

# BIO

## *Attualità*

La rivista del movimento bio

1/20  
RED

# Usare il foraggio là dove cresce

Come consumatrice di carne e latte bio svizzeri desidero che i nostri animali siano nutriti con foraggio indigeno. Infatti qui in Svizzera disponiamo di sufficienti superfici inerbite e, in particolare nelle regioni collinari e di montagna, mi sembra ragionevole sfruttare quelle superfici per l'allevamento degli animali. Il foraggio viene però anche importato – sia la soia che il fieno e l'erba medica. Secondo le direttive di Bio Suisse tuttavia a questa situazione sarà già presto messa la parola fine. A partire dal 2022 sarà ammesso solo foraggio svizzero. Già da quest'anno il 90 per cento del foraggio deve essere indigeno. Le aziende Gemma che utilizzano tuttora foraggio proveniente dall'estero dovranno iniziare al più presto a sostituirlo. Nel nostro articolo principale sul foraggio grezzo a partire da pagina 4 potrete scoprire quali oneri e costi aggiuntivi ne deriveranno.

Il nuovo anno sarà caratterizzato da ulteriori sfide, il settore agricolo sarà confrontato con la campagna relativa alle due iniziative sui prodotti fitosanitari chimici di sintesi. A questo proposito le acque si stanno già agitando – l'Unione svizzera dei contadini alla conferenza stampa all'inizio di gennaio ha parlato addirittura di un «anno cruciale», anche in vista della nuova Politica agricola e dell'accordo Mercosur. Spero che la campagna di voto non crei spaccature tra l'agricoltura biologica e quella convenzionale – ma che l'agricoltura biologica riesca comunque a mostrare quale importante contributo fornisce per rendere la produzione agricola più sostenibile a lungo termine.

*Claudia Frick*

Claudia Frick, caporedattrice



## Sommario

### Produzione

#### Ruminanti

- 4 Foraggio grezzo solo dalla Svizzera è possibile
- 6 Come compensare i mangimi importati

#### Campicoltura

- 8 Il lupino vincente grazie a nuove varietà
- 10 La varietà proteica è determinante per il successo

### Bio Suisse e FiBL

- 12 Bio Suisse
- 13 FiBL

### Rubriche

- 4 Brevi notizie
- 14 Bio Ticino
- 16 Impressum

Foto in copertina: Da quest'anno il 90 per cento del foraggio grezzo per ruminanti deve provenire dalla Svizzera. Foto: Raphael Hünerfauth

## Contato

**1100** ettari supplementari sarebbero necessari per coltivare in Svizzera il foraggio grezzo bio importato nel 2018.

→ pagina 4

## Visto



Per la ricerca del FiBL relativa alla regolazione dei parassiti sono necessari vermi gastro-intestinali. Per ottenerli, alcune pecore cosiddette passeggere sono state infettate con vermi in modo talmente leggero da non presentare sintomi. Alle pecore vengono messi ogni giorno dei pannolini per alcune ore per raccogliere le feci contenenti le uova dei vermi. In laboratorio dalle uova escono le larve dei vermi. In esperimenti in laboratorio è poi possibile verificare se un estratto a base di erbe applicato sulle uova o sulle larve potrebbe essere efficace contro i vermi gastrointestinali. Il procedimento è autorizzato in base alla legge svizzera per la protezione degli animali. *tre / Foto: Zivile Amsler-Kepalaitė*

## Obbligo di notifica posti

Riguardo all'obbligo di annunciare i posti vacanti introdotto il 1° luglio 2018, dall'inizio del 2020 vi sono importanti novità. Tutti i lavoratori ausiliari agricoli inclusi quelli del settore orticolo e viticolo sottostanno all'obbligo di notifica. Tutti i posti vacanti vanno pertanto annunciati innanzitutto agli uffici di collocamento. Gli URC confrontano il profilo ricercato con quello delle persone in cerca di lavoro e propongono dei candidati entro tre giorni lavorativi. Le persone iscritte a un URC possono inviare anche direttamente una candidatura spontanea.

Il capoazienda è tenuto a esaminare tutte le candidature ricevute e a dare una risposta. Il posto vacante può essere messo a concorso pubblicamente o occupato in altro modo solo cinque giorni lavorativi dopo l'annuncio.

Sono esonerati dall'obbligo di annuncio i posti di lavoro della durata massima di 14 giorni. Lo stesso vale per i posti occupati da persone interne all'azienda che vi lavorano già da almeno sei mesi. Sono pure esonerati dall'obbligo di annuncio gli apprendisti assunti dopo il loro apprendistato e l'assunzione di coniugi o parenti stretti. Numerose informazioni e un promemoria relativo al nuovo obbligo di annuncio di posti vacanti sono disponibili sul sito internet di Agrarpuls. *LID*

 [www.agripuls.ch](http://www.agripuls.ch) > Service > Arbeitsrecht > Stellenmeldepflicht (D e F)

## Nuova direzione FiBL da aprile

Il consiglio di fondazione di FiBL Svizzera ha nominato la nuova direzione: Knut Schmidtke, Marc Schärer e Lucius Tamm. Knut Schmidtke è dal 2015 prorettore responsabile della ricerca e dello sviluppo alla scuola universitaria per la tecnica e l'economia (HTW) di Dresda. L'agronomo in precedenza aveva insegnato all'università di Göttingen. Dopo docenze come professore ospite a Vienna e Sapporo, Giappone è passato alla HTW in veste di professore di agricoltura ecologica. Il cinquantasettenne è stato nominato direttore per la ricerca, l'estensione e l'innovazione dopo una procedura ampiamente sostenuta su raccomandazione della commissione per le nomine del consiglio di fondazione del FiBL.



Dal 1° aprile Knut Schmidtke, Marc Schärer e Lucius Tamm (da sinistra a destra) assumono la direzione del FiBL Svizzera. *Foto: Peter Sebb, HTW Dresden e FiBL*

Completano la direzione Marc Schärer, attualmente responsabile amministrazione finanze e Lucius Tamm, attualmente vicedirettore e responsabile del dipartimento scienze delle produzioni vegetali presso il FiBL. La nuova direzione del FiBL subentrerà a Urs Niggli il

1° aprile 2020, sotto la cui guida il FiBL sull'arco di circa trent'anni è divenuto uno degli istituti di ricerca più importanti a livello mondiale con 280 collaboratori nelle sedi in Svizzera, Germania, Austria, Francia e Bruxelles. *Comunicato stampa FiBL*



**Foraggio grezzo solo dalla  
Svizzera è possibile**

## Lo dimostra uno studio del FiBL: la quantità di foraggio grezzo bio importato negli anni 2017 e 2018 potrebbe essere prodotta su superfici bio in Svizzera.

Dal 2022 i ruminanti nelle aziende Gemma svizzere potranno essere nutriti esclusivamente con foraggio Gemma svizzero. Lo hanno deciso i delegati di Bio Suisse nella primavera 2018. A quel momento erano già disponibili i dati relativi alle quantità importate di foraggio grezzo Gemma ma non quelli dei mangimi di qualità bio UE. Bio Suisse ha pertanto incaricato la responsabile del settore mangimi Barbara Früh e Jeremias Niggli del FiBL, di individuare le quantità importate e di valutare a quanto dovrebbe ammontare la superficie per coltivare i quantitativi importati in Svizzera. Il calcolo è basato sui quantitativi importati da otto grandi commercianti di mangimi bio, le cifre sono state rilevate in precedenza dall'ente di controllo Bio Inspecta.

