

BIO

Attualità

La rivista del movimento bio

3121
APR



Sommario

Tema principale

Pollame

- 4 L'uccisione dei pulcini deve finire
- 6 Galletti nel pollaio delle pollastrelle

Agricoltura

Viticultura

- 8 Nuova associazione per promuovere i vini naturali

Bio Suisse e FiBL

Bio Suisse

- 10 **Politica: bio è una buona soluzione**
- 11 **Ordine del giorno dell'assemblea dei delegati online**
- 12 **Notizie**

FiBL

- 13 **Notizie**

Rubriche

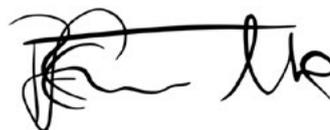
- 3 *Brevi notizie / Impressum*
- 14 *Bio Ticino*
- 15 *Bioattualità dall'archivio*

L'uovo di Colombo

Le uova mi piacciono, per diversi motivi. Da un lato esistono solo pochi alimenti di base tanto versatili in cucina. Si possono mangiare come sono o utilizzarli come ingrediente, si possono cuocere, prepararle in camicia, arrostiti, usarle per torte e addirittura mangiarle crude. In secondo luogo le uova sono ricche di vitamine e minerali. Se esiste un superfood è sicuramente l'uovo. La storiella del colesterolo cattivo che rende tutti i consumatori di uova pazienti a rischio di malattie cardiovascolari nel frattempo è stata smentita. In terzo luogo, le uova mi piacciono e basta.

Il rovescio della medaglia: per tutte le uova che consumo muoiono regolarmente pulcini maschi. Il rapporto maschio-femmina alla schiusa è pari circa al 50 per cento. È ormai noto che cosa capita ai pulcini che per natura non deporrebbero mai uova e che a causa della discendenza da ovaiole ibride non sono adatte all'ingrasso. Sono isolati e uccisi con il gas.

Quello che per tanto tempo è stato accettato deve ora finire, non da ultimo grazie alla crescente pressione dell'opinione pubblica. In particolare nel settore biologico i consumatori si aspettano che gli animali siano trattati in modo dignitoso. Mentre noi stiamo ancora discutendo, la vicina Germania si sta muovendo già da tempo. Il divieto di uccidere i pulcini dal 2022 è ormai deciso, le associazioni bio puntano interamente sull'ingrasso di pulcini maschi e le aziende convenzionali hanno adocchiato i nuovi metodi di determinazione del sesso del pulcino nell'uovo. È però prevedibile che andremo nella stessa direzione, come mostra l'articolo principale a pagina 4. La svolta decisiva per porre fine all'uccisione dei pulcini dovrebbe avvenire in autunno all'assemblea dei delegati di Bio Suisse. Rimane incerto se si troverà l'uovo di Colombo, vale a dire una soluzione semplice a un problema complesso.



René Schulte, redattore



Foto in copertina: Per alcuni l'ingrasso di pulcini maschi è l'unica alternativa bioconforme alla loro uccisione. Deve però diventare più redditizio. I primi esperimenti nei pollai per 4000 capi nell'azienda Bollhof a Wohlen AG forniranno nuovi dati a questo proposito.

Foto: René Schulte

Giornata delle siepi 2021: cercasi aziende e scolaresche

Siepi, margini dei boschi e letti di riali sono spazi vitali importanti per gli insetti come per esempio le api e le api selvatiche ma anche per gli uccelli e

per altri piccoli animali. Per promuovere la diversità delle siepi l'associazione Giornata svizzera delle siepi fondata nel 2019 organizza ogni anno in autunno

un evento nazionale. Per la terza giornata delle siepi prevista il 30 ottobre 2021 si cercano sin da ora contadini disposti a piantare una siepe o a curarne una esistente assieme ad una scolaresca. Stando all'associazione la giornata delle siepi dovrebbe servire a sensibilizzare l'opinione pubblica e gruppi mirati importanti e informare fra l'altro quanto le siepi su superfici agricole contribuiscono in modo durevole alla biodiversità e alla creazione di preziosi spazi vitali. Le aziende agricole e le scolaresche interessate possono rivolgersi all'associazione per e-mail. *schu*



Piantare o curare una siepe con una scolaresca - alla giornata delle siepi in fattoria.

www.journeeshaies.ch (F e D)
→ info@heckentag.ch

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-3
Password: ba3-2021

Porte aperte in fattoria

All'insegna della massima «Mostra ciò che fai!» l'Unione svizzera dei contadini (USC) invita le aziende agricole in tutta la Svizzera ad aprire le porte domenica 19 settembre 2021 per far scoprire alla popolazione che cosa si cela dietro alla produzione agricola. Nel corso di visite guidate e presentazioni i visitatori potranno apprendere da dove provengono gli alimenti svizzeri, come sono prodotti e quanto i contadini si impegnano a favore di un'elevata qualità degli alimenti, dell'ecologia, del benessere degli animali e della redditività. L'USC, le associazioni contadine cantonali e sponsor forniscono gratuitamente opuscoli informativi, liste di controllo e materiale pubblicitario. Gli interessati possono annunciarsi online entro il 30 giugno 2021. *lid*

www.portaledicontadini.ch
→ info@offene-hoftueren.ch

Campeggio in fattoria

Campeggiare in fattoria va di moda. landcamp.ch, una nuova piattaforma online, sta cercando posti per camper in fattorie, frutteti e vigneti in tutta la Svizzera. Si tratterebbe di una collaborazione in partenariato su base concessionaria. Maggiori informazioni sono disponibili sul sito internet. *schu*

www.landcamp.ch (F e D)

L'uccisione dei pulcini *deve finire*



Nel 2020 in Svizzera sono stati soppressi 700 000 pulcini maschi bio. Il settore fatica ad abbandonare tale pratica. La Germania è un passo avanti.

Ogni anno in Svizzera circa tre milioni di pulcini maschi di razze ovaiole non sopravvivono il primo giorno di vita. Dato che non producono uova e non sono adatti all'ingrasso sono uccisi con biossido di carbonio subito dopo la schiusa. Quasi un quarto è costituito da pulcini bio, si stima che nel 2020 ne siano stati uccisi 700 000. I produttori Gemma e i rappresentanti del settore concordano che occorre porre fine a tale pratica. La questione è solo: come? Un'intesa è attesa da anni. Bio Suisse, il gruppo di esperti in materia di uova e la comunità di interessi IG Bioei fanno ora un nuovo tentativo. Nell'autunno 2021 intendono presentare all'assemblea dei delegati Bio Suisse una strategia di uscita per offrire ai contadini, ai centri d'incubazione e al settore una maggiore sicurezza di pianificazione.

