

BIO

Attualità

La rivista del movimento bio

2 | 21
MAR



FiBL

Sommario

Tema principale

Cereali

- 4 Proteine e prezzo dei cereali
- 5 «Siamo tutti sulla stessa barca»
- 6 Il mestiere del fornaio

Agricoltura

Viticultura

- 8 Prevenire anziché combattere il gelo

Bovini

- 10 Primi tori bio da Swissgenetics

Bio Suisse e FiBL

Bio Suisse

- 12 Notizie

FiBL

- 13 Notizie

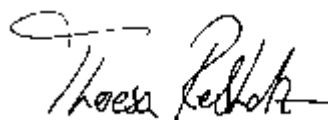
Rubriche

- 3 Brevi notizie
- 14 Bio Ticino
- 15 Bioattualità dall'archivio
- 16 Impressum

Il buon pane

Da noi tutta la famiglia ogni settimana aspetta con ansia la colazione della domenica. Non possono mancare i cornetti, la treccia o i panini di Sils. A volte provengono dal panettiere regionale qui vicino, a volte dal panificio del grande distributore. Entrambi i canali hanno dei vantaggi – e aspettative diverse riguardo al prodotto di partenza, il frumento. Il tema centrale di questa edizione di Bioattualità è dedicato al tenore proteico, un criterio di qualità per il frumento panificabile molto importante per la trasformazione. La proteina infatti – più precisamente il glutine che rappresenta una parte della proteina – contribuisce in modo decisivo alla struttura e al volume dei prodotti da forno. Nei due contributi a partire da pagina 5 possiamo leggere che le esigenze relative al tenore possono essere diverse, a dipendenza della trasformazione industriale o artigianale della farina. Per i produttori il tenore proteico è importante per un altro motivo: contribuisce a determinare il prezzo che ricevono per il loro frumento. Il sistema di pagamento basato sulle proteine sarà adeguato a partire dal raccolto 2021 (vedi pagina 4), ne riferiremo.

Quanto sia importante il frumento nella coltivazione di cereali panificabili lo dimostrano le cifre: pur essendo raddoppiata la superficie coltivata a spelta negli scorsi anni, il frumento cresce su circa il 90 per cento della superficie coltivata a cereali panificabili da contadini svizzeri. Nel settore bio si tratta di quasi l'80 per cento. Rispetto al frumento, la spelta, la segale e i cereali panificabili meno frequenti come farro e piccolo farro hanno il vantaggio che la loro coltivazione è meno esigente. Se le loro superfici aumenteranno dipende non da ultimo dalle nostre abitudini alimentari. Da parte mia durante la settimana mangio volentieri un pane integrale di spelta e – aspetto con ansia il cornetto di frumento della domenica.



Theresa Rebholz, redattrice



Foto in copertina: Il tenore proteico del frumento è essenziale per l'industria della panificazione. È importante anche nel panificio artigianale di Patrik Hersberger, nel quale nessun pane è uguale all'altro, ma riveste un ruolo piuttosto secondario. Foto: René Schulte

Condivisione dati

Per semplificare la gestione dei dati l'Ufficio federale dell'agricoltura ha avviato l'applicazione elettronica «Mia condivisione dei dati agricoli» che permette ai gestori di elaborare in ogni momento il consenso per il trasferimento dei dati, per esempio a organizzazioni di un marchio, nel portale agate. *schu*

 www.agate.ch



Scambio più semplice.

Coronavirus equino

Recentemente sei cavalli in un'azienda a Belp nel Canton Berna sono stati colpiti da febbre. Lo ha comunicato il Centro equestre nazionale di Berna lo scorso gennaio. Due dei cavalli colpiti hanno dovuto essere soppressi, in uno è stato individuato il coronavirus equino. Non si tratta di Covid-19. Il virus non è trasmissibile all'uomo. *schu*



Casi di febbre a Belp. Immagine simbolo

Agriturismo fiorentino

A causa della pandemia l'anno scorso un numero record di cittadini ha scelto di passare le vacanze in campagna. Nel 2020 il numero di riserve sulla piattaforma myfarm.ch è aumentato del 35 per cento a 1309 rispetto a 973 nell'anno precedente. Il fatturato è ammontato a 786 000 franchi (più 50 per cento). Con le restrizioni di viaggio e la paura dell'attraversamento delle frontiere il turismo rurale è uno dei pochi grandi vincitori della crisi sanitaria. Nel 2021 la situazione dovrebbe rimanere invariata. «Anche quest'anno la maggior parte di noi passerà le vacanze in Svizzera. Con l'incertezza che regna attualmente necessitiamo più che mai di un ritorno ai veri valori come la natura, gli animali e il contatto con la campagna. Tutto quanto una vacanza in fattoria può offrire», spiega Andreas Allenspach, direttore di Agriturismo Svizzera. *lid*

Strategia orso funziona, prevenzione migliorabile

Stando al rapporto «Gestione dell'orso in Svizzera» che il Consiglio federale ha adottato alla fine di gennaio, l'aiuto all'esecuzione «Strategia orso Svizzera» si è dimostrato valido. Il rapporto giunge alla conclusione che l'attuale aiuto all'esecuzione «Strategia orso Svizzera» corrisponde alle direttive vigenti a livello europeo e offre un margine di manovra sufficiente per una gestione adeguata degli orsi migratori. Vi è tuttavia potenziale di miglioramento nell'ambito della prevenzione dei danni. Infatti, migliore è la protezione degli apiari e degli animali da reddito e più adeguata

to è lo smaltimento dei rifiuti, minore è il rischio che gli orsi sviluppino comportamenti problematici. Per questo motivo l'Ufficio federale dell'ambiente esaminerà la Strategia orso per quanto concerne la prevenzione dei danni e, se del caso, la integrerà. Stando alla comunicazione vi sono notevoli differenze tra i singoli animali. Molti di essi sono poco appariscenti, due orsi invece hanno dovuto essere abbattuti. Complessivamente il risarcimento dei danni è stato pari a circa 120 000 franchi per le predazioni di animali da reddito e a 30 000 franchi per apiari danneggiati. *lid*



In agricoltura numerosi incidenti si verificano durante i lavori forestali.

28 infortuni mortali

Nel 2020 il Servizio per la prevenzione degli infortuni nell'agricoltura (SPIA) e la Fondazione agrisicurezza Svizzera hanno rilevato in rapporti di polizia e sui media 28 infortuni mortali associati all'agricoltura, scrive SPIA in un comunicato di metà gennaio. La cifra si situa leggermente al di sotto della media dei casi registrati dal 2015 al 2019 con una media di 33 infortuni mortali all'anno. Gli infortuni mortali si verificano soprattutto in seguito a cadute da macchine agricole e nell'esecuzione di lavori forestali. SPIA pertanto ha incentrato l'attenzione della campagna di prevenzione 2021 sulle cinture salvavita, sulla formazione e il perfezionamento e sul trasferimento di conoscenze tecniche a persone che eseguono lavori nei boschi. *lid*



Non tutti gli orsi che giungono in Svizzera sono problematici.

Proteine e prezzo dei cereali

Dal 2016 il contenuto proteico è un criterio per la determinazione del prezzo del frumento panificabile bio. In giugno sarà deciso un adeguamento del sistema di pagamento.