Dall'analisi è emerso: nel 2017 sono state importate quasi 5500 tonnellate di foraggio grezzo. Nel 2018 si è trattato di quasi il doppio, vale a dire circa 11 000 tonnellate. Questo aumento è riconducibile alle scarse rese di foraggio indigeno nel 2018 dovute alla grande siccità. In entrambi gli anni sono stati importati prevalentemente erba medica e fieno. La parte di erba medica nel 2017 ha raggiunto circa il 65 per cento, nel 2018 circa il 78 per cento della quantità totale. Le importazioni di granoturco come foraggio grezzo sono risultate pressoché nulle.

Queste cifre non includono le importazioni di foraggio grezzo da parte di piccoli commercianti e contadini. «Le quantità effettivamente importate sono pertanto leggermente superiori», spiega Jeremias Niggli. Non è neppure contemplato il foraggio grezzo convenzionale che le aziende Gemma nel 2018 hanno potuto utilizzare con un permesso speciale a causa della grande siccità.

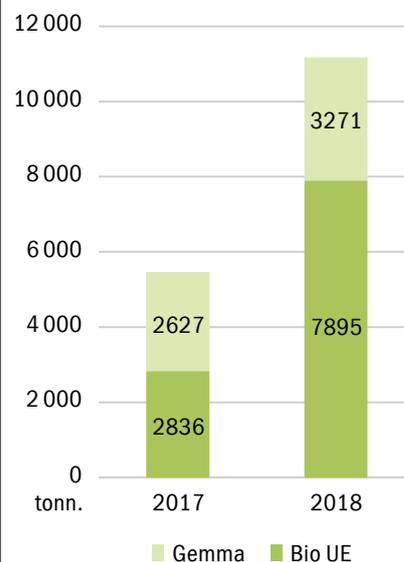
I due ricercatori hanno in seguito calcolato la superficie necessaria per coltivare in Svizzera la quantità di foraggio grezzo importata nel 2018. Il calcolo dimostra: sarebbero necessari circa 1100 ettari di prati artificiali e naturali (vedi tabella a lato). «Se il foraggio fosse prodotto su superfici per l'avvicendamento Gemma con una parte di prati artificiali e mais pari al 25 per cento occorrerebbe una superficie supplementare di circa 4400 ettari», spiega Jeremias Niggli. Nel 2018 in Svizzera sono stati destinati alle colture campicole biologiche circa 35 000 ettari di cui circa la metà prato artificiale. «Data questa relazione appare possibile produrre in Svizzera la quantità di foraggio grezzo importata», aggiunge l'autrice dello studio Barbara Früh.

### Previste raccomandazioni di prezzi per foraggio grezzo indigeno

Dato che a partire dal 2020 la domanda di foraggio grezzo indigeno aumenterà, aumenterà sensibilmente anche il mercato relativo alla produzione e alla vendita di foraggio grezzo in Svizzera. Per rendere economicamente attraente la produzione e incentivare i produttori a coltivare foraggio grezzo di buona qualità è però necessario un prezzo di mercato equo. Finora il foraggio grezzo bio viene in genere venduto al prezzo del foraggio convenzionale con un supplemento tra il 10 e il 20 per cento. «È un prezzo troppo basso», osserva Jeremias Niggli. Per questo motivo nell'ambito dello studio è anche stato calcolato a quanto dovrebbe ammontare la paga oraria del contadino per la produzione di foraggio grezzo considerando diversi prezzi di vendita. È tuttavia difficile valutare dal lato economico tutti gli aspetti della coltivazione di foraggio grezzo. «La produzione di trifoglio e leguminose foraggere come l'erba medica presentano grossi vantaggi agronomici, infatti sopprimono le infestanti e fissano l'azoto dell'aria. Questi effetti andrebbero inclusi nel calcolo dei prezzi», dice Jeremias Niggli. Sarebbe però positivo se si potessero definire i prezzi per le diverse specie e qualità del foraggio grezzo. «Sarebbe sicuramente utile ai contadini che desiderano acquistare o vendere», aggiunge. Bio Suisse elaborerà al più presto una raccomandazione di prezzo per le diverse qualità di foraggio grezzo. *Claudia Frick*

Dal 2022 tutto il foraggio per i ruminanti deve provenire dalla Svizzera. Foto: Raphael Hünerfauth

**Importazione di fieno, erba medica e mais da parte di grandi commercianti di mangimi**



**Valutazione: superfici indigene per compensare le importazioni 2018**

	Import.	Resa	Sup.
erba m.	8664 t	10 t/ha	866 ha
fieno	2160 t	10 t/ha	216 ha
mais	342 t	14 t/ha	24 ha

### Studio sul foraggio grezzo

I due autori lavorano presso il FiBL

→ Barbara Früh  
barbara.frueh@fibl.org

→ Jeremias Niggli  
jeremias.niggli@fibl.org

Informazioni sullo studio (F e D):

→ Nathaniel Schmid  
nathaniel.schmid@fibl.org

# Ecco come i contadini *possono* compensare i mangimi importati

**Ottimizzare i prati esistenti, assicurarsi tramite contratto foraggio grezzo proteico o tenere meno animali: così si può reagire al divieto di importazione di foraggio per ruminanti.**

A partire da quest'anno vale: il 90 per cento del foraggio grezzo per ruminanti deve provenire dalla Svizzera e dal 2022 ciò vale per tutto il foraggio per ruminanti. Questa limitazione costringerà diverse aziende Gemma ad adeguare l'approvvigionamento di mangimi. Ne è per esempio interessato Kurt Janzi di Zweisimmen. Con la famiglia alleva 48 vacche da latte di razza pezzata e Holstein e produce latte industriale per Emmi. «Utilizziamo erba medica per compensare la carenza di proteine nel foraggio», spiega. L'erba medica disidratata artificialmente, oltre al 18 per cento di proteina grezza fornisce alle vacche da latte anche una razione ben strutturata. In avvenire produrrà lui stesso il foraggio finora acquistato come l'erba medica - in un'azienda in zona campicola che gestisce oltre alla propria azienda.

Non tutti i contadini hanno però la possibilità di affittare nuove superfici o un'altra azienda. Bioattualità ha pertanto riassunto le misure che le aziende interessate dal divieto di importazione adottano per avere sufficiente foraggio grezzo.

## **Ottimizzare i prati naturali**

Secondo Joel Brühlhart, docente e consulente presso Inforama Berner Oberland, in alcune aziende vi è tuttora potenziale per ottimizzare la produzione di foraggio proprio. Spiega i punti essenziali da osservare: «L'obiettivo principale è quello di raggiungere prati equilibrati con il 50 - 70 per cento di buone piante erbacee, dal 10 al 30 per cento di trifoglio e dal 10 al 30 per cento di erbe. Per buone piante erbacee si intendono oltre al loglio anche la coda di volpe, l'erba fienarola, l'erba mazzolina, la festuca rossa e la ventolana.» Un prato di questo tipo garantisce un'elevata resa di sostanza secca e di sostanze nutritive.

È però possibile ottenere prati ottimali di questo tipo solo se la concimazione su ogni particella è perfettamente adeguata al potenziale del luogo e al tipo di sfruttamento. Soprattutto le aziende non raggruppate con piccole particelle lontane dal centro aziendale devono investire parecchio tempo nella pianificazione e nello spargimento del letame aziendale, osserva Joel Brühlhart.

## **Produzione foraggera per aumentare le proteine**

Le mancate importazioni di foraggio grezzo interessano in particolare le aziende che acquistano mangimi ricchi di amido come cereali o insilato di mais o che per diversi motivi non riescono a ottenere una raccolta di foraggio ideale e possono equilibrare la razione solo con mangimi ricchi di proteine.



