui propri campi», conclude Arturo Dormann prima di partire con uno dei suoi trattori per i campi, dove del fieno biologico in conversione attende d'essere imballato. *Elia Stamparoni*



Informazioni Bio Ticino

Associazione Bio Ticino
% Alessia Pervangher
Via San Gottardo 99
6780 Aiolo
tel. 091 869 14 90

 www.bioticino.ch
→ info@bioticino.ch



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

**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

BIO *Attualita.ch*

La piattaforma degli agricoltori bio svizzeri

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*

René Schulte / *schu*

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 Stapanoni)

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-8

Password: ba8-2019