Quando si tratta di qualità di cottura del frumento panificabile si presenta inevitabilmente la questione del tenore proteico, correlato al tenore di glutine umido. Soprattutto nella lavorazione industriale – circa tre quarti del frumento panificabile Gemma svizzero è utilizzato per prodotti da forno destinati ai grandi distributori – il risultato del processo di cottura dipende da un alto tenore di glutine umido. A causa della minore disponibilità di azoto nell'agricoltura bio non è così facile raggiungere elevati valori proteici.

A differenza dell'estero, in Svizzera il tenore proteico per lungo tempo non ha influito direttamente sul prezzo del frumento panificabile. Nel 2015 l'organizzazione interprofessionale Swiss Granum ha introdotto un sistema di pagamento dipendente dal tenore proteico. Dopo svariate discussioni nel settore bio con la partecipazione dell'intera filiera, Bio Suisse lo ha introdotto nel 2016 per il frumento panificabile bio.



Il valore proteico del frumento può essere influenzato per circa la metà da misure culturali. Foto: Thomas Alföldi, FiBL

I centri di raccolta verificano sistematicamente il tenore proteico delle partite. Sono applicati supplementi sul prezzo indicativo per frumento panificabile Gemma con valori superiori al 13 per cento e deduzioni per valori inferiori al 12 per cento. Sotto il 10 per cento scatta il declassamento a cereali foraggeri, applicato allo 0,2 per cento delle partite dall'introduzione del sistema. «Con un tenore proteico medio del 12,5 per cento in Svizzera raggiungiamo buoni tenori proteici del frumento panificabile bio», osserva Hansueli Dierauer, consulente in campicoltura presso il FiBL e membro del gruppo di esperti in campicoltura Bio Suisse. «Solo poche partite presentano contenuti insufficienti.» Il tenore proteico può però essere regolato solo entro certi limiti: l'ubicazione e il clima sono determinanti quanto i fattori influenzabili come varietà, avvicendamento, lavorazione del suolo, incidenza delle infestanti e azoto mineralizzato. «Il gruppo di esperti in campicoltura non vede di buon occhio l'aggiunta di azoto perché mal si addice alla filosofia dei cicli chiusi dell'agricoltura biologica», spiega Hansueli Dierauer. Sui campi meno fertili consiglia di coltivare altri cereali panificabili tenendo conto del fatto che la spelta ha maggiori possibilità di smercio della segale.

Prezzi negoziati con tutti i partecipanti

In giugno, nel corso delle trattative sui prezzi indicativi, si deciderà in merito all'adeguamento del sistema di pagamento basato sulle proteine per frumento panificabile Gemma a partire dal raccolto 2021. Ne informa Fatos Brunner, responsabile delle colture campicole presso Bio Suisse. Del gruppo di negoziazione fanno parte produttori, centri di raccolta, trasformatori e commercianti. «Si tratta di una particolarità svizzera ed è importante per un buon partenariato», spiega Fatos Brunner. «La formazione dei prezzi richiede sovente diverse tornate negoziali e una certa disponibilità al compromesso da parte di tutti.» Nel 2020 i prezzi indicativi per cereali panificabili sono diminuiti a causa della crescente quantità indigena – per il frumento da 103 a 101 franchi per tonnellata –, in compenso è stata negoziata una garanzia d'acquisto con il settore. «I lievi adeguamenti del sistema di pagamento sono una concessione al settore per una migliore qualità di cottura», spiega Fatos Brunner. Le modifiche concrete saranno comunicate dopo le trattative e dovrebbero contribuire a far sì che il prezzo indicativo non scenda in modo significativo con l'aumento della parte indigena. Dal 2013 al 2020 il raccolto è più che raddoppiato da 9 500 a 24 300 tonnellate. Theresa Rebholz



Misurazione del tenore proteico

Con una probabilità di oltre l'80 per cento è possibile dedurre il tenore del glutine umido da quello proteico. Dato che la determinazione del tenore proteico è più semplice e conveniente di quella del glutine umido in laboratorio, i centri di raccolta lo misurano mediante spettroscopia nel vicino infrarosso (NRI).

Informazioni online

Ulteriori informazioni sullo sviluppo del mercato dei cereali panificabili, sulla qualità della trasformazione e sul sistema di pagamento sono disponibili online (D e F).

📄 www.bioactualites.ch > Marché > Produits > Grandes cultures > Céréales panifiables
📄 www.bioactualites.ch > Cultures > Grandes cultures > Céréales > Qualité

→ Fatos Brunner, responsabile campicoltura, Bio Suisse
fatos.brunner@bio-suisse.ch
tel. 061 204 66 48

→ Hansueli Dierauer, responsabile gruppo tecniche culturali campicoltura, FiBL
hansueli.dierauer@fibl.org
tel. 062 865 72 65

«Siamo tutti sulla stessa barca»

José Dorthé, responsabile acquisti del Groupe Minoteries, su tenore proteico di frumento bio e sistema di pagamento.

Il Groupe Minoteries, la seconda azienda di trasformazione di cereali panificabili bio svizzera rifornisce anche grandi panifici. I prodotti bio rappresentano una sfida particolare? José Dorthé: Per quanto riguarda la produzione di prodotti bio – di cui fanno parte farine, fiocchi e miscele di cereali – vantiamo una lunga tradizione. Il mulino Steiner a Zollbrück nel Canton Berna, che fa parte del nostro gruppo, è specializzato in prodotti bio. La nostra esperienza cresce ogni giorno.

Sembra che i grandi panifici esigano tenori proteici possibilmente elevati soprattutto per il frumento. Perché?

La proteina è senz'altro un fattore importante che influisce sulla produzione del pane durante il processo di lievitazione e la cottura. Alcuni prodotti come il panettone o i cornetti richiedono una struttura della pasta particolarmente stabile e quindi tanta proteina. Il tenore è pertanto decisivo per la valutazione delle proprietà di cottura del frumento. Si tratta però solo di uno di tanti criteri di qualità. Al momento dell'acquisto prestiamo attenzione anche a parametri come il peso all'ettolitro e l'indice di caduta. Sono effettuati test olfattivi, viene valutata l'impressione generale e viene verificato il tenore di micotossine.

In quale misura influenza i desideri dei clienti?

Abbiamo quotidianamente colloqui costruttivi con gli attori del secondo livello di trasformazione. I panifici ci comunicano i criteri di qualità auspicati e noi ci impegniamo a soddisfarli con miscele ben calibrate dei cereali. È sempre determinante



«Il criterio delle proteine ha favorito il dialogo tra i partner della filiera.»

José Dorthé, responsabile acquisti

il prodotto finale che si vuole ottenere e non un marchio. Le consumatrici e i consumatori che acquistano prodotti bio desiderano ritrovare la qualità alla quale sono abituati dagli altri prodotti.

Nel 2016 è stato introdotto un sistema di pagamento basato sulle proteine con supplementi per un elevato tenore proteico e deduzioni o declassamento in caso di tenori bassi. Secondo lei questo sistema funziona?