Kurt Janzi finora utilizzava fieno di erba medica disidratato artificialmente. Ora produce in proprio pellet di erba medica. Foto: Stephan Jaun

Se è necessario aumentare il tenore di proteine del foraggio grezzo dell'azienda, Joel Brühlhart consiglia quanto segue:

- regolare l'altezza di taglio a almeno 6 centimetri.
- effettuare il taglio possibilmente negli stadi 3 e 4 (inizio della spigatura e piena spigatura).
- effettuare presto l'andanatura in modo da lasciar seccare il foraggio sfalciato nei cumuli e in seguito se possibile arieggiarlo.

Dato che le preziose graminacee foraggere in questi stadi non disperdono i semi, il docente e consulente di Inforama Berner Oberland consiglia di inserire ogni due o tre anni nei buoni prati naturali una coltura per la disseminazione. «In tal modo possono perlomeno disseminarsi le erbe buone cespitose. Inoltre in tal modo giunge sul suolo una quantità di semi molto superiore rispetto a una risemina.»

### Erba medica disidratata dalla Svizzera romanda

Foraggi grezzi ricchi di proteine come pellet di erba medica o trifoglio bianco sono ottenibili anche in Svizzera – per ora tuttavia solo in quantitativi esigui e a prezzi relativamente elevati. «Attualmente nei nostri magazzini di Orbe VD disponiamo di 50 a 100 tonnellate di pellet di erba medica», osserva Claude-Alain Gebhard della cooperativa di produttori della Svizzera romanda Prokana. Il prezzo attuale è di 55 franchi al quintale, tuttavia è abbastanza al limite e andrebbe portato a almeno 60 franchi al quintale. In tal modo si situerebbe al livello dei pellet «Swiss Green Protein» di semine pure di leguminose prodotte nella Svizzera orientale e che sono venduti a 65 franchi al quintale.

Prokana, in collaborazione con il FiBL, ha calcolato i costi di produzione dei pellet di erba medica. La raccolta e il trasporto agli impianti di essiccazione a Orbe VD o Tafers FR incidono maggiormente sui costi. «La produzione sarebbe più redditizia se intere regioni organizzassero questi passi a livello interaziendale», spiega Claude-Alain Gebhard. «Non venderemo direttamente questi prodotti bensì saranno commerciati tra i

produttori o venduti tramite commercianti. Garantiremo però la qualità con il nostro marchio protetto «Prokana Bio Roman die». Ciò significa: assenza di semi di romice e almeno il 16 per cento di proteine nella sostanza secca.»

### Produzione contrattuale di foraggio grezzo

Che si tratti di cubetti di trifoglio, fieno di erba medica o balle di secondo taglio: il foraggio grezzo acquistato dal produttore costa meno. Le offerte e le domande sono disponibili nella borsa bio online. A coloro che dipendono dagli acquisti conviene assicurarsi il foraggio grezzo con un contratto. Sul sito internet di Bio Suisse sono disponibili un contratto modello per la produzione di foraggio biologico e i prezzi indicativi per il foraggio grezzo bio. Claude-Alain Gebhard di Prokana fa parte del gruppo di esperti in campicoltura di Bio Suisse che si occupa del tema. «Riesaminiamo i prezzi indicativi e i contratti», spiega. «Il commercio di foraggio grezzo può essere reso ancora più semplice e trasparente. Per i prodotti a base di erba medica in avvenire saranno stabiliti prezzi indicativi.»

### Adeguare il patrimonio zootecnico

Una volta ottimizzata la produzione di foraggio proprio e se non è più disponibile foraggio grezzo svizzero non rimane altro da fare che ridurre il numero di animali o passare a una razza che riesce a accontentarsi del foraggio disponibile. Per il produttore di latte di Zweisimmen Kurt Janzi è però chiaro: «Quello che in fondo dovrebbe essere una base fondamentale della produzione biologica di latte e carne andrebbe ripagata attraverso un maggior ricavo per chilo di latte prodotto.» Per lui adeguare la razza di bestiame al posto del foraggio o ridurre il patrimonio zootecnico è fuori discussione, infatti dipende troppo dai vantaggi economici generati dalle economie di scala offerte da un elevato quantitativo di latte. «Necessitiamo di questo numero di animali fra l'altro anche per caricare l'alpe e mungerei una vacca della cosiddetta razza robusta solo se in cambio ottenessi molto più di 1 franco per chilo di latte.»

Stephan Jaun, giornalista indipendente



#### Permessi speciali possibili

In caso di comprovate perdite di resa delle colture foraggere, per esempio in caso di siccità eccezionale e di mancanza di foraggio Gemma svizzero è permessa l'importazione di foraggio grezzo per ruminanti previo rilascio di un permesso speciale da parte degli organismi di certificazione.

Giusta le direttive Bio Suisse parte II, capitolo 4.2.3.4 il detentore di animali interessato deve richiedere un consenso scritto da parte dell'ente di certificazione. In seguito può utilizzare come prima priorità foraggio di base bio UE e come seconda priorità foraggio di base non biologico.

→ Bio Suisse, settore agricoltura  
Beatrice Scheurer  
beatrice.scheurer@bio-suisse.ch  
tel. 061 204 66 18

#### Ulteriori informazioni

 [www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) > Marché > Produits > Fourrages grossiers (F)

Contratto modello produzione foraggio:

 [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) > Produttori > Normative & promemoria > Modelli & formulari

Prezzi indicativi foraggio grezzo bio:

 [www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) > Marché > Produits > Fourrages grossiers > Prix (F)

Borsa bio:

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

Ordinare o scaricare gratuitamente:

Nuovo promemoria «Fütterungsrichtlinien 2020 nach Bio Suisse»

 [shop.fibl.org](http://shop.fibl.org) > no. ord. 1399 (F) / 1398 (D)

 [www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) > Elevages > Bovins > Affouragement

→ FiBL, Conseils en aliments fourragers  
Christophe Notz (F e D)  
christophe.notz@fibl.org  
tel. 062 865 72 85

→ FiBL, Conseils en aliments fourragers  
Nathaniel Schmid (F e D)  
nathaniel.schmid@fibl.org  
tel. 062 865 17 24

Promemoria relativi ai prati naturali:

Per il miglioramento dei prati naturali sono utili i promemoria APF (D) ottenibili su [www.agff.ch](http://www.agff.ch) 5 Wiesenverbesserung, 8 Beurteilung von Wiesenbeständen, 11 Abgestufte Bewirtschaftungsintensität nonché l'applicazione per smartphone: Bestimmung Wiesengräser.

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

# Lupino vincente grazie a nuove varietà

Il lupino può sostituire o integrare la soia nei mangimi. Gli esperimenti colturali degli ultimi anni presentano risultati incoraggianti soprattutto per due varietà del lupino bianco.

«Una volta selezionate varietà in grado di far fronte alla malattia crittogamica antracnosi, il lupino bianco arricchirà l'agricoltura biologica svizzera in modo duraturo», spiega Christine Arncken del gruppo FiBL selezione vegetale. «Le nuove varietà omologate Frieda e Sulimo sono un inizio», dice convinta.

Il lupino appartiene alle leguminose ricche di proteine. Necessita di suoli acidi con un valore pH di 6,5 o inferiore – e soprattutto: di suoli senza calce libera. Rispetto alla soia il lupino richiede temperature meno elevate. Si semina già in marzo e, a dipendenza della varietà, si raccoglie tra luglio e agosto (lupino selvatico) o tra agosto e settembre (lupino bianco). Nell'avvicendamento può essere coltivato ogni sei anni dopo una coltura invernale.

