

BIO

Attualità

La rivista del movimento bio

7|21
SETT



Sommario

40 anni Bio Suisse

Pietre miliari

4 **Storie ricche di successo**

Prima presidente

6 **Intervista a Regina Fuhrer-Wyss**

Ritratti di generazioni

8 **Azienda Bianchi: una realtà cresciuta al ritmo della natura**

11 **Azienda Rigi: verso il futuro con due sorelle**

14 **Ferme des Sapins: qui fiorisce l'agricoltura biologica**

17 **Azienda La festuca: dal piano all'alpe**

20 **Azienda Las Sorts: campi fioriti e vacche grigie**

Prospettiva

24 **Intervista a Urs Brändli e Balz Strasser**

Bio Suisse e FiBL

Bio Suisse

26 **Notizie**

FiBL

27 **Notizie**

Rubriche

4 *Brevi notizie*

28 *Dall'archivio*

29 *La parola ai lettori/Necrologio / Impressum*

30 *Bio Ticino*

Strana ricorrenza

Bio Suisse compie 40 anni proprio in questo pazzo 2021. Piogge, alluvioni, grandine, fulmini – i contadini bio dopo questa estate catastrofica non hanno molta voglia di festeggiare. Molti fra loro hanno ancora ben presente anche la massiccia ostilità nei confronti dei sostenitori dell'iniziativa per acqua potabile pulita. Per il suo no all'iniziativa la festeggiata si è imbattuta in un muro di incomprensione. Diversi membri dell'associazione hanno faticato a riconoscere la loro Gemma. Lo stesso è capitato a numerosi fedeli consumatori: le loro risentite email si sono abbattute come una tempesta sul segretariato centrale. Nessun motivo per festeggiare quindi? Ma certo che sì. Bio Suisse è riuscita per quarant'anni a mantenere sotto un unico tetto quasi tutte le aziende bio nonostante il numero in rapida crescita e le grandi differenze fra loro. E poi: gli anniversari ricorrono quando è il momento e vanno celebrati come tali.

In questa edizione di Bioattualità combiniamo retrospettive e prospettive in sei ritratti di aziende che rendono omaggio a aziende pioniere e mostrano come affrontano l'avvenire con la prossima generazione. La nostra scelta è casuale, per forza, la lista delle proposte era decisamente troppo lunga. Grazie a tutte le aziende per lo sguardo che ci hanno concesso.

A 40 anni iniziano gli anni migliori oppure la crisi di mezza età. L'associazione con la sua politica e la clientela con la sua fiducia decideranno in quale direzione andrà Bio Suisse. Sono previste nuove iniziative sulle quali il pubblico vuole sentire la voce della Gemma: contro l'allevamento intensivo, per un clima sano (iniziativa per i ghiacciai), paesaggio intatto, maggiore biodiversità. È sicuramente giusto che un'associazione di produttori pensi in prima linea ai propri membri. Ma non vanno dimenticati nemmeno i consumatori. Chi, se non loro, acquisterà i prodotti? L'Unione contadini no di certo.



Stephanie Fuchs, caporedattrice



Foto in copertina: 40 anni Bio Suisse: I sei ritratti di generazioni offrono uno sguardo sul passato, sul presente e sul futuro – e sulle quattro regioni linguistiche (da pagina 8). Foto: Marion Nitsch

Farine animali

Stando a «Animal Health Online» nell'UE è di nuovo ammesso l'impiego di proteine animali trasformate di suini nel mangime per pollame e di pollame nel mangime per suini – a condizione che provengano da animali sani. La maggior parte degli Stati membri UE ha approvato la modifica di legge proposta. In Svizzera le farine animali nel foraggio rimangono vietate. *lid/schu*



Suini mangiano galline? Nell'UE è possibile.

Swiss Beer Award 2022

I birrifici registrati in Svizzera e nel Principato del Liechtenstein possono ora annunciarsi per lo Swiss Beer Award 2022 (swissbeeraward.ch). Le birre saranno sottoposte ad analisi di laboratorio e sensoriale indipendenti. Non esiste più una categoria a sé per birre biologiche. Bio Suisse attribuirà una menzione speciale alle tre birre migliori. La premiazione avrà luogo il 28 aprile 2022. *schu*



Le migliori birre saranno premiate.