Per Markus Schütz, presidente di IG Bioei e membro del gruppo di esperti il problema potrebbe essere risolto con razze a duplice attitudine e con l'ingrasso di pulcini maschi (vedi anche pagina 6). «L'ingrasso di pulcini maschi di galline ovaiole in avvenire assumerà un ruolo essenziale», ne è convinto, anche se a causa dell'onere aggiuntivo e delle dimensioni ridotte del mercato sarà redditizio solo in misura limitata. Per i commercianti di uova e i dettaglianti vi è però un'altra alternativa: nuove tecnologie per la determinazione del sesso nell'uovo (in ovo) che dovrebbero permettere il riconoscimento precoce degli embrioni maschi e di scartarli. Attualmente esistono diversi procedimenti, la maggior parte dei quali si trova tuttora in fase di sviluppo, che spaziano dalla determinazione degli ormoni o cromosomi sessuali nel liquido amniotico alla spettroscopia fino a metodi basati sull'ingegneria genetica.

Il cuore dell'embrione batte dal terzo giorno

L'università di Lipsia ha contribuito allo sviluppo del metodo Seleggt, già presente sul mercato, che permette di individuare gli ormoni femminili nell'uovo. Il liquido necessario viene prelevato il nono giorno di incubazione. Il metodo è controverso, infatti da alcuni studi è emerso che gli embrioni provano dolore già dal settimo giorno. Gli scienziati tuttavia sono divisi a questo proposito. Alcuni sono dell'opinione che il dolore possa essere percepito effettivamente solo con lo sviluppo del sistema nervoso centrale (10° giorno) o del cervello (13° giorno).

Due metodi basati sull'interazione della luce non sono toccati da questa discussione. La spettroscopia Raman sviluppata dalla ditta germanica Agri Advanced Technologies e dall'università tecnica di Dresda può essere applicata sin dal quarto giorno d'incubazione, la spettroscopia di fluorescenza della scuola politecnica di Ostwestfalen-Lippe il sesto giorno. Per il biocontadino Markus Schütz cambia poco: «Il cuore dell'embrione inizia a battere il terzo giorno, si tratta comunque di un aborto. Se mai, la determinazione del sesso andrebbe effettuata sull'uovo non incubato.» Le spettroscopie menzionate inoltre richiedono l'apertura o la foratura del guscio con un raggio laser. Potrebbero penetrare dei germi e compromettere l'ulteriore sviluppo dell'embrione femminile o ridurre il tasso di schiusa.

La Germania sta promuovendo le tecnologie in ovo con contributi milionari, per buoni motivi. Dal 2022 vuole essere il primo Paese al mondo a vietare l'uccisione dei pulcini (in Svizzera è pendente una mozione in tal senso della Consigliera nazionale dei Verdi Meret Schneider) e dal 2024 l'uccisione di embrioni dopo il sesto giorno d'incubazione. Ciò renderebbe obsoleti alcuni metodi in ovo attualmente applicati come Seleggt. Tutto ciò comporta il rischio di scarsità dell'offerta e di importazione dei pulcini di un giorno da Paesi nei quali non vige alcun divieto. Le organizzazioni bio germaniche pertanto seguono vie proprie puntando interamente sull'allevamento di pulcini maschi e le razze a doppia attitudine (vedi riquadro). René Schulte •



Le unioni bio tedesche puntano sull'allevamento di pulcini maschi

Gerald Wehde non lascia spazio alle interpretazioni: «Rifiutiamo l'applicazione di metodi per la determinazione del sesso in ovo del pollame», dichiara il portavoce dell'associazione tedesca Bioland. Infatti non serve a fermare l'eccessiva selezione delle galline volta alla produzione massima di uova o di carne. «Solo la selezione di una razza a duplice attitudine può risolvere questo problema di fondo.» Al centro dell'attenzione di Bioland vi è anche l'allevamento di pulcini maschi che prevede l'ingrasso e la trasformazione in prodotti a base di carne dei fratelli delle galline ovaiole. Si tratterebbe, spiega Gerald Wehde, di una via giusta ed eticamente accettabile. L'assemblea dei delegati di Bioland ha approvato una direttiva in tal senso nel marzo 2021 (dopo la chiusura della redazione). La seconda grande organizzazione bio Naturland ha già provveduto. Nel novembre 2020 i delegati hanno deciso che in avvenire per ogni gallina ovaiole sarà allevato un maschio. Nel comunicato si spiega che con ciò «si vuole dare un chiaro segnale contro l'uccisione dei pulcini e la selezione in ovo e a favore di un allevamento di galline bio olistico [...]» Il fatto che i maschi ingrassino meno e più lentamente e che le galline di razze a duplice attitudine producano meno uova delle razze ad alta produttività è noto. Ciò significa che i consumatori devono essere disposti a spendere di più. Anche gli allevatori di ovaiole Bioland dal 2012 versano un «contributo per pulcini» di 10 centesimi di euro per sostenere progetti innovativi e attività di selezione. In Germania i metodi in ovo, spiega Gerald Wehde, accelereranno il cambiamento strutturale tra i centri d'incubazione e la monopolizzazione di un settore già altamente industrializzato. «Per questo motivo nel settore bio dobbiamo sviluppare modelli alternativi, dal centro d'incubazione fino allo scaffale nel negozio.»

Se non produci uova vieni scartato. L'uccisione di pulcini maschi, anche bio, dopo la schiusa fa tuttora parte della quotidianità nell'industria delle uova. Foto: A / Adobe Stock



I pulcini maschi nell'azienda della famiglia Donat si sviluppano bene. Sullo sfondo: corte per intemperie e pascolo. Foto: René Schulte

Galletti *nel pollaio delle pollastrelle*

Per affermarsi come alternativa all'uccisione dei pulcini, l'ingrasso di pulcini maschi deve diventare più redditizio. Una ricerca in pollai per 4000 capi mostrerà se sarà possibile.

Per Dominik e Ruedi Donat si tratta di un debutto. E di un esperimento. Nel loro pollaio per allevamento dell'azienda Bollhof a Wohlen nel Canton Argovia per una volta non razolano pollastrelle bensì giovani galli, in tutto 4000. Gli animali di 46 giorni sono i fratelli delle galline di razza Brown Nick, ovaiole ibride produttive selezionate per la produzione di uova. Dominik e il padre Ruedi, che gestiscono la fattoria Gemma come comunità generazionale, non hanno però deciso di passare all'ingrasso di pulcini maschi. Le pollastrelle, affermano, sono molto richieste da diversi anni, non vi sono sufficienti aziende d'allevamento e una rinuncia non è prevista. I due contadini diplomati hanno però deciso di mettere a disposizione il loro pollaio costruito nel 2016 per una ricerca pratica.