## Interessante fornitore di proteine

Il lupino è una coltura miglioratrice con un elevato tenore proteico. Il suo contenuto di proteine è più elevato di quello delle fave e dei piselli proteici ed è quasi pari a quello della soia. Giusta le direttive Bio Suisse, dall'inizio di quest'anno almeno il 90 per cento del foraggio per i ruminanti deve essere costituito da foraggio Gemma svizzero, a partire dal 2022 si tratterà del cento per cento. In base all'indagine di mercato 2019 di Bio Suisse, la coltivazione di lupino e di soia in Svizzera è destinata ad aumentare. Per un quintale di lupino nel 2019 è stato applicato un prezzo indicativo di 129 franchi.

Il lupino bianco è più grande e ha le foglie più larghe ed è pertanto più interessante dal punto di vista del potenziale di resa rispetto al lupino selvatico. Fornisce più ombra al suolo e sopprime meglio le infestanti ma è maggiormente soggetto all'antracnosi che negli anni passati ne ha reso pressoché impossibile la coltivazione in Svizzera. La malattia crittogamica trasmessa per seme può portare a ingenti perdite o alla perdita totale del raccolto.

## Resistenza migliorata

Nonostante un potenziale di resa più elevato, finora si sconsigliava la coltivazione di lupino bianco. «Ora che la varietà Frieda con una resistenza migliorata certificata all'antracnosi è stata omologata, la situazione appare diversa», osserva Christine Arncken.

Nell'estate 2019 durante una visita del campo nell'azienda di Daniel Böhler a Rümikon AG sono state presentate le principali varietà di lupino bianco che il FiBL ha sperimentato per verificarne la resistenza, la precocità, la dolcezza e la resistenza all'allettamento. La nuova varietà Frieda ha ottenuto buoni risultati in una situazione di elevata incidenza della malattia fornendo pur sempre 20 quintali all'ettaro. Presso il selezionatore di cereali Peter Kunz a Feldbach ZH sono stati raggiunti oltre 36 quintali. Altrettanto buoni sono stati i risultati della varietà francese Sulimo coltivata già per il terzo anno pur non essendone stata certificata la resistenza.

## Carenza di semente

«Con queste varietà siamo ora in grado di esprimere una cauta raccomandazione per la coltivazione del lupino bianco», spiega Christine Arncken. «Agli interessati consigliamo di annunciare sin da ora il fabbisogno di semente per il 2021 in modo che nel 2020 possa essere prodotta in base alla richiesta.» Dato che

## Confronto delle varianti di coltivazione

Colture/varietà	Coltura anni	Istituzione, località	Resa annua in q/ha	
Lupino selvatico	Lupino coltura pura	2019	FiBL, 2 ubic. Svizzera romanda	21,8
	Lupino coltura pura	2015-2017	FiBL, Rümikon	19,6
	Lupino + triticale alternativo	2015-2017	FiBL, Rümikon	18,3 + 9,3 Triticale alternativo
	Lupino + avena estiva	2019	FiBL, 6 ubic. Svizzera romanda	10,5 + 23,2 Avena estiva
	Lupino + avena estiva	2015-2017	FiBL, Rümikon	10,6 + 22,3 Avena estiva
	Lupino + camelina	2019	Strickhof, Stiegenhof	22,2 + 5,3 Camelina
Lupino bianco	Amiga e Feodora (valore medio)	2019	FiBL, Rümikon	9,5
	Frieda e Sulimo (valore medio)	2019	FiBL, Rümikon	nuove varietà 20,2
	Amiga e Feodora (valore medio)	2019	GZPK, Feldbach	21,1
	Frieda e Sulimo (valore medio)	2019	GZPK, Feldbach	nuove varietà 37,3
	Amiga e Feodora (valore medio)	2019	Strickhof, Stiegenhof	41,7

La miscela di lupino selvatico con triticale e camelina ha fornito un maggior valore, l'avena ha represso il lupino. Le rese di lupino bianco hanno subito variazioni a dipendenza dell'ubicazione. Fonte: FiBL (Christine Arncken, Matthias Klaiss, Marina Wendling), GZPK (Agata Leska), Strickhof (Katrin Carrel)



Il lupino selvatico è adatto alla coltivazione in colture pure e miste. I semi sono a forma di sfera.



Il lupino bianco è adatto alla coltivazione in colture pure. I semi sono a forma di disco. Foto: Christine Arncken, FiBL; Katrin Carrel, Strickhof (Foto a sinistra)

i ricercatori finora non sono riusciti ad abbinare una coltura migliore rispetto alla coltura pura, a causa del lungo periodo di maturazione del lupino bianco ci si dovrà purtroppo aspettare un'infestazione tardiva fino almeno alla metà di agosto.

«Grazie ai notevoli progressi della selezione la coltivazione di lupino bio in Svizzera farà un notevole balzo in avanti», ne è convinta anche Katrin Carrel del centro Strickhof, dove la resa media di lupino bianco in un esperimento a bande ha raggiunto oltre 41 quintali per ettaro superando addirittura la resa delle varietà di soia foraggera bio.

### Lupino selvatico

Rispetto al lupino bianco il lupino selvatico è più tollerante all'antracnosi ma è più soggetto all'infestazione da infestanti. Per questo motivo in coltura mista viene sovente coltivato assieme a cereali. Nel 2012 la consulenza FiBL ha iniziato a testare colture miste di leguminose e lupino bianco in esperimenti a bande orientati alla pratica. Il FiBL a questo scopo collabora con il centro Strickhof, il selezionatore Peter Kunz (GZPK) e aziende agricole in Svizzera romanda.

Negli esperimenti sul campo effettuati dal gruppo di selezione FiBL nell'azienda di Daniel Böhler a Rümikon, le rese complessive nelle annate buone delle colture miste con lupino selvatico hanno raggiunto poco più di 30 quintali per ettaro, nelle annate peggiori solo circa 20 quintali. Il 30 per cento di lupino nel raccolto necessario per ottenere il contributo per singole colture di 1000 franchi per ettaro è stato raggiunto soprattutto in consociazione con triticale. L'avena invece ha spesso finito per ostacolare eccessivamente la crescita del lupino selvatico. Agata Leska della GZPK l'anno scorso ha ottenuto risultati molto simili. La sua conclusione: «Non abbiamo ancora esaurito il potenziale del lupino selvatico: il problema principale è costituito dalle rese che devono essere più stabili.»

La miscela di una varietà di lupino ramificata come per esempio Bolero o Boregine con la varietà non ramificata Boruta potrebbe essere la soluzione: nelle annate secche sono avvantaggiate le varietà ramificate con rese più abbondanti mentre nelle annate più umide crescono meglio le varietà non ramificate più resistenti all'allettamento.

### Controllare sempre la merce

Il mulino bio Lehmann ha fatto esperienze negative con merce importata amara e pertanto accetta solo prodotti ottenuti da semente certificata. Consiglia di rinunciare alla seconda coltura poiché ne potrebbe risultare un elevato contenuto di so-

stanze amare. Il mulino Rytz nutre riserve nei confronti delle colture miste con triticale poiché il cereale nelle annate meno buone potrebbe maturare prima del lupino. Entrambi i mulini e Fenaco accettano volentieri prodotti con poche sostanze amare di produzione bio svizzera. Le possibilità di smercio vanno valutate prima della coltivazione. Ania Biasio, FiBL



### Lupino dolce per la coltivazione bio

Il lupino amaro presenta un elevato tasso di alcaloidi. Per il lupino dolce, povero di sostanze amare e adatto al consumo, tale valore si situa al di sotto del valore limite raccomandato dello 0,05 per cento per i mangimi e dello 0,02 per cento per l'alimentazione umana. Lupini dolci interessanti per la coltivazione in Svizzera sono in particolare il lupino bianco (*Lupinus albus*) con un tenore di proteina grezza tra il 35 e il 40 per cento nella massa secca e il lupino selvatico di colore azzurro (*Lupinus angustifolius*) con un contenuto di proteina grezza nella massa secca attorno al 30 per cento. Il lupino giallo (*Lupinus luteus*) è il più sensibile al calcio nel suolo e a valori pH più elevati e sulle superfici bio le probabilità di spuntarla contro le infestanti sono poche a causa della sua scarsa altezza.