Dannoso per il bosco

In Svizzera da alcuni anni il moscerino dei piccoli frutti minaccia la frutticoltura e la viticoltura. Da una valutazione di superfici boschive nei Cantoni Zugo e Zurigo è ora emerso che gli insetti hanno un impatto significativo anche sull'ecosistema bosco, come ha riferito di recente la rivista specializzata «La Forêt». I ricercatori hanno riscontrato una forte infestazione dei frutti delle piante dei boschi. Lo studio fa supporre che una tale «invasione» possa avere conseguenze ecologiche di ampia portata come la dispersione ridotta dei semi, la scomparsa di specie di mosche indigene e la riduzione di fonti di nutrimento di animali frugivori come gli uccelli. La *drosophila suzukii* influisce anche sui servizi ecosistemici del bosco a favore dell'uomo: i raccoglitori di bacche in avvenire potrebbero rimanere a mani vuote. *lid*

Promozione Agroforst per aziende bio prolungata

Il programma di sostegno Agroforst lanciato da Coop nel 2017 passa alla seconda fase. Stando al partner di progetto Myclimate finora sono stati piantati circa 3000 alberi, ne sono previsti altri 1500. Con la proroga fino alla fine di aprile 2023 sono ora disponibili fondi per almeno altri 1500 alberi. I partecipanti al programma – fra cui Bio Suisse e WWF – intendono sostenere altri progetti agroforestali, nell'ambito dei quali aziende Gemma e «La mia terra» possono piantare e curare alberi da frutta ad alto fusto, alberi selvatici

nonché alberi di latifoglie indigeni per la produzione di legname pregiato. Per ogni albero i partecipanti ricevono 75 franchi. Ogni azienda deve piantare al minimo 20 alberi. Inoltre sono offerte gratuitamente due consulenze specialistiche sul posto del valore di 1500 franchi. Un'offerta, come spiega il capoprogetto presso Myclimate Ian Rothwell, molto apprezzata. Ulteriori informazioni e il modulo di annuncio sono disponibili online. *schu*

www.myclimate.org/agroforesterie (F/D)



Nuova offerta online indica la via verso campi comunitari come qui in Germania.

Coltivare in piccolo

Costruire un ponte tra abitanti delle città e l'agricoltura in Germania, Austria e la Svizzera – ecco l'obiettivo della nuova piattaforma mikrolandwirtschaft.org. I consumatori possono cercare su una cartina online campi comunitari, orti in affitto e agricoltura solidale nelle loro vicinanze dove poter coltivare ortaggi e lavorare la terra in comune. I progetti che combinano la coltivazione di derrate alimentari, l'ecologia, la formazione e l'impegno sociale saranno in tal modo resi visibili e accessibili. Le fattorie e le aziende che desiderano presentare la propria offerta otterranno un importante aiuto iniziale e un sostegno per la gestione della piattaforma. *schu*

www.mikrolandwirtschaft.org (D)



Anche il progetto agroforestale di Martin Venzin a Lufingen ZH del 2019 è stato sostenuto.

40 anni Bio Suisse

Dalla sua fondazione nel 1981 Bio Suisse ha segnato e promosso in modo determinante l'agricoltura biologica svizzera. L'associazione mantello tuttavia non potrebbe esistere senza le contadine e i contadini Gemma che in parte tramandano il pensiero bio già da diverse generazioni e lo impiantano nel suolo. Con questa edizione speciale di Bioattualità diamo loro un volto in sei ritratti di generazioni in quattro regioni linguistiche in rappresentanza delle attuali quasi 7500 aziende Gemma. Inoltre ci intratteniamo con la prima presidente di Bio Suisse e diamo uno sguardo al futuro con l'attuale direzione a due: quale indirizzo dare al biologico?

Storia ricca di eventi

Fondata quattro decenni fa, Bio Suisse ha alle spalle una storia di successi. Ecco una selezione delle principali pietre miliari.