«L'anno scorso ci è stato chiesto se saremmo disposti a effettuare un ciclo con 4000 pulcini maschi e abbiamo accettato», racconta Dominik Donat. Il 28^{enne} ammette però che i motivi non sono stati puramente ideali. Pur essendo entrambi convinti che l'ingrasso sia una buona alternativa all'uccisione dei pulcini maschi di razze ovaiole, sono state determinanti anche considerazioni economiche. «Ogni anno alleviamo due cicli o due cicli e mezzo di pollastrelle. Ogni ciclo dura 18 settimane. Dato che i cicli di produzione nel 2020 sono stati molto ravvicinati si è creato un lungo periodo di vuoto», spiega

Dominik Donat. È quindi sorta la questione: «Lasciamo il pollaio vuoto senza guadagnare niente o cerchiamo di trovare un'alternativa?»

Obiettivo prezzo indicativo per pulcini maschi

Il progetto è stato promosso dal commerciante svizzero di uova bio Hosberg con il proprio centro d'incubazione Bibro e dal trasformatore di pollame bio Gallina che appartiene per metà ciascuno a Hosberg e al contadino bio Roman Clavadetscher. «Dieci anni fa ho iniziato assieme a Hosberg a allevare pulcini maschi», dichiara Roman Clavadetscher. Ne è nato il programma «Henne & Hahn». Il messaggio era chiaro: non è possibile uccidere i pulcini subito dopo la schiusa! «Bisogna essere consapevoli che fra tutti i prodotti bio l'uovo bio possiede la maggior quota di mercato e rappresenta pertanto un veicolo d'immagine per tutto il settore bio.» Tante uova significano tanti pulcini maschi. Eliminarli è in contrasto con la filosofia bio.

Fino a poco tempo fa i pulcini maschi venivano allevati in aziende d'ingrasso unicamente in unità da 500 e valevano le direttive di Bio Suisse relative al pollame da ingrasso. Per i giovani galli di razze ovaiole le apposite direttive esistono solo dall'anno scorso. Si orientano all'allevamento delle pollastrelle e sono ammessi 4000 giovani galli per unità di pollaio. «Ciò ci permette per la prima volta di acquisire esperienze e dati relativi alla redditività dell'ingrasso di pulcini maschi su grande scala e di compararli», spiega Roman Clavadetscher. La ricerca pratica oltre all'azienda Bollhof della famiglia Donat include tre altri pollai per 4000 capi e sette pollai per 500 capi (due dei quali Demeter). «Il nostro obiettivo è di calcolare i costi sulla base dei dati ottenuti e di stabilire un prezzo indicativo che in futuro renda redditizio l'ingrasso di pulcini maschi – analoga-

mente alle uova e alle pollastrelle bio.» Roman Clavadetscher lascia ai produttori la scelta tra l'ingrasso di ovaiole ibride, galine a duplice attitudine o allevamento di razze antiche. Quello che conta di più è muoversi, infatti: «Le aziende convenzionali puntano sui metodi in ovo che presumibilmente saranno applicati nei prossimi due anni.» (Vedi pagina 5).

Ruedi Donat concorda: «La questione ora va discussa intenzionalmente. Se gli allevatori convenzionali trovano una soluzione prima di noi rischiamo di essere svantaggiati», osserva il 63^{enne}. A suo avviso sarebbe più ragionevole se le aziende che praticano l'ingrasso di pollame si orientassero all'ingrasso di pulcini maschi. Sarebbe ideale se le aziende convenzionali che passano al biologico e che già dispongono di un pollaio per l'ingrasso iniziassero questa attività. Con un pollaio per pollastrelle come il loro invece risulta più difficile allevare pulcini maschi e riuscire a guadagnare soldi. Il figlio Dominik concorda. Non da ultimo perché le norme relative all'ingrasso di giovani galli sono più severe di quelle per l'allevamento di pollastrelle sulle quali sono basate.

Corte per intemperie obbligatoria da 100 galletti

La sfida principale, osserva Dominik Donat, è costituita dalla corte scoperta in caso di intemperie. Nell'azienda Bollhof si tratta di uno spazio rettangolare ricoperto con uno strato spesso di trucioli di legno la cui funzione è di permettere agli animali di muoversi all'aperto anche quando il pascolo è bagnato o in caso di riposo vegetativo. «Una corte di questo tipo è obbligatoria a partire da 100 galletti. Inoltre deve essere drenata, vale a dire rivestita di calcestruzzo e dotata di uno scarico nella fossa dei liquami», osserva Dominik Donat. Per l'allevamento di pollastrelle la corte in caso di intemperie non è obbligatoria, mentre lo è per le galline ovaiole, ma solo a partire da 500 capi e senza drenaggio. In breve, chi proviene dalla produzione di uova e intende passare all'allevamento di pulcini maschi deve investire parecchi soldi.

Un altro punto è il pascolo. «Possiamo far pascolare le pollastrelle sul pascolo di 45 are quando vogliamo, non vi sono limitazioni», spiega Dominik Donat. Per i giovani galli la situazione è diversa. Le direttive prescrivono che la stessa superficie di pascolo può essere occupata al massimo due volte all'anno con pollame. Tra i periodi di occupazione va osservato un periodo di pausa di almeno 12 settimane. L'ingrasso di pulcini maschi nell'azienda Bollhof dura circa 12 settimane o 88 giorni, basta fare due conti, osserva Dominik Donat. «Ogni galletto necessita di almeno un metro quadro di superficie di pascolo. Per 4000 animali sono 40 are. Nella nostra azienda potremmo allevare al massimo due cicli all'anno.» Per un prodotto di nicchia come i pulcini maschi per ora non vale la pena.

La soluzione più etica per l'agricoltura bio

Un altro fattore di costo è il mangime bio della ditta Alb. Lehmann, sviluppato appositamente per l'ingrasso di pulcini maschi. «I nostri 4000 galletti Brown Nick fino alla fine dell'ingrasso avranno consumato circa 18 tonnellate di mangime», dichiara Dominik Donat. Papà Ruedi aggiunge: «I polli da ingrasso ne richiedono nettamente meno e ingrassano più rapidamente.» Il consumo delle risorse rispetto all'ingrasso di polli pertanto è maggiore. I loro galletti tuttavia, e questo è molto rallegrante, si sviluppano in modo superiore alla media e l'aumento di peso giornaliero supera sensibilmente le aspettative.



Ospiti: 4000 galletti nel pollaio per pollastrelle del 2016.