### Progetti relativi al lupino presso il FiBL

Sin dal 2014 la selezionatrice del FiBL Christine Arncken pratica assieme al selezionatore Peter Kunz la ricerca sulla selezione vegetale relativa alla tolleranza all'antracnosi e all'idoneità del lupino alle colture miste. Marina Wendling e Matthias Klais della consulenza FiBL si occupano degli esperimenti pratici. I progetti relativi al lupino del FiBL sono stati o sono parte dei progetti UE Diversifood, Liveseed e Legumes Translated.

### Ordinare ora la semente per il 2021

Coloro che per la coltivazione 2021 sono interessati alla semente delle varietà Frieda e Sulimo dovrebbero notificare il loro fabbisogno sin da ora.

→ [christine.arncken@fibl.org](mailto:christine.arncken@fibl.org)  
tel. 062 865 72 37 (F e D)

### Ulteriori informazioni sul lupino bio

 [www.bioactualités.ch](http://www.bioactualités.ch) > Cultures > Grandes cultures > Légumineuses à graines > Culture du lupin

# La varietà di piselli è determinante per il successo della miscela

I piselli proteici estivi e l'orzo distico si completano bene nelle colture miste. Da un esperimento biennale del FiBL è però emerso che alcune combinazioni di varietà sono migliori rispetto ad altre.

La coltivazione di miscele di piselli proteici estivi e orzo distico si è affermata nell'agricoltura biologica. L'orzo sostiene le piantine di piselli e valorizza in modo efficiente l'azoto presente nel suolo, inoltre sopprime le infestanti. Le due colture tuttavia competono fra loro per assicurarsi l'acqua, la luce ma anche l'azoto, perlomeno fino a quando i piselli non producono loro stessi azoto. Affinché la coltivazione riesca bene e fornisca una buona resa è pertanto necessario scegliere le due colture in modo che entrambe possano svilupparsi in modo ottimale.

Trovare le componenti ideali per la miscela è uno degli obiettivi del progetto UE Remix. Gruppi di ricerca di diversi Paesi sperimentano possibili combinazioni di miscele nell'ambito di prove sul campo a condizioni bio ma anche convenzionali. Il FiBL in Svizzera è responsabile dell'esecuzione e della valutazione dei risultati degli esperimenti. Benedikt Haug a questo scopo negli anni 2018 e 2019 ha avviato alcuni test in due siti su campi gestiti in regime biologico. «Volevamo capire se la coltivazione di miscele vale veramente la pena e quali varietà sono adatte in Svizzera», spiega.

Nell'ambito dell'esperimento ripetuto due volte sono state coltivate su piccole particelle 32 varietà di piselli proteici estivi e 8 varietà di orzo. Ogni varietà di piselli è stata combinata a caso con 2 varietà di orzo e ogni varietà di orzo è stata combinata a caso con 8 varietà di piselli per un totale di 64 combinazioni. Nelle miscele le due specie sono state seminate insieme

all'interno di una riga nella proporzione raccomandata dal FiBL: la quantità di seme di orzo era pari al 40 per cento della quantità consigliata per una semina pura, la quantità di seme di piselli era pari all'80 per cento della quantità per una semina pura. A fini comparativi ogni varietà è inoltre stata coltivata in coltura pura in entrambi i siti. I due esperimenti sono stati realizzati in aziende bio a Uster ZH su un suolo a pseudogley con un approvvigionamento di sostanze nutritive medio e sufficiente acqua, e a Fislisbach AG su un suolo argilloso sabbioso con scarso approvvigionamento nutritivo e scarsa capacità di ritenzione idrica.

## Buoni risultati delle miscele

La coltura pura di tutte le varietà di piselli nell'annata molto secca 2018 ha reso in media 44 q/ha mentre la resa nell'anno successivo con un clima che si situava nella media è stata di soli 30 q/ha. Le varietà di orzo in coltura pura nel 2018 hanno reso in media 34 q/ha, nel 2019 circa 42 q/ha. «Per quanto concerne le colture pure, le condizioni atmosferiche hanno influito fortemente sulla resa», spiega Benedikt Haug. Per le miscele questo effetto è risultato meno marcato, in entrambi gli anni hanno reso circa 39 q/ha.

Per quanto riguarda le piante proteiche la resa in quintali tuttavia non è il solo criterio, la quantità di proteine grezze infatti è altrettanto importante. Nell'anno torrido 2018 i piselli coltivati in coltura pura hanno registrato le rese di proteina grezza migliori in assoluto con 8,0 q/ha, nell'anno successivo tuttavia hanno prodotto solo 5,5 q/ha. La resa proteica dell'orzo in coltura pura è stata di 4,1 q/ha rispettivamente 5,1 q/ha. Le miscele hanno prodotto in entrambi gli anni rese proteiche stabili di circa 6,0 e 6,1 q/ha.

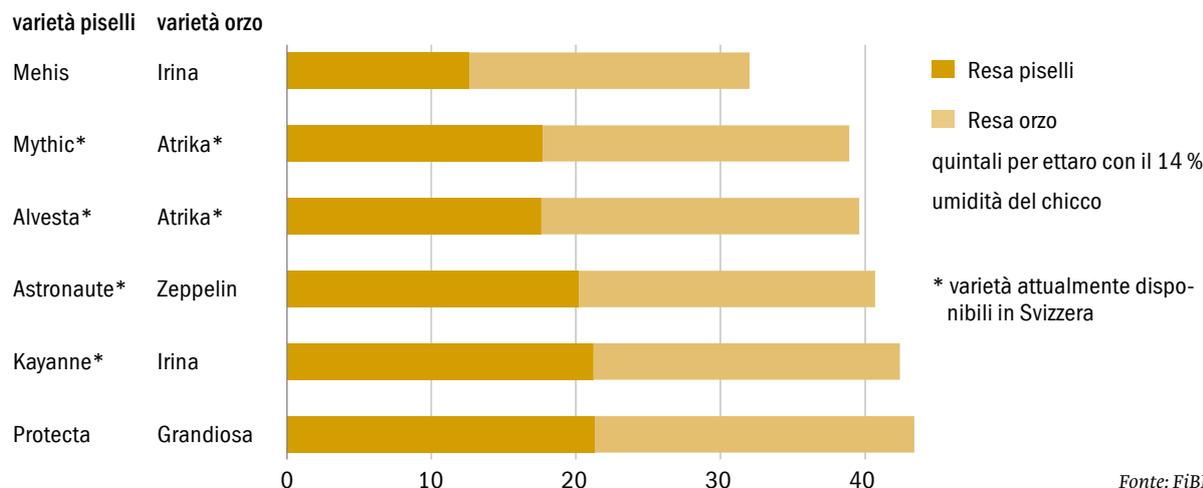
Benedikt Haug sulla scorta dei risultati degli esperimenti sconsiglia le colture pure. «Sulla media dei due anni la coltura

Esperimento di consociazione a Fislisbach 2019 con 64 combinazioni di varietà di piselli e orzo. Foto: Thomas Alföldi, FiBL



## Rese di miscele di piselli e orzo

Valore medio di tutte le miscele in tutti gli esperimenti: 39 q/ha



pura di piselli fornisce le rese proteiche più elevate ma la produzione varia fortemente di anno in anno.» Le miscele sono più stabili dal punto di vista della resa rispetto alle colture pure e sono pertanto consigliabili, aggiunge. «Con le miscele è stato raggiunto un aumento del 5 per cento del rendimento in granella. Questa maggior resa compensa i costi per la separazione di quattro franchi per quintale nel mulino.» Un altro punto a sfavore della produzione in coltura pura è l'elevata infestazione tardiva da infestanti rispetto alle colture miste. Sulle superfici sperimentali a Uster è stata effettuata una sarciatura mentre a Fislisbach non è stato intrapreso nulla per combattere le infestanti.