- 1981 Fondazione dell'Associazione svizzera delle organizzazioni per l'agricoltura biologica (ASOAB) da parte di FiBL, Demeter, Biofarm, Progana e l'Associazione svizzera per l'agricoltura biologica (SGBL, oggi Bioterra). Sede a Oberwil BL. Registrazione del marchio Gemma.
- 1983 Apertura del segretariato centrale a Sulgen TG (sede a Basilea dal 1990) e approvazione delle prime direttive. Bio Suisse conta 259 aziende.
- 1984 Entrata in vigore del primo regolamento delle importazioni.
- 1989 Adesione a ASOAB della Cooperativa di coltivazione e trasformazione (AVG, oggi Terraviva). L'organizzazione mantello conta 672 aziende.
- 1992 Riconoscimento statale dell'agricoltura biologica come forma di produzione da promuovere. Entrano in vigore le prime direttive per la trasformazione.
- 1993 Introduzione di pagamenti diretti per le aziende agricole. Entrata nel commercio bio di Coop con il marchio proprio Naturaplan (prodotti Gemma).
- 1995 Entrata nel commercio bio di Migros - con direttive proprie.
- 1997 Modifica del nome dell'associazione da ASOAB a Bio Suisse.
- 1998 Entrata in vigore dell'Ordinanza bio svizzera. Fondazione dell'organismo di controllo e di certificazione indipendente Bio Inspecta.
- 2001 Regina Fuhrer-Wyss è eletta presidente ed è la prima donna ai vertici di un'associazione agricola. Dopo 20 anni Bio Suisse conta 5576 aziende.
- 2002 Un miliardo di franchi di cifra d'affari conseguita con prodotti Gemma.
- 2005 Prima classe di diplomati del corso pilota Bio Suisse per agricoltori con orientamento agricoltura biologica.
- 2006 Inizio dei concorsi Gemma Bio Gourmet e Grand Prix Bio Suisse.
- 2008 La Gemma ora è raffigurata con la croce svizzera per i prodotti indigeni. Approvazione delle nuove linee guida con la visione «Paese bio Svizzera».
- 2010 Nuovo codice per relazioni commerciali eque - per il quale nel 2014 viene attribuito a Bio Suisse il premio Organic Farming Innovation Award (OFIA) dotato di 10 000 dollari.





Vista dai campi Gemma dell'azienda St. Margarethen a Binningen BL, verso Basilea-Città dove Bio Suisse ha la propria sede dal 1990. Foto: René Schulte

- 2011 Inserimento delle direttive Bio Suisse nella «Family of Standards» di IFOAM (Federazione internazionale dei movimenti per l'agricoltura biologica). Bio Suisse conta ormai 32 organizzazioni associate.
- 2013 Fondazione International Certification Bio Suisse (ICB) per la certificazione di aziende all'estero. La cifra d'affari conseguita con prodotti Gemma raggiunge i due miliardi.
- 2015 Entrata in vigore delle direttive per la biodiversità con un catalogo di misure. Oltre 6000 aziende Gemma. Inaugurazione dell'«Antenne romande» a Losanna VD.
- 2016 Riuscito avvio del progetto Provieh per la promozione del benessere degli animali.
- 2017 Approvazione della strategia Avanti 2025 avente per obiettivo: 25 per cento di aziende bio e quota di mercato del 15 per cento entro il 2025.
- 2018 1000 licenziatari della trasformazione e del commercio utilizzano la Gemma. Bio rappresenta il 15 per cento della superficie agricola utile.
- 2020 Pandemia da coronavirus innesca boom del bio: quota di mercato 11%. Provieh diventa Probio (estensione a produzione vegetale, suolo e socialità).
- 2021 Bio Suisse festeggia i 40 anni nell'ambito dell'assemblea dei delegati autunnale. 7450 aziende, 1150 licenziatari.