L'introduzione di questo sistema di pagamento ha avuto diverse conseguenze positive. Il criterio delle proteine ha favorito il dialogo tra i partner della filiera. I produttori sono imprenditori e come tali si sforzano costantemente di ottimizza-



Fa parte del Groupe Minoteries: il mulino Steiner specializzato in prodotti bio a Zollbrück BE. Foto: mad

re i processi di produzione. Il sistema di pagamento è stato concepito in modo da offrire incentivi per una produzione di qualità. Dalla sua introduzione il frumento può inoltre essere separato in base al tenore proteico e ciò permette una valutazione generale migliore della qualità disponibile. Non bisogna dimenticare che viene importata dall'estero una gamma enorme di prodotti trasformati bio. L'intera catena di creazione di valore deve rimanere competitiva affinché la quota di mercato dei prodotti Bio Suisse possa essere salvaguardata o addirittura ampliata.

Il modello sarà ora adeguato. Alcuni produttori bio temono che i grandi acquirenti potrebbero approfittare della loro posizione dominante.

Essere integrati in un sistema economico significa essere dipendenti. Ci troviamo tutti nella stessa barca e il nostro obiettivo comune è di metterci in una buona posizione e di raggiungere l'obiettivo che tutti gli attori, dalla produzione ai centri di raccolta fino ai mulini e ai panifici generino il maggior valore aggiunto possibile. Definiamo assieme ai produttori come raggiungere questo obiettivo in occasione di regolari incontri del settore moderati da Bio Suisse. Pur essendo le discussioni a volte molto vivaci vi è una buona intesa e una dinamica positiva. Si tiene conto delle esperienze e delle sfide di tutti i partecipanti.

Non è sempre facile produrre frumento bio ricco di proteine. Quale aiuto possono offrire i mulini e i grandi panifici, per esempio nelle annate meno buone?

Ci rendiamo conto che abbiamo a che fare con un prodotto naturale la cui qualità dipende da numerosi fattori non influenzabili. Grazie allo stretto contatto tra i centri di raccolta e i produttori è però sempre stato possibile trovare soluzioni. Capita sovente che i mulini adeguino i loro processi in modo che possa essere utilizzato anche frumento di qualità inferiore. Ciò naturalmente comporta dei costi e può essere realizzato solo a determinate condizioni. I grandi panifici per esempio dipendono da una qualità stabile a lungo termine che va ben oltre l'orizzonte di una singola annata.

Intervista: René Schulte

Il mestiere del fornaio

Patrik Hersberger trasforma i cereali forniti dai contadini Gemma in pane, le vendite vanno a gonfie vele. Le variazioni della qualità dei cereali a suo dire sono normali.

Il panettiere bio Patrik Hersberger è una persona pragmatica. «Un pane è un pane», commenta. A volte lievita meglio, a volte meno. A volte risulta più scuro, a volte più chiaro. Nel suo panificio biologico e dietetico situato a Vechigen nel Canton Berna non sono in vendita prodotti da forno che ogni giorno hanno esattamente lo stesso aspetto, lo stesso profumo e lo stesso sapore. Quasi tutti i lavori sono svolti a mano in spazi molto ristretti. Mentre Marina e Sandra sul tavolo di lavoro nel caldo locale danno forma a dozzine di pani alle pere, Mario ad appena due metri di distanza con la paletta di legno estrae dal forno a legna a ripiani pani freschi di spelta e rustici. Nel locale adiacente Fränzi nel frattempo lava i contenitori della pasta, prepara le forniture e serve i clienti attraverso una finestra. In questa mattina innevata di fine gennaio l'unico luogo tranquillo è il minuscolo magazzino che ospita il piccolo mulino elettrico. In questo momento è in pausa.

La carriera di panettiere bio di Patrik Hersberger è iniziata 35 anni fa. L'infermiere psichiatrico, ispirato dal movimento bio e da quello giovanile, si è trasferito a Vechigen, dove da giovanissimo novellino nel 1986 ha rilevato la panetteria – dopo avervi lavorato per due mesi come aiutante. «Ho creato ricette e ho preparato pane con lievito naturale e tritello che qui da noi era piuttosto malvisto anche dai panettieri professionisti», spiega. A volte però non sapere o non avere imparato le cose è meglio perché permette di affrontarle in modo diverso. Il pa-

nettiere bio, che ben presto ha rifornito negozi bio e ristoranti alternativi a Berna e dintorni è stato subito ben accolto nel villaggio. «Solo il vicino mugnaio ha dichiarato che non avrebbe dato in pasto i miei pani bio nemmeno ai suoi cavalli.» Nel 1998 Patrik Hersberger ha ottenuto la licenza Gemma. Il suo assortimento attuale include circa 30 pani, panini e pasticcini.

Patrik Hersberger acquista i cereali, essenzialmente frumento, spelta e segale da cinque contadini Gemma della regione. «Produciamo noi tutte le farine integrali e il tritello utilizzati – che rappresentano circa il 30 per cento della quantità totale di farina», osserva il 58^{enne}. Il rimanente 70 per cento proviene dal vicino mulino Hindelbank. «È contemporaneamente il nostro punto di consegna dei cereali che non ci vengono forniti direttamente. Il mulino pulisce i cereali, ne verifica le proprietà di cottura e l'assenza di infestazioni fungine e se necessario procede all'essiccazione.» Acquista altri cereali, in particolare orzo e farro presso il mulino Steiner che ha la sua sede nell'Emmental. Lui e i suoi nove collaboratori che si dividono 500 percentuali d'impiego trasformano una tonnellata di farina per settimana.

Buon raccolto, scarso raccolto, stesso prezzo

Alla domanda relativa alla qualità dei cereali e della farina utilizzati risponde con un'alzata di spalle. «Naturalmente deve essere buona, ma in fondo accetto tutto quanto è adatto alla panificazione.» Nei panifici industriali la situazione è un po' diversa. Soprattutto per quanto riguarda il frumento è indispensabile fra l'altro un elevato tenore proteico (pagina 4) che è direttamente correlato al tenore di glutine umido. Il glutine rende la pasta elastica, conferisce struttura al pane ed è responsabile del volume e della sofficità. La farina di frumento con un elevato tenore di glutine inoltre è più facile da trasformare nella produzione automatizzata della pasta. Dal forno industriale alla fine escono prodotti standardizzati.

Il settore – mulini, panifici, centri di raccolta – stanno ora discutendo con i produttori di cereali l'adeguamento di un sistema di pagamento già esistente con valori indicativi. I contadini Gemma che forniscono frumento con un elevato contenuto proteico ottengono un prezzo maggiore di quelli che forniscono prodotti che si situano nella o sotto la norma. Per diversi motivi in agricoltura biologica è però difficile raggiungere un elevato tenore proteico. Patrik Hersberger, che non partecipa alla discussione, ha la sua propria filosofia. Le oscillazioni stagionali della qualità sono normali e il suo panificio convive con questa situazione, spiega. «Il raccolto può essere migliore o peggiore. Non mi sembra giusto pagare meno i contadini per questo motivo.» Pertanto paga a tutti lo stesso prezzo. Un buon prezzo.

Sembra quasi ovvio che Patrik Hersberger e i suoi collaboratori riescano a lavorare bene anche con un tenore proteico leggermente inferiore. «Come panetteria artigianale siamo nettamente più flessibili di un grande panificio perché possiamo adeguare i processi con maggiore facilità», spiega. Ravvivare la farina apparentemente «più cattiva» con farina buona è la soluzione classica, ma è possibile intervenire anche con la temperatura dell'acqua, con il rapporto acqua-farina, con la quantità di lievito, con il tempo di lievitazione e di riposo, con



Da 35 anni panettiere bio: Patrik Hersberger.

la temperatura di cottura e con altri fattori, ciò vale anche per la spelta. «Deve contenere glutine di ottima qualità per poter lievitare», commenta Patrik Hersberger. Per facilitare l'impresa utilizza un preimpasto. A questo scopo versa acqua bollente su poca farina per attivare il glutine. Il preimpasto in seguito viene aggiunto al resto dell'impasto di farina di spelta. «Con il farro la situazione dovrebbe essere simile, finora ne ho solo aggiunto ma presto vorrei produrre un pane con farro puro.»