I due biocontadini ritengono comunque giusto il modello di allevamento dei pulcini maschi. «Dal punto di vista etico per l'agricoltura biologica è la soluzione migliore; e per il settore delle uova con il problema dell'uccisione dei pulcini è la più semplice da realizzare», osserva Dominik Donat. Per quanto riguarda il finanziamento, già oggi per le uova del programma di pulcini maschi «Henne & Hahn» viene versato un contributo di quattro centesimi. Papà Ruedi è convinto che vadano riviste anche le norme relative all'ingrasso di galletti. Entrambi intendono seguire lo sviluppo e in avvenire non escludono la costruzione di un secondo pollaio dedicato esclusivamente all'ingrasso di pulcini maschi. «Prima di poter prendere una decisione in merito passerà ancora molta acqua sotto i ponti del fiume Bünz», dichiara Ruedi Donat. René Schulte



Comunità generazionale Dominik e Ruedi Donat, Bollhof, Wohlen AG

Gestione: comunità generazionale Dominik e Ruedi Donat, azienda Gemma

Superficie agricola utile: 23 ha di cui 11 ha campicoltura, 10 ha pascoli, 2 ha superficie di compensazione ecologica

Culture: frumento invernale e per fiocchi, mais dolce, carote

Patrimonio zootecnico: 70 manzi, 16 vacche madri, 4000 pollastrelle (attualmente 4000 galletti)

Vendita: Manzo da pascolo bio per Linus Silvestri / Migros; pollastrelle per Hosberg, galletti per Gallina / Hosberg

Particolarità: lavoro per conto terzi (taglio legna), fotovoltaico (1720 metri quadri)

Manodopera: operai stagionali secondo necessità

 www.bollhof.ch



Nuova associazione *per promuovere i vini naturali*

Su iniziativa di alcuni viticoltori biologici è stata costituita l'Associazione svizzera vini naturali.

«Un vino naturale? È un vino che ha gusto!» Ad Anne-Claire Schott, viticoltrice di Twann BE, piace provocare quando si tratta di definire un vino naturale. L'assortimento della viticoltrice include ben sette vini naturali. Costituiscono la metà della produzione dell'azienda vitivinicola di quattro ettari sulle rive del lago di Biemme gestita da tre anni secondo le direttive Demeter. Anne-Claire Schott è una delle poche viticoltrici svizzere che vinifica e imbottiglia vini senza additivi, coadiuvanti, filtraggio e solfiti aggiunti. È vicepresidente dell'Associazione svizzera vini naturali fondata lo scorso gennaio da viticoltori e vinificatori certificati bio e Demeter.

«Nel 2019, visto il crescente interesse per i vini naturali da parte dei produttori ma anche dei consumatori, nell'ambito del concorso Bio-Vino a Moudon VD abbiamo introdotto un premio speciale per i vini naturali», spiega il viticoltore Frank Siffert di Bonvillars VD, promotore del progetto. «Dopo questo primo passo ci siamo occupati di elaborare una definizione ufficiale per i vini naturali per poter meglio tutelare l'operato dei produttori. Fino a quel momento in Svizzera non esisteva

la nozione di vino naturale. Mentre in Svizzera né Demeter né Bio Suisse hanno elaborato una definizione ufficiale, la Francia ha avviato già anni fa i primi passi per il riconoscimento dei vini naturali. «Per conferire una maggiore credibilità alla definizione di vino naturale è stato necessario raggiungere un consenso su una prassi uniforme», spiega il segretario dell'associazione Christian Vessaz, viticoltore e vinificatore di Môtier FR.

Controlli per garantire la qualità

In occasione della fondazione dell'Associazione svizzera vini naturali i membri, provenienti prevalentemente dalla Svizzera romanda, hanno definito un obiettivo comune: come organizzazione di categoria l'associazione deve rappresentare tutti i viticoltori che lavorano secondo le direttive Bio Suisse, Demeter e Bio federale e che producono almeno un vino naturale. «I controlli sono eseguiti da Bioinspecta o da Bio Test Agro nel l'ambito delle visite annuali di controllo», precisa Frank Siffert. Se in linea di massima vale il principio della fiducia e dell'autodichiarazione, l'associazione disporrà tuttavia di una commissione di controllo che effettuerà degustazioni senza preavviso. «Con ciò desideriamo assicurare la qualità dei vini offerti in vendita con la nuova denominazione.»



Anne-Claire Schott e Frank Siffert sono i copresidenti della neocostituita Associazione svizzera vini naturali. Foto: Claire Muller

Con l'uniformazione della prassi l'Associazione svizzera vini naturali intende raggiungere un maggior riconoscimento da parte del pubblico ma anche degli esperti del settore. «Dagli anni 50 del secolo scorso l'enologia moderna e l'industria agroalimentare hanno contribuito all'uniformazione dei vini e alla standardizzazione del gusto utilizzando enzimi e lieviti», osserva Christian Vessaz. «I consumatori sono di nuovo alla ricerca di vini con un gusto più spiccato. Per questo motivo dobbiamo rivedere i nostri metodi di lavoro.»

La rinuncia agli additivi rappresenta senza dubbio una sfida tecnologica. Stando al documento elaborato dall'associazione il vino naturale è ottenuto con fermentazioni spontanee, vale a dire senza l'aggiunta di lievito. È pertanto pure escluso l'uso di additivi, in particolare di solfiti, che normalmente sono aggiunti per la stabilizzazione dei vini nel corso del processo di maturazione. «Si tratta certamente della sfida principale», ammette Anne-Claire Schott. «Dobbiamo degustare in modo molto più accurato per riuscire a individuare difetti e ricono-

scere i microorganismi che potrebbero invertire il processo di fermentazione.» Per Christian Vessaz si tratta di un'opportunità particolare per la creazione di nuovi vini: «La varietà dei sapori diventa più complessa e le famiglie aromatiche si moltiplicano. In ultima analisi cerchiamo di raggiungere l'espressione più pura del vino.»

Le sfide non mancano nemmeno dal punto di vista politico e della commercializzazione. «Ci scostiamo da un paradigma e intacchiamo le certezze della nostra professione», concordano la viticoltrice e i due viticoltori. Sono ben consapevoli che le istanze dirigenti del settore osservano e seguono il loro modo di operare. «Per la degustazione di vini naturali non si possono applicare i criteri standard», ammette Christian Vessaz. «Da un lato perché i nostri vini continuano a evolversi con il passare del tempo e dall'altro perché offrono una molteplicità di aromi talvolta sorprendenti che l'enologia standardizzata considera difetti.»

Un mercato in crescita

«Dobbiamo riuscire a far conoscere la nostra filosofia assieme al nostro prodotto», prosegue Frank Siffert. Il potenziale è enorme: si pensi solo a tutti quei giovani consumatori alla ricerca di vini nella loro espressione più pura. Christian Vessaz è convinto che l'innovazione della viticoltura non potrà avvenire senza i vini naturali. «Il settore va a gonfie vele», conferma il viticoltore che ogni anno vende il 30 per cento in più di vini naturali. Anne-Claire Schott intende addirittura puntare esclusivamente sui vini naturali e offrire tra qualche anno un assortimento costituito esclusivamente da questo tipo di vino. «Come risposta alla domanda crescente ma anche per essere in armonia con me stessa», osserva la giovane donna che mette volentieri in evidenza anche il lato poetico del suo lavoro. «La natura ci fornisce tutto. Il nostro compito è di collaborare nel miglior modo possibile con essa.» *Claire Muller*

L'assemblea generale dell'Associazione svizzera vini naturali ha avuto luogo il 25 marzo 2021 presso il Royal Savoy a Losanna ed è stata aperta ai produttori, ai commercianti e ai ristoratori.

www.vin-nature.ch



Christian Vessaz di Môtier FR e Frank Siffert di Bonvillars VD producono vini naturali da diversi anni.