### Combinare le varietà in modo consapevole

Le miscele piselli-orzo sull'arco dei due anni hanno prodotto in media 39 q/ha. Le rese minori sono state ottenute con la miscela Mehis-Irina con 31 q/ha, mentre Protecta-Grandiosa con 43 q/ha ha fornito la resa maggiore (vedi grafico).

Delle 32 varietà di piselli coltivate nell'ambito dell'esperimento, presumibilmente sono attualmente ottenibili in Svizzera solo le sementi bio delle varietà Mythic, Alvesta, Astronaute e Kayanne. «Queste varietà forniscono rese soddisfacenti, l'esperimento includeva però varietà con rese maggiori», spiega Benedikt Haug. «Hanno dato risultati particolarmente buoni anche varietà come Protecta. Sarebbe auspicabile sperimentare le consociazioni di questa e di altre varietà vigorose per la coltivazione in Svizzera.»

Le differenze varietali per quanto riguarda l'orzo sono risultate meno evidenti rispetto alle varietà di piselli proteici. «Dai risultati emerge che le varietà di orzo poco competitive con scarsa crescita possono rappresentare un vantaggio perché non fanno troppa concorrenza ai piselli», osserva Benedikt Haug. «Una varietà di orzo molto competitiva per esempio in luoghi con un buon approvvigionamento di sostanze nutritive può crescere eccessivamente e soffocare i piselli.»

Le migliori rese sono tuttavia state ottenute con la combinazione di due varietà apparentemente su un piano di parità riguardo alla competitività. «Una varietà di piselli competitiva come Protecta sembra tollerare una varietà competitiva

di orzo. Se però si combina un pisello di questo tipo con una varietà di orzo meno vigorosa è possibile che non si sfrutti pienamente il potenziale della miscela dato che il pisello risulta troppo dominante», spiega Benedikt Haug.

Lo stesso vale anche al contrario: le varietà di piselli meno vigorose come Kayanne sembrano sentirsi più a loro agio con varietà di orzo meno vigorose che con quelle a forte crescita. «Siamo però solo all'inizio della ricerca per capire come i piselli e l'orzo si influenzano reciprocamente riguardo alla crescita», spiega Benedikt Haug. Basandosi sui risultati degli esperimenti biennali eseguiti in luoghi con approvvigionamento di sostanze nutritive da scarso a medio consiglia di combinare la varietà di piselli Kayanne con la varietà di orzo Atrika che ha fornito risultati soddisfacenti nell'ambito degli esperimenti eseguiti dal selezionatore di cereali Peter Kunz. Astronaute invece ha deluso. Benedikt Haug sulla scorta dei risultati è certo che il potenziale delle colture miste in Svizzera non è ancora esaurito. «Sarebbe auspicabile che in Svizzera fossero ottenibili varietà per la moltiplicazione più idonee rispetto a quelle ottenibili finora. In tal modo sarebbero possibili aumenti della resa dei piselli in coltura mista pari al 15 per cento.» *Claudia Frick*



### Coltivazione di miscele di piselli e orzo

Non tutti i centri di raccolta sono attrezzati in ugual misura per la lavorazione delle colture miste. I produttori sono pertanto invitati a contattare il centro di raccolta prima della semina. Le varietà disponibili di qualità bio per la semina sono sovente rese note solo a breve termine.

[www.bioactualités.ch](http://www.bioactualités.ch) > Cultures > Grandes cultures > Cultures associées (F e D)

→ FiBL, gruppo selezione vegetale, Benedikt Haug (F e D)  
benedikt.haug@fibl.org  
tel. 062 865 04 99

Ordinare o scaricare gratuitamente:

Promemoria «Erfolgreicher Anbau von Körnerleguminosen in Mischkultur mit Getreide»

[shop.fibl.org](http://shop.fibl.org) > no. ord. 1670 (D)

## Nuova norma: plastica in composto e digestato

Uno degli obiettivi di Bio Suisse è che in avvenire potranno essere sparsi su superfici Gemma solo concimi esenti da materie plastiche. Per realizzare gradualmente questo obiettivo è entrata in vigore una nuova norma. Il testo è il seguente: «A partire dall'1. 1. 2021 il digestato liquido/solido, il liquame fermentato, il letame fermentato e il composto acquistati devono figurare nell'elenco dei fattori di produzione (EFP). Ciò vale anche per le sostanze nutritive prodotte negli impianti di biogas o compostaggio propri. La quantità di sostanze estranee va ridotta al minimo. Per le materie plastiche valgono i seguenti limiti (riferiti alla SS del prodotto finale): dall'1. 1. 2021 0,1%; dall'1. 1. 2024 0,05%. I valori limite saranno verificati nel quadro dell'inserimento nell'EFP. Gli impianti che accettano meno di 100 tonnellate di rifiuti biogeni all'anno non sono tenuti a presentare un'analisi delle materie plastiche per figurare nell'elenco dei fattori di produzione. In caso di sospetto di valori troppo elevati di materie plastiche può essere richiesta un'analisi. I campioni necessari per le analisi vanno prelevati da parte di un'istanza di controllo indipendente e ri-

conosciuta e analizzati in un laboratorio autorizzato dalla Confederazione.»

I gestori degli impianti saranno informati nella primavera 2020 in merito all'inserimento del composto e del digestato nell'elenco dei fattori di produzione.

Le aziende bio che utilizzano composto e digestato, dall'1. 1. 2021 possono utilizzare unicamente i prodotti che figurano nell'elenco dei fattori di produzione.

I produttori di composto e digestato vicini all'azienda possono essere individuati sulla cartina interattiva dell'EFP. *Christoph Fankhauser, Bio Suisse e Bernhard Speiser, FiBL*

- 📄 [www.listedesintrants.ch](http://www.listedesintrants.ch) > compost et digéstat > carte interactive
- 📄 [www.biosuisse.ch](http://www.biosuisse.ch) > Productori > Normative e promemoria > Direttive e prescrizioni > Direttive 2020: capitolo 2.4.3 Requisiti relativi ai concimi apportati e asportati
- Bio Suisse, Christoph Fankhauser [christoph.fankhauser@bio-suisse.ch](mailto:christoph.fankhauser@bio-suisse.ch) tel. 061 204 66 55
- FiBL, liste des intrants, Bernhard Speiser (D e F) [bernhard.speiser@fibl.org](mailto:bernhard.speiser@fibl.org) tel. 062 865 72 43



## Ortaggi Bio Svizzera

Bio Suisse consiglia a tutti i produttori di ortaggi Gemma di aderire all'associazione Ortaggi Bio Svizzera, aperta a tutti i produttori di ortaggi bio. Si tratta di una sezione dell'Unione svizzera produttori di verdura (USPV) e rappresenta gli interessi dei produttori di ortaggi bio come complemento a Bio Suisse. L'associazione propone regolarmente incontri durante i quali i produttori di ortaggi bio possono scambiarsi le opinioni e discutere di temi attuali. Sono inoltre organizzati viaggi per professionisti.