Voler essere un «vero fornaio»

Nemmeno con la farina di segale è facile fare il pane. A causa dello scarso tenore di glutine lievita solo con l'aiuto di lievito naturale, che il panettiere prepara, o meglio: fa sopravvivere personalmente. La «pasta madre» infatti è la stessa di quando ha ripreso la panetteria. «È più facile allevare vacche che gestire bene il lievito naturale», scherza Patrik Hersberger. Una volta pronto l'impasto i batteri vanno nutriti continuamente affinché la fermentazione proceda correttamente e la pasta non si guasti o, peggio ancora, muoia. «Bisogna sempre tenerla d'occhio. Ai tempi mi sono subito trasferito nell'appartamento sopra il panificio, per essere sempre presente», osserva. Il fat-

to che i collaboratori si prendano cura della pasta madre non rende le cose più semplici, all'insegna della massima: troppi panettieri rovinano l'impasto. Affinché tutto fili liscio vi sono istruzioni e un protocollo.

Il lavoro è impegnativo ma anche appagante. «Non vorrei sminuire nessuno ma mi sembra che qui bisogna essere doppiamente fornaio rispetto ai grandi panifici. Bisogna essere presenti con tutti i sensi e avere la passione per il lavoro artigianale», commenta Patrik Hersberger. Si hanno però anche tutte le libertà di sperimentare cose nuove. Il panettiere bio infatti ha iniziato già negli anni novanta a utilizzare farina di orzo come componente del gusto. «Qui si coltiva tanto orzo e mi sono chiesto: perché non usare cereali foraggeri per preparare il pane?». Un altro prodotto che è nell'assortimento da tempo e che è molto apprezzato dalla clientela: un pane di riso a base di farina bigia di frumento, farina di riso integrale, riso integrale cotto e lievito naturale di segale. «Ho prodotto anche un pane di avena e canapa. Il mio prossimo progetto è un pane con il piccolo farro.» René Schulte

 www.reformbäckerei.ch



Mario estrae i pani cotti dal forno a legna. La temperatura dipende solo dal fuoco e dalla brace: regolarla è una vera arte. Foto: René Schulte



Il panificio si trova a Vechigen, un villaggio vicino a Berna.



Tutto a mano: Marina e Sandra preparano pane di pere.

Prevenire anziché combattere il gelo

Dopo le importanti perdite dovute al gelo tardivo nella primavera 2017 alcuni viticoltori hanno adeguato le tecniche colturali. Due esempi dai Cantoni Friburgo e Ginevra.

Il nome la dice lunga: «La battue» (la sconfitta). Così si chiama una particella coltivata a vite, particolare per molti aspetti, sulle rive del lago di Morat a Môtier nel Canton Friburgo. Circondata da un muro si situa ai piedi del pendio del Mont Vully su terreno piano ed è la superficie coltivata più fredda del vigneto di Christian Vessaz. «Qui l'aria fredda si accumula perché non riesce a defluire», spiega il viticoltore e capoazienda del Domaine Cru de l'Hôpital. «Ciò rende la particella molto vulnerabile alle gelate tardive, per questo motivo i primi tralci dopo il riposo vegetativo risultano regolarmente danneggiati.» Adesso, alla fine di gennaio, la potatura della vite è in pieno svolgimento. Nell'impianto di 3000 metri quadri, nel quale la varietà Gamaret viene allevata in un'intelaiatura di filo di ferro con tiranti, la vite non viene potata in maniera tradizionale. Essenzialmente Christian Vessaz e i suoi collaboratori lasciano sulla pianta due tralci fruttiferi anziché uno solo.

«Il secondo tralcio è quello per il gelo che permette di salvare un numero sufficiente di gemme anche in caso di gelate tardive in primavera e assicurare la resa», spiega il 44^{enne} che da quattro anni punta su questo tipo di potatura. «Nelle regioni viticole le gelate tardive alla fine di aprile 2017 hanno causato danni nella misura dell'80 - 90 per cento.» Le gemme, che a causa della primavera mite erano già molto sviluppate, non hanno sopportato le temperature tra i -2 e i -5 gradi. «Ho perso la metà del raccolto. Questa esperienza incisiva mi ha indotto a riconsiderare il mio metodo e a proteggermi dalle conseguenze di condizioni meteorologiche così estreme.»

Il viticoltore, praticante del metodo biodinamico e sostenitore della vinificazione naturale, si è informato in Germa-



Il tralcio fruttifero è fissato al filo, il tralcio per il gelo resta libero. Il collaboratore Léo Cousin mostra come si fa.

nia, dove le gelate tardive sono da sempre più frequenti che in Svizzera e ha introdotto nella sua azienda una strategia di potatura differenziata che ora applica adeguandola alla varietà e alle condizioni della particella. «Sul 10 per cento dei 12 ettari lavoro con i tralci per il gelo, in particolare nelle particelle situate più in basso, dove in caso di gelate per avvezione il freddo si accumula.» L'anno scorso questa strategia è risultata vincente, osserva Christian Vessaz. Senza i tralci per il gelo le gelate tardive nel 2020 avrebbero ridotto le sue rese del 30 per cento.

I tralci per il gelo si stanno affermando

Il procedimento è il seguente: il tralcio fruttifero scelto con cura viene fissato al filo; il secondo tralcio fruttifero viene lasciato come riserva in caso di gelo e non viene legato. Lo specialista in materia di vino del FiBL David Marchand spiega: «Quanto più le gemme sono lontane dal suolo tanto meno saranno suscettibili al gelo perché il freddo si accumula nel primo metro sopra il terreno.» Contrariamente al tralcio fruttifero principale fissato orizzontalmente al filo di ferro affinché la crescita e il germogliamento siano regolari, le gemme del tralcio per il gelo germogliano in modo scaglionato. In caso di gelate tardive una parte delle gemme può essere salvata», prosegue l'ingegnere in viticoltura.

La combinazione di questi due effetti è estremamente efficace per compensare eventuali danni ai vitigni con scarsa fertilità come per esempio Traminer, Chardonnay e tutte le varietà di Pinot con acini piccoli. «Il metodo è poco costoso, poco limitante e semplice», commenta David Marchand che osserva che un numero crescente di viticoltori in Svizzera ro-



Dopo le disastrose gelate nella primavera 2017 Christian Vessaz ha adeguato il sistema di potatura per proteggere i vigneti.

manda punta sui tralci per il gelo. In maggio, al momento della germogliazione, il tralcio, che non svolge ormai più un ruolo importante, viene raccorciato a due gemme come sperone per l'anno successivo. «Ciò richiede un ulteriore intervento nel vigneto ma è nettamente meno caro della lotta al gelo con le candele», osserva Christian Vessaz.