«Il vino naturale rappresenta la ricerca dell'espressione più pura!»

La carta dei vini dell'albergo Royal Savoy a Losanna include un'ampia scelta di vini naturali. Il sommelier Benjamin Dupas è responsabile del progetto innovativo e della cantina.

Quale importanza hanno i vini naturali che figurano sulla vostra carta dei vini?

Attualmente nella nostra cantina disponiamo di 5000 bottiglie di 350 vini differenti. Fra i vini prevalentemente biologici o biodinamici vi è un centinaio di vini naturali. I vini nascono dall'in-

terazione fra le viti, l'uomo e il terroir. Scegliamo i vini ottenuti con lieviti «indigeni» e possibilmente pochi additivi chimici.

Per la degustazione dei vini naturali occorre un approccio diverso?

Tutti i vini sono degustati allo stesso modo e viene tenuto conto allo stesso modo dei difetti. I vini naturali richiedono maggiore attenzione per la conservazione, in particolare per quanto riguarda la temperatura in cantina e a tavola.

Come reagiscono i clienti che scoprono i vini naturali?

Solitamente ne sono entusiasti! I vini naturali sono sempre più richiesti e ciò è molto rallegrante.

Intervista: Claire Muller



Il 26^{ème} Benjamin Dupas è chef sommelier presso l'albergo Royal Savoy a Losanna, il cui ristorante è stato insignito di 14 punti Gault & Millau.

Bio è una buona soluzione, questo è il messaggio centrale

La comunicazione relativa alle iniziative agricole rappresenta una sfida, ma: bio è sempre una buona soluzione. Bio Suisse fornisce elementi per dibattere su questi temi.

Tra le biocontadine e i biocontadini ci sono sia favorevoli sia contrari alle iniziative «Per una Svizzera senza pesticidi sintetici» e «Acqua potabile pulita». I nostri partner vorrebbero averci ognuno dalla propria parte: l'unione contadini, i consumatori, la protezione della natura e dell'ambiente e naturalmente i promotori delle iniziative. Ne siamo lieti. Il nostro parere è richiesto.

Già lo scorso novembre i delegati di Bio Suisse avevano raccomandato di votare a favore dell'iniziativa per una Svizzera senza pesticidi sintetici. In aprile prenderanno definitivamente posizione in merito all'iniziativa sull'acqua potabile pulita. Il consiglio direttivo è tuttora contrario. Da qualsiasi parte stiano i biocontadini: che cosa possono dire in questa situazione controversa? Indipendentemente dalla posizione personale, fino alla votazione possiamo rappresentare il metodo di produzione biologico per quello che è: fa bene all'ambiente. «Bio è una buona soluzione», questo è il nostro messaggio principale nella campagna di votazione e lo ripetiamo in ogni occasione. Parliamo del lavoro dell'agricoltura biologica e dell'impegno dei contadini Gemma per rinunciare ai pesticidi chimici di sintesi, facciamo notare che non utilizzano concimi chimici, che fanno un uso responsabile di mangimi concentrati e di antibiotici e che fanno tutto il

possibile per lavorare con la natura e non contro di essa. Ciò ha un impatto positivo sull'ambiente, sul clima, sui suoli e sull'acqua potabile.

Che cosa possiamo fare?

- Scegliamo i nostri temi in modo consapevole.
- Utilizziamo le controversie per discutere, non per litigare.
- Argomentiamo in modo obiettivo e basandoci sui fatti.
- Rispettiamo i pareri diversi dai nostri. La diversità di opinioni fa parte della biodiversità.
- Mostriamo come funziona l'agricoltura biologica. Non nascondiamo i punti che si potrebbero migliorare.
- Sosteniamo il messaggio «Bio è una buona soluzione» – indipendentemente dalla presa di posizione in aprile.

Un messaggio centrale e due messaggi secondari

«Bio è una buona soluzione» è il nostro messaggio principale, per esempio quando spieghiamo a qualcuno come l'agricoltura biologica mantiene sani gli animali e le piante.

«Il mondo dipende da quello che si mangia»: la lista della spesa ha un impatto maggiore della scheda elettorale. Non dobbiamo aspettare la politica. Acquistando prodotti bio noi consumatori possiamo apportare ogni giorno un miglioramento.

«La diversità è importante»: Bio Suisse rispetta le opinioni divergenti. Così come un ecosistema approfitta di una diversità possibilmente grande di piante e animali, anche la cultura presso Bio Suisse vive della diversità di opinioni. Vi sono argomenti a favore e contro le iniziative. Bio significa quindi anche rispetto reciproco per le opinioni altrui. *Martin Bossard, responsabile politica presso Bio Suisse*



Qualunque sia l'esito delle votazioni sulle iniziative agricole il prossimo giugno: Bio Suisse si impegna a favore della Gemma. Foto: Bio Suisse

Sostegno per il dibattito sulle votazioni

Fino alle votazioni del 13 giugno 2021 sull'iniziativa «Per una Svizzera senza pesticidi sintetici» e sull'iniziativa «Acqua potabile pulita» ci saranno ancora numerosi dibattiti. Il parere dei biocontadini è richiesto. Bio Suisse ha raccolto fatti e argomenti ed è disposta a fornire consigli per gestire le relazioni con i media.

Sito internet dedicato alle iniziative

Fornisce tutte le informazioni dettagliate sulle principali questioni relative alle iniziative nonché collegamenti ai principali siti internet favorevoli e contrari:

 www.bio-suisse-themen.ch

Argomentario

Alle organizzazioni associate e a tutti i contadini Gemma dei quali Bio Suisse possiede un indirizzo e-mail sarà inviato un argomentario con le principali domande e risposte, disponibile anche sul sito internet dedicato.

 www.bio-suisse-themen.ch

Richieste dei media

I giornalisti a volte pongono domande complesse. Non è necessario rispondere subito, si possono richiamare più tardi. Il servizio stampa di Bio Suisse fornisce assistenza.

→ David Herrmann, responsabile servizio stampa
david.herrmann@bio-suisse.ch
tel. 061 204 66 46

Domande politiche

Che cosa ha fatto o tralasciato la politica? Che cosa è previsto esattamente? Che cosa dovrebbe fare? Bio Suisse ha la visione d'insieme.