Fonte: Bio Suisse



Presidenza consiglio direttivo

- 1981-1993 Werner Scheidegger
- 1993-2001 Ernst Frischknecht
- 2001-2011 Regina Fuhrer-Wyss
- Dal 2011 Urs Brändli

Direzione

- 1983-1990 Rainer Bächli
- 1990-1994 Karin Hiltwein Agnetti
- 1995-2003 Christof Dietler
- 2003-2005 Stefan Odermatt
- 2006-2009 Markus Arbenz
- 2009-2010 Stefan Flückiger
- 2011-2018 Daniel Bärtschi
- Dal 2018 Balz Strasser



Direzione attuale: Urs Brändli e Balz Strasser.

«Ogni ettaro coltivato in modo biologico in più è importante»

Finora è stata l'unica presidente di Bio Suisse. Regina Fuhrer-Wyss si racconta e svela i suoi desideri per il futuro.

È stata presidente di Bio Suisse dal 2001 al 2011. Da quando ha lasciato la carica sono passati altri dieci anni. A distanza di questo tempo che cosa ricorda in particolare?

Regina Fuhrer-Wyss: Le discussioni animate. Bio Suisse è un'associazione che vive, nella quale le decisioni sono prese nel corso di conversazioni e discussioni fra i membri, fra gli organi e anche fra i collaboratori del segretariato centrale. Considero un punto di forza il fatto che noi contadine e contadini bio – titolari della Gemma – abbiamo l'ambizione di svilupparla ulteriormente in comune.

È stata membro del consiglio direttivo sin dal 1994 e ha quindi accompagnato Bio Suisse dall'«età» di 13 anni fino ai 30 anni. Come è cambiata l'associazione in questi anni?

Quando ho iniziato c'era un direttore e una collaboratrice. Entrambi lavoravano a tempo parziale. Chiaramente nel 2011 la situazione era completamente diversa. C'erano sempre più collaboratori e anche il budget aumentava costantemente. Il segretariato centrale si è trasferito diverse volte perché mancavano gli spazi. Effettivamente sono stati gli anni dall'adolescenza a un'età un po' più matura. La crescita allora era impressionante.

I membri hanno dovuto adattarsi costantemente.

Sì. Naturalmente era anche positivo, il numero di aziende continuava a crescere. Poi per la prima volta vi è stata un'eccedenza di latte bio. Una cooperativa casearia per questo motivo è passata dalla Gemma a bio federale. È stato quindi assunto il primo esperto in marketing per aumentare lo smercio di latte bio, ma ci sono sempre stati alti e bassi sul mercato, allora come adesso. Il fatto che l'offerta potesse diventare eccessiva era anche la preoccupazione in relazione all'iniziativa per acqua potabile pulita (IAPP).

In 40 anni è rimasta l'unica presidente donna di Bio Suisse e tutti gli organi dell'associazione sono a predominanza maschile. Ma sono state le donne a rendere possibile l'agricoltura biologica sperimentando nei propri orti quello che in seguito gli uomini hanno coltivato sui campi. Eppure le donne sono rimaste in secondo piano. È tuttora così?

Sostanzialmente quello delle donne è un tema impellente. È tuttora in corso la discussione relativa alla mancanza di assicurazioni sociali per le contadine. È assolutamente necessario che vi sia un miglioramento e confido nei giovani. Presso Bio Suisse ho visto che le aziende bio sono maggiormente consapevoli della forza e della motivazione delle donne.

Che cosa glielo fa pensare?

Le aziende bio hanno sempre dovuto essere innovative, ci vogliono diversità di opinioni e idee. Visto che le donne si sono

sempre impegnate e si impegnano tuttora in tal senso ho l'impressione che non siamo messe ai margini. All'interno di Bio Suisse non ho mai avuto l'impressione di occupare una posizione speciale, una presidente era normale. Ed infatti è quello che si vuole raggiungere, che non abbia alcuna importanza che si tratti di un presidente uomo o donna. In seno all'Unione contadini o all'inizio anche presso l'Ufficio federale dell'agricoltura invece ero doppiamente una mosca bianca: una donna e poi anche contadina bio. Per questo sono anche stata ricordata più a lungo (ride). Mi si conosceva sin dall'inizio mentre io mi dovevo richiamare alla mente ogni volta i nomi di tutti quegli uomini.