La potatura tardiva rallenta la germogliazione

Anche Emilienne Hutin Zumbach dopo le forti gelate tardive del 2017 ha adeguato la tecnica colturale sui vigneti attorno a Dardagny nel Canton Ginevra: su 4 di 20 ettari coltivati a vite la viticoltrice ritarda il periodo della potatura. «Aspetto fino all'inizio del mese di marzo per potare i vitigni sensibili al gelo.» L'esperto del FiBL David Marchand conferma: «Rimandare la potatura è un metodo molto efficace per dilazionare la germogliazione. Quante più gemme sono presenti sui tralci fruttiferi tanto più la germogliazione viene ritardata da inibitori ormonali. Solo di alcuni giorni, certo, ma a volte fanno la differenza.»

Emilienne Hutin Zumbach: «L'anno scorso le gemme messe a riposo mi hanno salvato il raccolto.» Preferisce pertanto investire le proprie energie nella prevenzione anziché nella lotta diretta al gelo, anche se questo procedimento dal punto di vista dell'organizzazione è più complicato. La potatura tardiva implica un maggiore stress perché in un attimo si può essere colti di sorpresa dalla germogliazione improvvisa della vite. Per questa fase sarebbe pertanto utile disporre di ulterio-

re manodopera. Ciononostante è convinta: «Per nulla al mondo rinuncierei a questa opzione strategica. Prevenire è senz'altro meglio che combattere il gelo con un notevole impegno molto discutibile dal punto di vista ambientale come candele e stufette antigelo.» *Claire Muller*

i

Taglio frequente dell'erba

Potatura tardiva, rinvio della legatura, potatura in due tappe: le opzioni per dilazionare la germogliazione non mancano. «Inoltre l'inerbimento del vigneto durante il periodo a rischio di gelo va mantenuto corto», consiglia l'esperto del FiBL David Marchand. «Tutto quanto può produrre umidità aggrava gli effetti negativi del gelo.» La gestione dell'inerbimento è pertanto decisiva in particolare nella viticoltura bio. Prima dei periodi nei quali sono previste ondate di freddo si consiglia di rinunciare alla lavorazione del suolo per evitare che si liberi umidità che in caso di temperature sotto zero può arrecare gravi danni ai giovani getti. «Le misure preventive permettono di ridurre l'intensità dei danni e di limitare la superficie colpita», commenta l'esperto. Per il rinnovamento degli impianti situati in luoghi a rischio di gelo è inoltre importante scegliere una varietà a germogliazione tardiva e adeguare il sistema di allevamento. «Quanto più il filo è distante dal suolo tanto minore è il rischio per le gemme.»



Dato che il tralcio per il gelo cresce verticalmente e contrariamente al tralcio fruttifero legato al filo germoglia in modo dilazionato, almeno una parte delle gemme in caso di gelo è meno esposta al rischio di danni. *Foto: Claire Muller*

Primi tori bio da Swissgenetics

Dopo un'impegnativa procedura di selezione sono presto ottenibili le prime dosi di sperma. Si tratta di un passo importante per la selezione delle bovine da latte nelle aziende Gemma.

Come si riproduce una mucca? Per il novanta per cento delle bovine da latte bio la riproduzione avviene mediante inseminazione artificiale (IA). I tecnici di inseminazione disporranno già presto di una novità: le prime dosi di seme di attualmente due tori scelti nell'ambito del progetto «tori bio IA» in base a specifici criteri bio (vedi Bioattualità 8|2020). Longevità e un'ottima salute con un'adeguata produzione di latte – ecco alcuni dei criteri che la madre di un futuro toro riproduttore bio deve soddisfare. Deve inoltre vivere in un'azienda bio, assimilare almeno la metà del nutrimento al pascolo durante l'estate, non consumare più di 300 chili di mangimi concentrati all'anno e non essere stata trattata con antibiotici più di una volta nella vita in caso di emergenza. «Visto che i requisiti sono ancora più severi di quelli delle direttive già restrittive di Bio Suisse, numerose vacche non entrano nemmeno in considerazione come madri di tori», spiega Anet Spengler, responsabile di progetto ed esperta in bovini presso il FiBL. «Proprio per questo è importante essere coerenti. Solo in tal modo possiamo creare linee di allevamento che raggiungono ottime prestazioni senza un importante apporto di mangimi concentrati.» Il gruppo di progetto ha individuato complessivamente 400 madri interessanti. I migliori discendenti sono ora allevati come potenziali tori riproduttori: cinque Swiss Fleckvieh, quattro di razza Bruna e due Simmental; manca solo la Bruna originale. Durante l'allevamento i tori nell'ambito del progetto di ricerca sono stati sottoposti a ulteriori test relativi ai criteri di selezione, come l'aumento giornaliero al pascolo senza aggiunta di mangimi concentrati. Il gruppo di progetto ha pure osservato il comportamento alimentare al pascolo e studiato la capacità dei tori di valorizzare il foraggio grezzo. Kingboy e Jansrud sono gli unici finora a soddisfare i severi criteri e sono stati inseriti nel catalogo di Swissgenetics. Le dosi di seme saranno ottenibili presso tutti i tecnici di inseminazione di Swissgenetics quando ne saranno state prodotte 4000. Per Kingboy sarà il caso a partire dal 19 marzo, per Jansrud in aprile. È ora importante che le dosi siano utilizzate sovente per ottenere presto i risultati della discendenza e per permettere al progetto di proseguire su una buona base. *Janine Braun, FiBL*

🖥 www.bio-kb-stiere.ch

→ Anet Spengler, responsabile gruppo allevamento e selezione, FiBL
anet.spengler@fibl.org
 tel. 062 865 72 90

Nel catalogo Swissgenetics i tori bio IA sono contrassegnati con questo marchio verde.



Kingboy

Swiss Fleckvieh

Kingboy (CH 120.1389.4893.6) è stato selezionato dalla famiglia Siegenthaler nell'azienda im Bödeli a Schangnau BE. L'azienda è situata in zona di montagna 3 ai piedi dell'Hohgant a 1200 m.s.m. L'azienda attiva tutto l'anno è quella più in quota di Schangnau. La famiglia Siegenthaler produce secondo le direttive Bio Suisse dal 1994. Le 24 vacche da latte trascorrono molto tempo al pascolo, ricevono pochi mangimi concentrati e sono trattati raramente con antibiotici. Kingboy grazie ai valori genetici presenta buoni presupposti per discendenti