*Ilona Stoffel, Bio Suisse*

- Direttore Ortaggi Bio Svizzera, Martin Lichtenhahn (D e F) tel. 031 750 57 85 [martin.lichtenhahn@terraviva.ch](mailto:martin.lichtenhahn@terraviva.ch)

## Nuova presidente CMI

Il consiglio direttivo ha nominato Loredana Sorg nuova presidente della commissione del marchio importazione (CMI). Il 1° febbraio 2020 subentrerà a Nike Böger che aveva assunto la carica ad interim. Loredana Sorg ha studiato scienze agrarie al politecnico di Zurigo e lavora attualmente come responsabile dei programmi presso la fondazione Biovision per progetti di sviluppo nell'Africa orientale. In precedenza ha acquisito esperienze nell'ambito di progetti nel campo dell'agricoltura sostenibile a livello nazionale e internazionale. *cfr*



## Suini: scadenze termini di transizione

L'1. 1. 2021 giungono a scadenza cinque termini di transizione, in seguito varrà:

- Tutti i suini devono avere accesso permanente all'aperto (eccezione: scrofe allattanti fino al 24° giorno di vita dei suinetti).
- Le scrofe allattanti devono avere a disposizione un'area riscaldabile per i suinetti di 1,2 metri quadri per figliata.
- Per le scrofe la parte di superficie perforata all'interno del porcile e nella corte non deve superare il 30%.
- Per i maiali da ingrasso almeno il 50% della superficie minima di uscita deve essere costituita da pavimento pieno continuo (non perforato). Nel porcile può essere perforato al massimo il 30% della superficie.
- Le scrofe in asciutta possono essere fissate al massimo 30 minuti nel settore fecondazione.

*Beatrice Scheurer, Bio Suisse*

## Ingrasso galletti

La norma relativa all'allevamento di galletti è entrata in vigore il 1° gennaio 2020 e vale per le aziende che iniziano ora l'allevamento. Bio Suisse definirà un periodo di transizione per le aziende che già ora allevano galletti.

*Christoph Fankhauser, Bio Suisse*

- 📄 [www.biosuisse.ch](http://www.biosuisse.ch) > À notre sujet > Fédération interne > Assemblée des délégués > AD du 13 novembre 2019: Point 3.2 Règlement engraissement des jeunes coqs: contre-motion GI Oeuf Bio

## Corso moderazione

Il 10 e l'11 marzo si terrà a Herzberg, Asp AG un corso di moderazione per persone che desiderano presiedere un gruppo di lavoro Provieh. Vi sono posti disponibili. Il corso si terrà in tedesco. *Judith Köller, Bio Suisse*

- tel. 061 204 66 39 [judith.koeller@bio-suisse.ch](mailto:judith.koeller@bio-suisse.ch)

## Nuova caporedattrice di biottualita.ch

Avvicendamento personale presso bioattualita.ch, la piattaforma internet delle contadine e dei contadini bio svizzeri. Res Schmutz, che ha contribuito a sviluppare il sito internet e che per numerosi anni ne è stato caporedattore, andrà in pensione il prossimo 31 marzo. Gli succede Ania Biasio che da metà



novembre dell'anno scorso è impiegata presso il FiBL e dall'inizio di gennaio ha assunto la funzione di caporedattrice di bioattualita.ch. Ania Biasio ha studiato scienze ambientali al politecnico di Zurigo ed è stata fra l'altro specialista della comunicazione presso la sede di Agroscope di Reckenholz. Fino alla primavera 2019 è stata responsabile dell'ufficio stampa di Bio Suisse e conosce pertanto bene il settore bio svizzero. Un elemento fondamentale per lei è lo scambio di conoscenze tra la ricerca, la consulenza e la pratica.

La piattaforma bioattualita.ch è gestita in comune da Bio Suisse e FiBL. La sede della redazione si trova presso il FiBL. *tre*

[www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch)  
→ [ania.biasio@fibl.org](mailto:ania.biasio@fibl.org)

## Nuovo sito internet FiBL

Dallo scorso dicembre il sito internet del FiBL si presenta in nuova veste. Dall'ultimo rilancio undici anni fa il sito internet dal punto di vista tecnico presenta diversi cambiamenti. Un'importante novità, oltre all'impaginazione più vivace, è il fatto che il sito ora è responsivo, vale a dire che è stato ottimizzato in modo da poter essere utilizzato con lo smartphone e il tablet. *tre*

[www.fibl.org](http://www.fibl.org)



## Aggiornato per il 2020

Per l'inizio dell'anno il FiBL ha di nuovo aggiornato numerosi elenchi e registri. Le pubblicazioni possono essere scaricate gratuitamente dallo shop online del FiBL e possono in parte essere ordinate in forma stampata. *tre*

- [www.shop.fibl.org](http://www.shop.fibl.org)
- Requisiti per l'agricoltura biologica: no. ord. 1680
- Elenco delle varietà di ortaggi bio: no. ord. 1305
- Liste des intrants 2020: no. ord. 1078 (F) / 1032 (D)
- Dimensions des stabulations 2020 pour la garde des animaux de l'agriculture biologique en Suisse: no. ord. 1682 (F) / 1153 (D)
- Affouragement 2020 Directives de Bio Suisse: no. ord. 1399 (F) / 1398 (D)
- Liste variétale céréales: no. ord. 1374 (F) / 1034 (D)
- Liste variétale pommes de terre: no. ord. 1375 (F) / 1041 (D)
- Liste variétale cultures fourragères et grandes cultures: no. ord. 1373 (F) / 1237 (D)
- Liste variétale fraises bio: no. ord. 1370 (F) / 1035 (D)
- Liste variétale cerises bio: no. ord. 2026 (F) / 2025 (D)
- Variétés exemptes de fusion cellulaire pour la culture maraîchère biologique: no. ord. 1672 (F) / 1671 (D)

## Due nuovi promemoria in francese

Un numero crescente di allevatori di bestiame ritiene importante poter lasciare i vitelli più a lungo con la madre e poter mungere comunque le vacche. Il promemoria «Élever des veaux sous la mère ou avec une nourrice en élevage bovin laitier» riassume le esperienze fatte finora con l'allevamento di vitelli assieme alla madre o alla nutrice. Descrive i metodi sviluppati da contadine e contadini e suggerisce numerose idee per l'organizzazione dell'allevamento di vitelli assieme alla madre e per l'arredamento adatto della stalla. *tre*



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 «Élevage de porcs en plein air» 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. *Barbara Früh*



I due promemoria possono essere scaricati gratuitamente dallo shop online del FiBL:

[www.shop.fibl.org](http://www.shop.fibl.org) > no. ord. 2520

[www.shop.fibl.org](http://www.shop.fibl.org) > no. ord. 3000

# Valposchiavo, una valle biologica

I soci di Bio Ticino in Valposchiavo, anche per festeggiare i 40 anni dell'associazione.

Lo scorso 22 novembre l'associazione Bio Ticino ha festeggiato i suoi 40 anni e per l'occasione ha voluto offrire a tutti i soci una gita in Valposchiavo, una valle che si estende dal Passo del Bernina fino alle porte della Valtellina. I suoi abitanti emanano fierezza ed orgoglio nel dipingere a colori le attività agricole, i loro monti, i pascoli e le peculiarità del borgo di Poschiavo, anche in occasione di una giornata uggiosa.

Un tempo territorio di allevatori e di coltivatori, attualmente il settore primario in valle occupa circa il 10 % della popolazione. Grazie all'innovazione e al lavoro pionieristico dei contadini, oggi il 95 % della superficie agraria è coltivata e curata da aziende con certificazione Bio Suisse: da questo punto di vista la Valposchiavo è quasi l'unica.