→ Martin Bossard, responsabile politica
martin.bossard@bio-suisse.ch
tel. 061 204 66 29

→ Pascal Olivier, responsabile Antenne Romande
pascal.olivier@bio-suisse.ch
tel. 021 619 44 26

Unità di crisi

Dobbiamo anche attenderci che i dibattiti mediatici si inaspriscano e che la questione del biologico assuma una connotazione negativa nelle discussioni. Annunciatevi tempestivamente presso l'unità di crisi di Bio Suisse e FiBL.

→ Martin Bossard, responsabile politica
→ David Herrmann, responsabile servizio stampa

Tecniche dell'argomentazione online

In caso di necessità Bio Suisse organizza corsi di formazione sull'argomentazione online. Comunicateci il vostro interesse. Iscrizione al corso di formazione sull'argomentazione online in tedesco e francese sul sito:

 www.tinyurl.com/u5xmp9j8

Ordine del giorno dell'assemblea dei delegati online

Il 14 aprile 2021 si svolgerà l'assemblea dei delegati (AD) primavera online di Bio Suisse. I delegati fra l'altro esprimeranno la raccomandazione di voto per l'iniziativa sull'acqua potabile pulita dopo che l'AD autunnale aveva rinviato l'argomento (vedi anche articolo a sinistra). L'assemblea avrà inizio alle ore 8.30 e terminerà alle ore 14.30. *sf*

1 Affari statuari

1.1 Saluto, ordine del giorno, prova votazione online

1.2 Verbale dell'AD dell'11 novembre 2020

1.3 Rapporto annuale e di sostenibilità 2020

1.4 Approvazione del bilancio e raggiungimento degli obiettivi 2020 incl. rapporto dell'ufficio di revisione, CG e ORI, nomina ufficio di revisione

2 Direttive e altre decisioni

2.1 Adeguamento regolamento CG

2.2 Presa di posizione sull'iniziativa acqua potabile pulita

2.3 Politica di distribuzione e del marchio incl. adeguamento statuto

2.4 Coinvolgimento licenziatari incl. adeguamento statuto

2.5 Adeguamenti statuto:
AD per iscritto o elettronica, modifiche organo scientifico, procedura di votazione in caso di parità di voti

2.6 Trasmissioni in diretta di future assemblee dei delegati

3 Nomine

3.1 Conferma delle nomine OS, OM e OQ



Documentazione assemblea dei delegati

Il programma e tutti gli allegati relativi all'AD sono disponibili online.

 www.bio-suisse.ch > Su di noi > Associazione > Assemblea dei delegati

→ Coordinazione federativa Bio Suisse
verband@bio-suisse.ch
tel. 061 204 66 66

La nuova borsa bio è sulla buona strada

Che si tratti di animali bio, mangimi bio o alimenti bio per la vendita diretta – sulla piattaforma borsabio.ch i contadini bio possono trovare quasi tutto il necessario per l'agricoltura. Per promuovere maggiormente il commercio dei mezzi di produzione bio, la borsa bio in un prossimo futuro sarà sganciata dalla piattaforma bioattualita.ch e integrata in una piattaforma commerciale indipendente, con la quale sarà anche collegata la ricerca online di fattorie azienda-gemma.ch.

In avvenire gli utenti dovranno solo effettuare il login e necessiteranno di un solo profilo per praticare il commercio fra loro e presentarsi nel contempo verso l'esterno ai consumatori. L'ulteriore sviluppo della piattaforma commerciale sta procedendo a pieno ritmo e se tutto va bene sarà online già nel mese di maggio 2021. Informeremo gli utenti e tutte le persone interessate in merito ai prossimi passi. *Andrea Voegtli, Bio Suisse*

 www.borsabio.ch

 www.azienda-gemma.ch

Partecipare ora al concorso dei vini bio 2021

Nell'ambito del concorso organizzato dalla rivista specializzata «Vinum» e dall'organizzazione Bio-Vino sotto il patrocinio di Bio Suisse, anche quest'anno saranno premiati i migliori vini bio svizzeri.

È possibile annunciarsi entro il 14 maggio 2021. L'agenzia incaricata GWS si occuperà dell'organizzazione tecnica della degustazione secondo le direttive dell'organizzazione internazionale della vigna e del vino (OIV).

Possono essere presentati vini delle seguenti categorie:

1. Chasselas (max. 4 g/l zucchero residuo)
2. Vitigni tradizionali a bacca bianca, esclusi PIWI (monovitigno, max. 4 g/l zucchero residuo)
3. PIWI: vitigni a bacca bianca (monovitigno, max. 4 g/l zucchero residuo)
4. Vitigni tradizionali a bacca bianca incl. PIWI (assemblaggi, max. 4 g/l zucchero residuo)
5. Pinot Noir (max. 4 g/l zucchero residuo)
6. Vitigni tradizionali a bacca rossa escl. PIWI (monovitigno, max. 4 g/l zucchero residuo)
7. PIWI: vitigni a bacca rossa (monovitigno, max. 4 g/l zucchero residuo)
8. Vitigni tradizionali a bacca rossa incl. PIWI (assemblaggi, max. 4 g/l zucchero residuo)
9. Vini rosati, blanc de noir e spumanti
10. Vini dolci (da 8 g/l zucchero residuo)

La premiazione e l'annuncio dei vincitori nonché la nomina del viticoltore bio svizzero dell'anno 2021 avranno luogo a Berna il 17 giugno 2021 nel quadro di un evento pubblico con degustazione. Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito internet del concorso dei vini bio. *Sabine Haller, Bio Suisse*

 www.bioweinpreis.ch

Sguardo all'anno di controllo 2020

Le aziende agricole con una certificazione Gemma sono tenute a farsi controllare e ricertificare ogni anno. In occasione del controllo in azienda viene verificato se la stessa soddisfa tutte le prescrizioni contenute nell'Ordinanza bio e nelle direttive Bio Suisse. In Svizzera i controlli sono eseguiti da Bio Inspecta e Bio Test Agro.

L'anno scorso hanno avuto luogo circa 8400 controlli, inclusi anche controlli supplementari con e senza preavviso. In base all'Ordinanza bio svizzera il dieci per cento dei controlli viene effettuato senza preavviso. L'anno scorso non sono state riscontrate violazioni delle direttive Bio Suisse nell'80 per cento circa dei controlli.

Le inadempienze riscontrate sono state lievi nel 70 per cento circa dei casi con punti di penalità da 0 a 10, nel 30 per cento dei casi sono state inflitte pene pecuniarie alle aziende (11–109 punti) e, se del caso, è stata chiesta l'adozione di misure per ripristinare la conformità alle direttive. A quattro aziende è stata revocata la certificazione Gemma.

Dieter Peltzer, Bio Suisse




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

Aziende Demeter

Per il corso online «Agricoltura biodinamica» del centro Strickhof il responsabile del corso Martin Ott e il FiBL hanno presentato due aziende in due video (in tedesco).