Kingboy, selezionato da Daniel Siegenthaler. Foto: Janine Braun

Jansrud

Razza Bruna

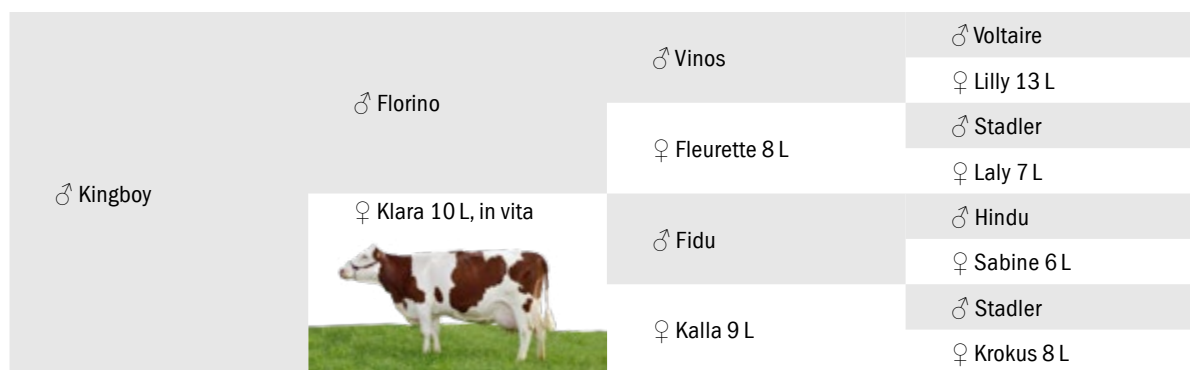
Jansrud (CH 120.1528.3857.2) è stato selezionato da Severin Mair di Tschlin in Engadina. L'azienda di pianura è situata a 1540 m.s.m. e le 25 vacche durante 100 giorni sono estivate a 2100 m.s.m. Quando ha affittato l'azienda nel 2014 Severin Mair l'ha convertita al biologico secondo le direttive di Bio Suisse. Impiega il minimo possibile di mangimi concentrati e antibiotici. La madre di Jansrud proviene dall'azienda Gemma di lunga data della famiglia Peer a Ramosch. Jansrud presenta buoni presupposti per figlie belle e sane che con un foraggiamento basato sul pascolo e su superfici inerbite possono



Il toro Jansrud selezionato da Severin Mair. Foto: Robert Adler

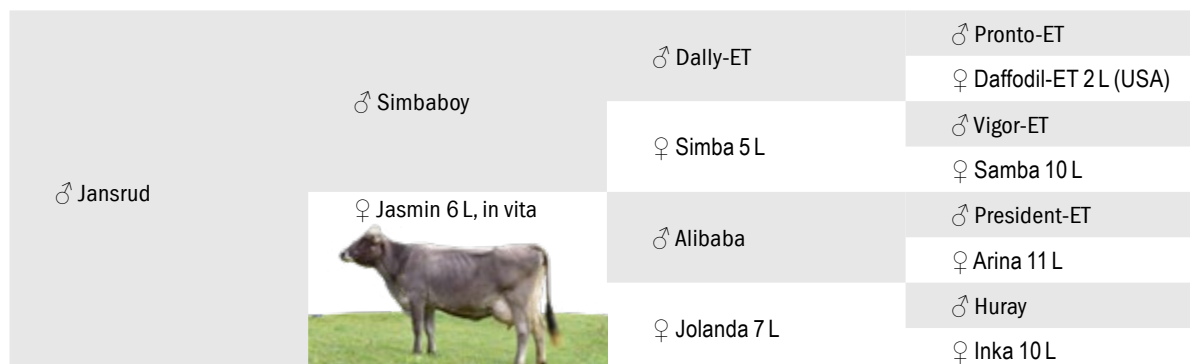
muscolose di taglia piuttosto piccola che producono latte con buoni tenori di grasso e proteine. Durante l'allevamento ha mostrato un carattere tranquillo e al pascolo ha raggiunto un aumento di peso quotidiano fino a 1,2 chili. Questo toro ha convinto il gruppo di progetto per il fatto che fra i suoi antenati vi sono vacche molto longeve. La madre di Kingboy, Klara, selezionata dalla famiglia Siegenthaler, è figlia del toro Fidù. Klara nel settembre 2020 ha iniziato con successo la decima lattazione (L) e all'età di undici anni ha partorito l'undicesimo vitello. È in ottima salute, finora ha presentato solo tre campioni di latte con oltre 100 000 cellule e in tutta la sua vita non è mai

stata trattata con antibiotici. Klara, sua madre e sua nonna raggiungono insieme una sorprendente longevità di 27 lattazioni. La sua unica figlia Kate è alla sesta lattazione e convince per le ottime prestazioni. Nella stalla della famiglia Siegenthaler convivono attualmente cinque generazioni della linea di Klara. Il padre di Kingboy Florino presenta elevati valori genetici per quanto riguarda le caratteristiche morfologiche e i tenori del latte. La madre di Florino è Fleurette, discendente del noto toro Stadler, valutata come prima vacca Swiss Fleckvieh con la nota «EX-96», quindi eccellente. Florino è il nipote di Lilly, che ha raggiunto l'età di 17 anni con 13 lattazioni.



produrre tanto latte. Il suo genotipo per la k-caseina è BB che indica un'elevata resa in formaggio. Il genotipo per la beta-caseina è A2A2, il latte A2 è potenzialmente più digeribile per l'uomo che il tipo A1. Durante l'allevamento Jansrud ha presentato un carattere tranquillo e al pascolo ha raggiunto un aumento di peso quotidiano fino a 1,2 chili. Jasmin, la madre di Jansrud, è figlia del noto toro Alibaba. Nella sua attuale sesta lattazione ha raggiunto un'ottima valutazione di 92 punti nella nota globale per le caratteristiche morfologiche. Jasmin ha sempre partorito con un intervallo di un anno, come sua madre e anche la madre della madre. Insieme le tre vacche raggiungono una longevità di 23 lattazioni e con un numero di cel-

lule molto basso presentano una buona salute della mammella. Suo padre Alibaba ha un indice funzionale durata d'utilizzo di 116 ed è apprezzato dai selezionatori per le sue discendenti longeve ed economiche. Simbaboy, il padre di Jansrud, è stato a lungo il numero 1 per quanto riguarda l'indice totale economico della razza bruna. È noto per i suoi ottimi valori relativi alle sostanze contenute nel latte, alla fertilità e alla scarsa grandezza. Simbaboy possiede pertanto tutte le caratteristiche per vacche al pascolo sane che producono latte sostanzioso. Dato che la razza bruna è fortemente caratterizzata dalla genetica americana, nella discendenza vi sono sovente animali ottenuti da trasferimento di embrioni (ET).





La vendita di carne di capretto bio e la promozione di progetti dedicati alle capre nelle regioni di montagna sono obiettivi condivisi da Bio Suisse, Coop e il padrino Coop. Foto: Depositphotos

Progetto per la vendita di carne di capretto

Coop, il padrino Coop per le regioni di montagna (vedi colonna a destra) e Bio Suisse perseguono l'obiettivo comune di creare nuove possibilità di smercio per la carne di capretto bio delle regioni di montagna. A questo scopo in primavera sarà avviato il progetto «capretto di montagna bio». Coop oltre al latte di capra venderà anche carne di capretto con il marchio Pro Montagna. Le maggiori prestazioni fornite dai bioproduttori saranno adeguatamente ricompensate ma saranno anche favorite la creazione di valore e la sostenibilità dell'allevamento di capre bio nelle regioni di montagna. In una prima fase sarà ottenibile esclusivamente carne di animali provenienti dalle regioni di montagna grigionesi nelle quali avviene anche la trasformazione. Saranno offerte mezzene imballate sottovuoto sotto forma di cosciotti, spezzatino e costole doppie. La vendita avrà luogo a partire da Pasqua 2021 in tutta la Svizzera tramite lo shop online coop.ch. Coop sotto il marchio Pro Montagna vende prodotti delle regioni di montagna svizzere che soddisfano almeno i requisiti dell'Ordinanza sulle designazioni montagna e alpe. Ad ogni acquisto Coop verserà un importo al padrino Coop per le regioni di montagna (fr. 1.–/kg per capretto bio), che sostiene le famiglie contadine. *Jasmin Huser, Bio Suisse*