L'anno scorso è stata pubblicata una biografia della cofondatrice del centro Möschberg: «Maria Müller-Bigler: Die weiblichen Wurzeln des Bio-Landbaus». L'antropologa sociale Veronika Bennholdt-Thomsen dell'Università delle risorse naturali di Vienna pratica la ricerca a livello mondiale sull'economia rurale e dice che anche l'agricoltura biologica si orienta a valori commerciali dimenticando i valori originali delle contadine. Nel dibattito sull'IAPP si è quindi trattato – semplificando – di trovare un equilibrio tra economia ed ecologia?

L'agricoltura in Svizzera è praticata per il cinquanta per cento da donne. La politica agricola però è decisa in prevalenza da uomini. Anche a prescindere dall'assicurazione sociale la politica agricola si trova in un difficile vicolo cieco. La voce delle contadine dovrebbe per principio avere un peso molto maggiore, ma questo è il mio parere da femminista. Durante la campagna per la votazione sull'IAPP la percezione esterna è stata che presso Bio Suisse l'economia abbia un peso

«L'agricoltura è praticata per il cinquanta per cento da donne.

La loro voce dovrebbe per principio avere un peso molto maggiore.»

Regina Fuhrer-Wyss, già presidente Bio Suisse

maggiore dell'ecologia. Non so se sia questione di una insufficiente presenza femminile o se si tratti semplicemente di un'evoluzione temporale. Appartengo alla generazione che è passata al biologico quando il mercato non esisteva ancora. Non era tanto una questione di riuscire a vendere i nostri prodotti come biologici bensì di come volevamo gestire le nostre fattorie.

Oggi forse è vero piuttosto il contrario, la conversione avviene quando c'è la domanda.

Questo è chiaramente cambiato. Ma vi sono sempre stati contadini che hanno convertito l'azienda essenzialmente per i



Regina Fuhrer-Wyss ha presieduto Bio Suisse e l'Associazione piccoli contadini per dieci anni ciascuna. Foto: Stephanie Fuchs

soldi. È legittimo, a condizione che si osservino le prescrizioni. Uno dei contadini che ha convertito l'azienda per motivi economici tre o quattro anni più tardi mi ha detto di essersi nel frattempo convinto della bontà dell'agricoltura biologica. Sono sicura che se una persona lo fa solo per motivi economici senza che il processo progredisca nella testa ritorna sui propri passi alla prima contrazione del mercato. Per me personalmente è chiaro e lo è stato anche durante la mia presidenza presso Bio Suisse: ogni ettaro in più che viene coltivato in modo biologico è importante. Per me è sempre meno una questione di mercato, è la società che deve agire per affrontare le sfide dell'ambiente e del clima. L'agricoltura svizzera deve sostanzialmente imboccare un'altra via.

Nella presente rivista presentiamo aziende pioniere e la generazione che le rileva. Quattro anni fa ha ceduto l'azienda ai suoi figli che la gestiscono come comunità tra fratelli. Che effetto fa dopo trent'anni di agricoltura bio? Siamo felicissimi che i giovani ora gestiscano l'azienda con le loro famiglie. Avviene un passaggio del lavoro di tutta la vita, si tratta di un processo. La contadina ha le redini in mano e questa funzione viene poi a mancare. Bisogna esserne con-

sapevoli e affrontare la questione. Ho dovuto ritrovare il mio ruolo. Ma è anche una grande liberazione, poter cedere la responsabilità per l'azienda dopo tanti anni intensi. Siamo fortunati, mio marito ed io abbiamo ancora un posticino nell'azienda come aiutanti e nonni e tutti conviviamo rispettandoci reciprocamente.

Che cosa auspica per il futuro dell'agricoltura biologica?