Nadine e Cédric Besson-Strasser spiegano perché e come gestiscono la loro azienda vitivinicola a Laufen-Uhwiesen in modo biodinamico. Nel secondo video la comunità affittuaria della fattoria Rheinau mostra la molteplicità della loro azienda e le diverse sfaccettature dell'agricoltura biodinamica.

Thomas Alföldi, FiBL

 www.bioaktuell.ch > Filme

→ Zu Besuch auf dem biodynamischen Weingut von Nadine und Cédric Besson-Strasser

→ Rundgang auf Gut Rheinau in Rheinau ZH



Visita dell'azienda vitivinicola di Nadine e Cédric Besson-Strasser a Laufen-Uhwiesen.



La comunità affittuaria della fattoria Rheinau coltiva una superficie di circa 120 ettari.

Certificazione di gruppi all'estero

L'applicazione del nuovo Regolamento bio UE creerà problemi alle aziende di trasformazione e importatrici bio svizzere per quanto riguarda la certificazione di gruppo dei loro fornitori del sud del mondo? Servirà aiuto nel processo di adeguamento? Il FiBL negli scorsi anni ha studiato le numerose sfide per i gruppi di produttori bio certificati nei Paesi del sud e dispone pertanto di esperienza in questo campo. Toralf Richter del dipartimento cooperazione internazionale fornisce volentieri informazioni in merito. *tre*

→ toralf.richter@fibl.org
tel. 062 865 0432



Promemoria pirodiserbo

Il pirodiserbo è un importante metodo bioconforme per eliminare piante indesiderate ed è utilizzato soprattutto in orticoltura bio. Il vantaggio principale è che non occorre lavorare il suolo. Come per la maggior parte delle misure adottate in agricoltura biologica per regolare le infestanti, anche per il pirodiserbo è decisivo intervenire al momento giusto. Il promemoria aggiornato del FiBL «Abflammen» può essere scaricato gratuitamente dallo shop del FiBL.

Tobias Gelencsér, FiBL

 shop.fibl.org
no. ord. 1155 (D)

Bio per orti familiari

Il FiBL, in collaborazione con partner, pubblica annualmente la lista positiva per la gestione biologica degli orti familiari basata sull'elenco dei fattori di produzione per l'agricoltura biologica. La lista contiene concimi, terricci, prodotti fitosanitari e insetti utili venduti in quantitativi adatti al giardinaggio per diletto. In occasione del quinto anno di pubblicazione ha ottenuto una nuova veste e un sito internet. Ci farebbe piacere se la utilizzaste per il vostro orto e se poteste segnalarla ai vostri clienti e conoscenti. *Bernhard Speiser, FiBL*

 www.jardinage-biologique.ch (F e D)

Basi agricoltura biologica

Il fascicolo fresco di stampa del FiBL «Biologischer Landbau» spiega i principi dell'agricoltura biologica e rappresenta una preziosa guida per esempio per i contadini interessati alla conversione. Il fascicolo spiega in 48 pagine quali sono gli elementi chiave dell'agricoltura biologica come la promozione della fertilità del suolo, la pianificazione di avvicendamenti sostenibili, la strategia di protezione biologica delle piante e l'allevamento di animali da reddito rispettoso della specie. *Thomas Bernet e Gilles Weidmann, FiBL*

 shop.fibl.org
no. ord. 1144 (D) / 1141 (E)

Il nuovo comitato di Bio Ticino

L'assemblea di Bio Ticino ha potuto presentare «a distanza» il nuovo comitato e il nuovo presidente.

L'assemblea generale ordinaria di Bio Ticino si è tenuta online lo scorso 11 febbraio e i soci hanno potuto seguire e partecipare alla serata, alla quale sono poi seguite le votazioni, effettuate per corrispondenza.

Un'assemblea particolare quindi, che lo è stata ancor di più se si considera il rinnovo del comitato, con tre membri uscenti, tra cui anche la presidente e il vice presidente. Dopo 10 anni ha infatti concluso il suo incarico alla testa di Bio Ticino Milada Quarella Forni. Sia nella sua lettera di saluto sia nel suo discorso, Milada ha ripercorso brevemente alcune delle attività, iniziative e progetti sviluppati in questi anni, esprimendo nel contempo un ringraziamento ai collaboratori e ai membri di comitato per il lavoro svolto. Assieme a Milada hanno lasciato anche Nadia Filisetti e il vicepresidente Pascal Rimediotti, che avevano pure iniziato la loro avventura in Bio Ticino nel 2011.

Per compensare le partenze sono stati individuati due nuovi membri e un nuovo presidente, provenienti da differenti realtà legate al biologico ticinese.

Il nuovo comitato di Bio Ticino

Adrian Feitknecht gestisce l'azienda biologica Bio Suisse «Al Ramello» di Cadenazzo. La superficie agricola utile s'aggira sui 90 ettari e gli animali allevati sono soprattutto vacche da latte e maiali. La coltura principale è il mais da granella, accompagnato da frumento panificabile, orzo da malto per l'annessa malteria, soia da tofu, patate precoci da consumo e da chips, oltre a prati foraggeri.

Simone Galli è il coordinatore del progetto Erbe Ticino della COFTI, azienda attiva nel settore primario con lo scopo di valorizzare la produzione ticinese di erbe officinali (vedi anche bioattualità 10|2017). La COFTI collabora con alcuni produttori ticinesi allo scopo di unire il raccolto per realizzare o far elaborare prodotti disponibili al consumatore, quali tisane, infusi, caramelle, sali o altre derrate a base di erbe.

Gabriele Bianchi, che già era in comitato dal 2018, è invece il nuovo presidente di Bio Ticino. Con il fratello Martino gestisce l'azienda agricola ad Arogno, dove produce soprattutto miele, vini e derivati certificati Bio Gemma. L'azienda è stata tra le pioniere del bio nel settore viticolo e dell'apicoltura, avendo i genitori abbracciato sin dall'avvio, nel 1998, la filosofia di lavorare il più vicino possibile alla natura.

Il nuovo presidente e i due nuovi arrivati saranno affiancati dagli altri membri che si sono riproposti e sono stati confermati. Il nuovo vicepresidente è Pascal Mayor, che era entrato in comitato nel 2018 e gestisce un'azienda Bio Suisse a Cavigliano con vacche nutrici, capre, cavalli, vigneti e anche un frutteto, vedi bioattualità 1|2021. Ivan Mattei gestisce l'azienda Bio Suisse di famiglia con bovini al Piano di Peccia, Chiara Cattaneo, un'azienda orticola Bio Suisse in Riviera, Kemal Moré, con la moglie Sara, un'azienda Bio Suisse in valle di Blenio con pecore da latte e trasformazione in azienda, mentre Mattia Arnoldi gestisce a Osco assieme alla moglie Eva un'azienda

Bio Suisse con capre, qualche cavallo e alpeggio. Confermato anche Francesco Bonavia in rappresentanza dei consumatori, responsabile del vivaio cantonale del canton Grigioni.