Capre: padrino Coop sostiene progetti

Per avviare un progetto dedicato alle capre che non sarebbe realizzabile senza sostegno finanziario è possibile chiedere aiuto al padrino Coop per le regioni di montagna inviando una e-mail con la descrizione del progetto (indirizzo vedi sotto). Per qualificarsi per l'ottenimento di contributi vanno soddisfatti alcuni requisiti: deve trattarsi di un'azienda agricola nella regione di montagna o di estivazione; il progetto deve essere essenziale e ragionevole; deve esistere una lacuna di finanziamento e l'onere finanziario deve essere supportabile per l'azienda. Per comprovare questi punti il padrino Coop chiede un rapporto del servizio di consulenza agricola cantonale con una raccomandazione. Per il finanziamento sono a disposizione gli introiti provenienti dai padrini di capre che l'istituzione di sostegno utilizza a destinazione vincolata per progetti dedicati alle capre nelle regioni di montagna svizzere. Con un padrino di 95 franchi le persone interessate possono adottare una capra sull'alpe Peil presso Vals, sull'alpe Suot presso Guarda, sull'alpe Falla presso Klosters oder sull'alpe Valmala presso Ardez nei Grigioni. *Padrino Coop regioni di montagna*

→ padrino@coop.ch

📄 www.cooppadrino.ch/capre

Bio: buona soluzione

Nel mese di giugno 2021 si voterà sulle due iniziative Acqua potabile e Svizzera senza pesticidi sintetici. L'agricoltura biologica è chiamata in causa sia dai sostenitori sia dai contrari. Numerosi contadini bio si sentono messi sotto pressione e cercano risposte adeguate e convincenti in questa campagna di voto caratterizzata da una forte carica emotiva. Fino alla data delle votazioni Bio Suisse comunicherà regolarmente con i propri messaggi che bio è una buona soluzione – con o senza iniziative. La strategia a questo proposito è stata approvata dal consiglio direttivo lo scorso gennaio. Le informazioni più importanti sono riassunte in due lingue su un sito internet dedicato.

Martin Bossard, Bio Suisse

📄 bio-suisse-themen.ch



Markus Bachofner. Foto: mad

Nuovo volto nel gruppo di esperti latte

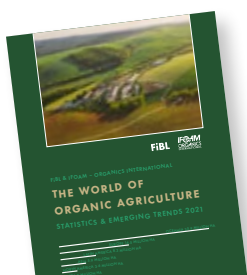
Da metà gennaio 2021 Markus Bachofner è nuovo membro del gruppo di esperti in materia di latte. Sostituisce il dimissionario Boris Beuret. Markus Bachofner dal 1991 gestisce un'azienda lattiera e campicola di 38 ettari a Fehraltorf ZH. Il 57^{enne} contadino Gemma svolge attualmente la funzione di vicepresidente del consiglio direttivo dell'associazione di produttori Suisse Biomilch (associazione produttori di latte bio della cooperativa Mooh). Inoltre è presidente del collettivo macchine agricole Mittelland e in tale funzione è anche membro della commissione politica ed economia agricola dell'Unione contadini Zurigo. *schu*



Novità dal FiBL: rapporto di attività

Il rapporto di attività 2019 – 2020 fornisce indicazioni sul lavoro di tutte le sedi del FiBL. La gamma di temi e progetti è molteplice: spazia dalla coltivazione senza aratro alla selezione di piante e animali robusti, piani d'azione regionali, città commestibili, cambiamento climatico e agricoltura bio in Paesi in via di sviluppo fino alla formazione e al trasferimento di conoscenze. Le persone interessate possono ordinare il rapporto di attività in forma stampata presso il FiBL o scaricarlo online. *Franziska Hämmerli, FiBL*

shop.fibl.org > No. ordinazione 1443 (F) / 1442 (D) / 1444 (E)



Agricoltura bio in cifre

Anche quest'anno il FiBL ha pubblicato l'annuario statistico «The World of Organic Agriculture – Statistics and Emerging Trends». L'annuario presenta dati esaurienti relativi all'agricoltura biologica di quasi 190 Paesi ed è una delle opere più citate nei testi scientifici e divulgativi sull'agricoltura biologica. Può essere ordinato presso lo shop del FiBL o scaricato gratuitamente (in inglese). *Helga Willer, FiBL*

shop.fibl.org > No. ordinazione 1150
organic-world.net

Frutta a nocciolo

Il FiBL ha aggiornato i elenchi delle varietà di ciliegie, prugne e albicocche. Gli elenchi sono utili ai produttori bio per orientarsi al momento della pianificazione dell'assortimento. Vi figurano inoltre tutti i vivai che offrono giovani alberi bio. *Andreas Häseli e Patrick Stefani, FiBL*

shop.fibl.org

- > No. ordinazione 2026 (F) / 2025 (D)
- > No. ordinazione 2028 (F) / 2027 (D)
- > No. ordinazione 2024 (F) / 2023 (D)



Biodiversità nel vigneto

I vigneti offrono un grande potenziale per la biodiversità. Il FiBL, assieme alla stazione ornitologica di Sempach e all'azienda viticola Lindenhof a Osterfingen SH ha prodotto un video che mostra con esempi concreti come promuovere in modo mirato la diversità di specie animali e vegetali. *Véronique Chevillat, FiBL*

www.agri-biodiv.ch > Vidéos > Vignoble > Promouvoir la biodiversité ... (F e D)

Cambio nel gruppo ortaggi e erbe

Anja Vieweger lavora presso il FiBL da novembre 2020 e in aprile assumerà la direzione del gruppo «Tecniche di coltivazione ortaggi» e la consulenza in orticoltura di cui finora era responsabile Samuel Hauenstein, il quale rileverà un'azienda Gemma nel Canton Grigioni continuando a collaborare parzialmente con il FiBL. Anja Vieweger ha conseguito il diploma di orticoltrice e ha studiato orticoltura alla scuola universitaria professionale di Wädenswil. Ha già lavorato presso il FiBL dal 2002 al 2006. Dopo aver conseguito un master in biodiversità presso l'università di Plymouth nel Regno Unito negli ultimi dieci anni ha lavorato in stretta collaborazione con professionisti presso il centro di ricerca per l'agricoltura biologica inglese.

Anche Armelle Rochat è un volto nuovo in seno alla consulenza del FiBL. Da febbraio 2020 è consulente in coltivazione

di erbe presso il FiBL ed è l'interlocutrice per domande relative all'orticoltura della Svizzera romanda. Ha studiato agronomia presso la HAFL a Zollikofen, ha svolto la formazione di orticoltrice bio in Francia e ha acquisito esperienze professionali presso Bioinspecta e nella pratica. Nella ricerca il gruppo «Tecniche di coltivazione ortaggi» si sta occupando fra l'altro di marciume nero del cavolo, concimi alternativi a base di materie prime bio e regolazione delle infestanti nella coltivazione di erbe. Jacques Fuchs, Joelle Herforth-Rahmé, Patricia Schwitler e un'altra persona che si aggiungerà in primavera completano il gruppo. *tre*

→ anja.vieweger@fibl.org
tel. 062 865 02 36
→ armelle.rochat@fibl.org
tel. 062 865 04 31



Anja Vieweger. Foto: FiBL



Armelle Rochat. Foto: FiBL

I soci sostenitori trovano i produttori

La «campagna sostenitori», un'opportunità per i soci, un incentivo per i produttori di Bio Ticino.