L'amore e il rispetto dei valposchiavini per la terra e per i suoi prodotti, uniti allo spirito imprenditoriale e al coraggio per il nuovo, hanno dato i loro frutti. Scelte imprenditoriali mirate hanno permesso al settore primario di mantenere competitività e di rimanere al passo con i tempi permettendo alla valle di sviluppare un turismo che va di pari passo con l'agricoltura promuovendone i prodotti.

Siamo stati accolti dapprima al Caseificio Valposchiavo dal presidente Carlo Mengotti e dal casaro Antonio Giacomelli (Toni). Insieme ci hanno raccontato che la lavorazione del latte in Valposchiavo ha una lunga tradizione. Nei primi decenni del secolo scorso il formaggio veniva prodotto nella ristretta cerchia del vicinato. Con l'avvento dell'industrializzazione, furono necessarie strutture adeguate per rispondere ai nuovi bisogni del mondo contadino: dagli anni trenta, sorsero sull'intero territorio della valle vari caseifici, tra cui il Caseificio sociale San Carlo e la Latteria sociale Poschiavo. All'inizio del nuovo millennio, solo queste due società erano ancora attive e decisero di unire le forze dando vita nel 2007 alla Società caseificio Valposchiavo. L'aumento della produzione e le esigenze del mercato richiesero una struttura al passo con i tempi e nel 2012 la Società cooperativa caseificio Valposchiavo inaugurò il nuovo caseificio.

Il Caseificio Valposchiavo è stato uno dei primi caseifici in Svizzera a produrre formaggio totalmente biologico e quest'aspetto ha incentivato alcune aziende ad intraprendere la conversione al biologico o a mantenerne il marchio: il latte lavorato al Caseificio può derivare unicamente da aziende Gemma che rinunciano a foraggio insilato. La visita del Caseificio è terminata con un bello e buon aperitivo offerto con prodotti 100 % Valposchiavo. Anche a pranzo abbiamo potuto scegliere dei menù con prodotti 100 % locali.

Per permettere ai prodotti locali d'eccellenza di trovare la via che porta dal produttore all'ospite, le associazioni agricole di Brusio e Poschiavo, le locali Associazione artigiani e commercianti e Organizzazione turistica, si sono unite per dare vita al progetto «100 % Valposchiavo» con l'intento di offrire agli ospiti un'esperienza gastronomica autentica alla scoperta dei sapori del loro territorio. Con «100 % Valposchiavo» e «Fait

sü in Valposchiavo» sono state create due categorie che rendono tracciabili le origini dei prodotti.

Un prodotto può essere a marchio «100 % Valposchiavo» esclusivamente se il prodotto stesso (nel caso di materie prime come latte, carne, frutta, verdura, eccetera) oppure tutti i suoi componenti (nel caso di prodotti composti come salumi,



I loghi «100% Valposchiavo» e «Fait sü in Valposchiavo».

yogurt, prodotti da forno, eccetera) provengono interamente dalla Valposchiavo. Un prodotto può essere invece designato con il marchio «Fait sü in Valposchiavo» se viene prodotto in Valposchiavo, ma non unicamente da materie prime della valle.

## Le erbe Raselli a Le Prese

Se l'allevamento del bestiame è una tradizione di famiglia, il vero cavallo di battaglia dell'azienda di Reto Raselli sono la coltivazione biologica, la lavorazione e la fornitura di erbe aromatiche. Convinto promotore del bio, nel 1991 Reto Raselli convertì la sua azienda agricola alla produzione e all'allevamento biologico. Dal 1993 la sua azienda è certificata Bio Suisse.

Reto Raselli oggi coltiva, raccoglie e lavora in modo accurato erbe, verdure e fiori per la vendita al dettaglio e per la grande distribuzione. Le piante vengono raccolte a mano o con l'ausilio di macchinari, e quindi essiccate con cura. Vengono poi acquistate da negozi della regione e da importanti aziende svizzere, raggiungendo i punti vendita dopo essere state sminuzzate, miscelate e confezionate. Il signor Raselli ci ha mostrato con orgoglio gli spazi dove lavora le sue erbe, un locale colmo di profumi.

La giornata è terminata con una gradita visita guidata al Borgo di Poschiavo. Ai partecipanti alla gita resta un vivo ricordo dei profumi, degli aromi e della genuinità delle persone incontrate che ha invogliato ognuno a ritornare a Poschiavo nella stagione estiva per vedere con gli occhi tutto quel colore che le visite hanno lasciato intendere. Complimenti ai Valposchiavini. Avanti così! *Alessia Pervangher, Bio Ticino*



### Informazioni Bio Ticino

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

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



Il gruppo di Bio Ticino in visita al Caseificio Valposchiavo. Foto: Bio Ticino



Una panoramica della Valposchiavo vista dall'Alp Grüm. Foto: Marco Zanoli, Wikimedia Commons

# BIO

## Attualità

- Desidero abbonare Bioattualità per un anno, 10 edizioni al prezzo di fr. 53.- / estero fr. 67.-
- Desidero una copia gratuita di Bioattualità
- Desidero ricevere la newsletter gratuita di Bioattualità
- Sono in formazione e desidero abbonare Bioattualità alla tariffa ridotta di fr. 43.- per un anno (solo in Svizzera, max. 3 anni). Si prega di allegare la prova.

Nome	
Cognome	
Indirizzo	
CPA / località / Paese	
e-mail	
Data	Firma

Ritagliare il tagliando e inviarlo a:  
Bio Suisse, Edizione Bioattualità,  
Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basilea  
tel. +41 (0)62 204 66 66  
editrice@bioattualita.ch

  
**Mühle Rytz AG**  
Agrarhandel und Bioprodukte

Il vostro partner bio

## 35 anni di esperienza nel settore Bio

La nostra offerta completa:

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

**Vi consigliamo molto volentieri**

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

## Impressum

29° anno, 2020

Bioattualità (I), Bioactualités (F),  
Bioaktuell (D)

La rivista esce dieci volte all'anno  
nelle tre lingue.

Prezzoabbonamentoannuale: fr. 53.-  
Prezzoabbonamento estero: fr. 67.-  
www.bioattualita.ch > Rivista

### Tiratura

Tedesco: 6851 esemplari  
Francese: 1012 esemplari  
Italiano: 280 esemplari  
Copie stampate: 9069 esemplari  
Copie inviate: 8143 esemplari  
(autentica notarile, 2019)

### Editore

Bio Suisse, Peter Merian-Strasse 34,  
4052 Basilea, www.bio-suisse.ch  
e

FiBL, Istituto di ricerca dell'agri  
cultura biologica, Ackerstrasse 113,  
casella postale 219, 5070 Frick  
www.fibl.org

### Stampa

AVD Goldach AG  
www.avd.ch

### Carta

BalancePure (80 g/m<sup>2</sup>),  
Blauer Engel, EU Ecolabel,  
100 % fibre riciclate FSC

### Progetto grafico

Büro Häberli, www.buerohaerberli.ch

### Caporedattrice

Claudia Frick (cfr), Bio Suisse  
pubblicita@bioattualita.ch  
tel. +41 (0)61 204 66 63

### Redazione

Theresa Rebholz (tre), FiBL  
René Schulte (schu), Bio Suisse

### Impaginazione

Simone Bissig, FiBL

### Traduzioni

Regula van den Berge  
(salvo testi di Elia Stampanoni)

### Annunci

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

### Abbonamenti & edizione

Petra Schwinghammer, Bio Suisse  
Peter Merian-Strasse 34  
4052 Basilea  
editrice@bioattualita.ch  
tel. +41 (0)62 204 66 66

### www.bioattualita.ch

Scaricare la rivista (PDF):  
www.bioattualita.ch > Rivista  
Utente: bioattualita-1  
Password: ba1-2020