I rappresentanti di Bio Ticino all'assemblea dei delegati di Bio Suisse sono Milada Quarella Forni e Ivan Mattei. Il rappresentante in seno all'UCT sarà ancora Mattia Arnoldi, mentre in seno alla ConProBio è stato confermato Kemal Moré. Il segretario è come noto affidato dallo scorso agosto a Valentina Acerbis-Steiner.

Proposte attività 2021

Durante l'assemblea sono pure state presentate le proposte d'attività per il 2021, alcune chiaramente ancora in dubbio a causa della precaria situazione sanitaria. Spiccano gli appuntamenti tradizionali come la presenza alla Festa della ConProBio, SlowUp, Brunch del 1° d'agosto, Sapore e Saperi o San Martino, ma anche conferenze e incontri da svolgere appena sarà possibile incontrarsi di nuovo in presenza. Prosegue il progetto «Assaggio Bio» con le scuole medie, per cui è pianificata la partecipazione di 21 sedi. Parallelamente verranno sviluppate delle attività alternative e altri metodi per interagire, come per esempio dei possibili incontri online su temi vari oppure l'offerta di «box» con prodotti Bio a tema. Attività che verranno promosse principalmente tramite i social, Facebook e Instagram soprattutto, i quali stanno riscuotendo un ampio successo dal loro «lancio» avvenuto lo scorso settembre. È inoltre



Sopra: Milada Quarella Forni, presidente uscente, con il nuovo presidente di Bio Ticino Gabriele Bianchi. Sotto: Pascal Mayor (a destra) che ha ripreso il ruolo di vicepresidente da Pascal Rimediotti. Foto: Bio Ticino

prevista una collaborazione con il sito «Ticino a te» che, gestito dal Centro di Competenze Agroalimentari Ticino (CCAT), promuove e presenta i prodotti e i produttori ticinesi.

Queste e altre proposte o idee attendono in parte gli sviluppi dell'incerta situazione pandemica, ma informazioni aggiornate ed esaustive si possono ottenere sia consultando il sito internet di Bio Ticino sia tramite i canali social, su cui Bio Ticino sta investendo molto, con l'obiettivo generale di sensibilizzare e formare anche i più giovani, educandoli al bio e pure argomentando l'importanza di un'alimentazione di questo tipo. *Elia Stambanoni, Bio Ticino*



Informazioni Bio Ticino

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.

Bioattualità dall'archivio: Il FiBL a caccia di parassiti



Johann e Esther von Allmen (a sinistra) hanno dovuto disdire pernottamenti nella loro azienda bio nell'Oberland bernese perché si sono annidate fastidiose farfalline. Lo specialista del FiBL Eric Wyss (a destra) spruzza farina di quarzo e elimina le bestiole. *Foto: Bioactualités*

Da balle di paglia importate escono bruchi che mettono a rischio l'offerta «Dormire sulla paglia» di un contadino bio. Alla fine viene in soccorso il FiBL.

20 anni fa Johann e Esther von Allmen gestivano nella frazione Gimmelwald di Lauterbrunnen nel Canton Berna un'azienda Gemma con l'offerta «Dormire sulla paglia». Nell'estate 2001 vi pernottava una società di ginnastica femminile. Le donne sono incappate in una brutta sorpresa: centinaia di bruchi strisciano sui sacchi a pelo e disturbano il riposo notturno. La specie sconosciuta che si trasforma in farfalla vive già da qualche anno nel granaio dei coniugi von Allmen che disdicono tutte le riserve e intendono andare a fondo del problema.

I circa 500 pernottamenti per stagione infatti sono una fonte di reddito importante per l'azienda.

Farina di quarzo anziché chimica

Una ditta specializzata chiarisce la provenienza dei bruchi: si tratta del salice chiazato chiaro (Caradrina clavipalpis). È presente soprattutto nelle regioni nelle quali vi sono case con tetti di paglia. «Probabilmente sono state importate con la paglia proveniente dalla Germania o dalla Francia», scrive Bioaktuell in un articolo del mese di gennaio 2003.

Effettivamente i coniugi von Allmen acquistano regolarmente presso Landi paglia importata per la loro fattoria – i bruchi sembrano aver trovato rifugio nelle balle e si sono poi diffuse nei letti di paglia nell'Oberland bernese. Purtroppo nessuno conosce un prodotto

bioconforme per combattere gli animaletti. Ai von Allmen viene consigliato di far uso di prodotti chimici. Ciò tuttavia violerebbe le direttive Gemma e renderebbe il granaio inutilizzabile per molto tempo. Il FiBL per finire corre in soccorso dei contadini sconcertati. Lo specialista di insetti si arma di pistola a spruzzo e farina di quarzo finissima, ottenibile in commercio sotto il nome Silico-Sec per combattere per esempio i parassiti delle scorte nei cereali bio. La farina effettivamente elimina anche le farfalline importate. Dopo un intenso trattamento e una buona pulizia il problema dei bruchi è risolto. *bg*

Il testo originale in archivio è disponibile sul sito:

- www.bioactualites.ch/30-ans (F)
- www.bioaktuell.ch/30-jahre (D)

The Demeter logo is located in the top right corner. It consists of the word "demeter" in a white, lowercase, sans-serif font, set against a solid orange rectangular background. The orange background has a slight wavy, torn-edge effect at the bottom.

La Migros cerca produttrici e produttori Demeter

Stimate produttrici, stimati produttori di frutta, verdura e patate

Biodinamico. In sintonia con la natura. Sostenibile. Se queste descrizioni vi incuriosiscono, siete le persone che stiamo cercando!

A partire da quest'anno, la Migros offre per la prima volta un assortimento Demeter a livello svizzero. Non vediamo l'ora di convincere sempre più clienti della qualità dei prodotti svizzeri Demeter e di entusiasmarli con l'agricoltura biodinamica. Ma abbiamo molte altre idee in serbo...

Per questo la Migros cerca produttrici e produttori di frutta, verdura e patate interessati a passare a Demeter.

Dimostrate coraggio, passione e professionalità nella coltivazione dei vostri prodotti? Avete voglia di intraprendere questo viaggio insieme alla Migros?

Per ulteriori informazioni potete contattare uno dei nostri partner Demeter: info@biofrischland.ch

A large, stylized heart graphic is positioned in the lower right quadrant of the page. The heart is drawn with thick, dark brown brushstrokes, giving it a hand-painted appearance. Inside the heart, the text "PRODOTTO CON AMORE" is written in a smaller, bold, black, sans-serif font, and "MIGROS" is written in a larger, bold, black, sans-serif font below it.

PRODOTTO CON AMORE
MIGROS

MIGROS

Vivere bene è semplice