Nel 2020 Bio Ticino contava circa 130 soci sostenitori attivi, ossia persone che sostengono l'associazione pur non essendo né produttori né trasformatori. Versando la tassa annuale, oltre ad appoggiare Bio Ticino e il settore, essi beneficiano anche delle offerte promosse, quali incontri, serate (quando possibile) o altre attività.

Per incentivare l'adesione di nuovi soci, Bio Ticino propone per il 2021 un'innovativa «campagna sostenitori», che vuole offrire agli iscritti un riconoscimento e ai produttori coinvolti l'opportunità di farsi conoscere e promuovere i propri prodotti. Il funzionamento è molto semplice: ai nuovi soci sostenitori, ma anche a quelli più datati quale premio della loro «fedeltà», una volta saldata la tassa annuale 2021, verrà recapitato un buono di 20 franchi da spendere presso uno dei produttori affiliati a Bio Ticino che hanno aderito all'iniziativa.

I soci, versando i 30 franchi, potranno quindi affiliarsi a Bio Ticino e nel contempo acquistare per un valore di 20 franchi presso gli agricoltori o i trasformatori aderenti. Il costo del buono sarà coperto a metà ciascuno da Bio Ticino e dai produttori stessi aderenti, i quali riceveranno 10 franchi di rimborso dall'associazione per ogni buono incassato, prendendosi così a carico solamente i restanti 10 franchi. L'affiliazione è stata pubblicizzata sui canali social di Bio Ticino, per mezzo di un comunicato stampa e tramite l'invio della tassa sociale per i soci esistenti. Ricordiamo che le pagine social di Bio Ticino sono molto attive: Instagram conta ormai più di 900 «followers» e Facebook passa i 1300 affiliati. Il buono avrà validità di un anno e l'iniziativa potrà avere il successo sperato e auspicato, ossia quello di accogliere un centinaio di nuovi soci sostenitori, unicamente se un numero importante di produttori parteciperanno all'azione, in modo da poter offrire un'ampia e variata scelta di prodotti da acquistare ai soci (nuovi e esistenti). Per i produttori sarà un'opportunità per farsi conoscere, avere nuovi contatti e presentarsi con i propri prodotti. Per aderire all'iniziativa, i produttori o i trasformatori che non l'hanno ancora fatto, possono tuttora contattare il segretariato agli indirizzi sotto indicati. Anche i soci, per ottenere il proprio buono e affiliarsi, possono inviare una mail a info@bioticino.ch.

Bio e chilometro zero nei punti vendita

Nel numero 7/2020 di Bioattualità avevamo accennato all'idea di promuovere uno spazio espositivo dedicato ai produttori affiliati a Bio Ticino nei diversi negozi specializzati presenti sul nostro territorio. Un intento che si è concretizzato in questi difficili mesi, caratterizzati dalle limitazioni dovute alla pandemia. E così, da fine 2020, una ventina di negozi sparsi in tutto



È iniziata l'interessante «campagna sostenitori» di Bio Ticino. Foto: Bio Ticino

il cantone hanno aderito all'iniziativa: «L'azione ha avuto un ottimo riscontro e quasi tutti i dettaglianti che ho potuto contattare in questi mesi hanno aderito con entusiasmo all'iniziativa, creando nei loro negozi una zona che il consumatore può facilmente riconoscere e identificare all'interno, grazie al materiale messo a disposizione», racconta la responsabile del segretariato di Bio Ticino Valentina Acerbis-Steiner, che si è occupata del progetto, promuovendolo e coinvolgendo i gestori o i proprietari. I negozi hanno realizzato un angolo tutto bio e a chilometro zero, ossia con prodotti provenienti dalle aziende biologiche ticinesi, messo in risalto con i cartelli e i distintivi promozionali forniti da Bio Ticino. Altri punti vendita hanno scelto strategie differenti, per esempio mettendo in evidenza, sempre utilizzando il materiale di Bio Ticino, non uno specifico reparto, ma i singoli prodotti bio e locali presenti sugli scaffali. Interessante il fatto che all'iniziativa hanno voluto aderire anche dei negozi non specializzati, per esempio piccoli negozi di paese che hanno creato un nuovo «angolo bio» nel loro punto vendita «convenzionale». Le possibilità per incrementare ulte-

Uno spazio espositivo dedicato ai prodotti Bio a chilometro zero. Foto: Bio Ticino



Intanto, a inizio febbraio, si è svolta anche l'assemblea generale di Bio Ticino. Durante l'incontro, organizzato online, è stato presentato e votato anche il nuovo comitato dell'associazione, che vi presenteremo nella prossima edizione di bioattualità. *Elia Stampanoni*



Associazione Bio Ticino
% Valentina Acerbis-Steiner
Via Cantonale 39b, 6930 Bedano
→ info@bioticino.ch
tel. 079 263 27 89
 www.facebook.com/BioTicino
www.bioticino.ch
Con elenco dei prodotti biologici ticinesi disponibili
presso le aziende.



Rode Miller, Sieger der diesjährigen Laubenhorn-Abfahrt, rast über die gedüngte Piste ins Ziel.

Snowmax ist auch Protein

[illegible]

...müssen betroffene Bauern vor Ort
Bei kleinen
Konventionelle Bauern freuen sich
vielleicht über die Grätdüngung. Und
...finden möglicherweise grös

Impressum

30° anno, 2021

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

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

Prezzo abbonamento ann.: fr. 53.-
Prezzo abbonamento estero: fr. 67.-
www.bioattualita.ch > Rivista

Tiratura

Tedesco: 7081 esemplari
Francese: 1220 esemplari
Italiano: 305 esemplari
Copie stampate: 9433 esemplari
Copie inviate: 8605 esemplari
(autentica notarile, 2020)

Stampa

AVD Goldach AG, www.avd.ch

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

Progetto grafico

Büro Häberli, www.buerohaeberli.ch

Carta

BalancePure (80 g/m²),
Blauer Engel, EU Ecolabel,
100 % fibre riciclate FSC

Traduzioni

Regula van den Berge
(salvo testi di Elia Stampanoni)

Redazione

Stephanie Fuchs (sf),
caporedattrice, Bio Suisse
Beat Grossrieder (bg), FiBL
Aline Lüscher (lua), FiBL
Claire Muller (cm), Bio Suisse
Theresa Rebholz (tre), FiBL
René Schulte (schu), Bio Suisse
redazione@bioattualita.ch
tel. +41 (0)61 204 66 63

Impaginazione

Simone Bissig, FiBL

Redazione online

Ania Biasio (abi), FiBL
Flore Lebleu (fl), FiBL
Nathaniel Schmid (nsc), FiBL
redazioneweb@bioattualita.ch

Annunci

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

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-2
Password: ba2-2021




Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte

Il vostro partner bio

**Cerchiamo
nuovi
produttori
di soja**

Vi consigliamo molto volentieri

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



**« La produzione orticola
rappresenta la
principale fonte
di reddito della mia
azienda, grazie
all'assicurazione posso
dormire tranquilla. »**

Manuela Meier
Ortoltrice, Quartino/TI

 **Schweizer Hagel
Suisse Grêle
Grandine Svizzera**

www.hagel.ch
info@hagel.ch
044 257 22 11