Ai tempi dicevo che l'agricoltura biologica è la forma di agricoltura del futuro. Il futuro è oggi! Se vogliamo lasciare alla prossima generazione un suolo fertile e un ecosistema funzionante occorre fare ora un grande passo. L'idea dei cicli come principio dell'agricoltura biologica va mantenuta. L'opportunità delle due iniziative agricole infatti sarebbe stata di migliorare il dibattito in seno all'intera società, non solo riguardo ai doveri dell'agricoltura bensì anche a come dovrebbe evolversi il consumo. Spero che queste questioni siano affrontate in modo più attivo nell'interesse di un'agricoltura in grado di offrire un futuro ai nipoti. Il lavoro politico in Parlamento ora continua con il progetto relativo ai pesticidi e alla riduzione di azoto. Auspico che si possa poi leggere come Bio Suisse si sia impegnata affinché la legge non sia annacquata.

E quali sono i suoi desideri per i prossimi 40 anni di Bio Suisse?

Che la visione Paese bio Svizzera non sia vista come visione per una successiva generazione tra 40 anni bensì che sia affrontata ora come obiettivo da realizzare. Le sfide relative all'ambiente e al clima sono talmente grandi che è necessario far progredire l'agricoltura biologica molto più rapidamente. Negli oltre trent'anni di attività come contadina bio ho potuto osservare gli sviluppi positivi dell'ecosistema nella nostra azienda, ma anche gli effetti negativi dell'agricoltura intensiva in questo periodo sono purtroppo diventati più visibili. Per fortuna però vi sono anche numerose evoluzioni: l'agroecologia, l'agricoltura rigenerativa, i sistemi agroforestali. La cosa più bella sarebbe se Bio Suisse potesse integrare questi nuovi modelli e l'agricoltura svizzera potesse percorrere la via verso il Paese bio.

C'è chi a causa della posizione contraria di Bio Suisse relativa all'IAPP auspica un nuovo marchio accanto alla Gemma.

Sì, è davvero peccato. Il fatto che in Svizzera praticamente tutti i contadini bio siano riuniti sotto un solo tetto è unico. Ma è anche chiaro che quanto più le persone riunite sotto questo tetto sono diverse tanto più anche le richieste sono diverse. Con Bio Suisse disponiamo di un modello che dimostra che un'altra agricoltura funziona assieme alla natura. È stata creata la Gemma che appartiene a noi contadini bio e che include la nostra filosofia e il nostro sistema agricolo. La Gemma è molto conosciuta e i suoi contenuti sono trasferibili, si tratta di un risultato eccellente di questi quaranta anni. Spero davvero che il tetto Bio Suisse possa essere mantenuto e che rimanga credibile. Questo è stato anche il bello dell'Associazione Demeter che ha sempre preso chiaramente posizione a favore di Bio Suisse nonostante le sue direttive in parte più severe. Sarebbe ideale se nuovi sistemi agroecologici aderissero al marchio anziché abbandonare la Gemma. Lo spero per Bio Suisse, per tutti noi.

Intervista: Stephanie Fuchs



Attualmente è soprattutto Marcy a occuparsi del settore dell'apicoltura, ma anche gli altri membri della famiglia. Qui Gabriele esegue una visita a una delle 500 arnie dell'azienda distribuite sul territorio e da sempre gestite in modo biologico. Foto: Stefano Spinelli

Azienda Bianchi, una realtà cresciuta al ritmo della natura

Dalle api al vigneto, dal miele al vino, un'azienda in continua evoluzione che s'è adattata all'ambiente e al territorio.

In un soleggiato pomeriggio estivo incontriamo la famiglia Bianchi ad Arogno, in Val Mara. Siamo a due passi dal Mendrisiotto, con il Monte Generoso a vista d'occhio e con la brezza del lago di Lugano sul viso. È qui che nel 1998 Alberto e Marcy hanno avviato la storia dell'azienda agricola Bianchi, acquistando una casa attorno alla quale si è in seguito sviluppata tutta l'attività. Un'azienda che oggi è un'affermata realtà, capace di dare lavoro a tre dipendenti, un apprendista, manodopera stagionale, oltre chiaramente ai genitori e ai due figli Gabriele e Martino, i quali la conducono dopo averla rilevata tra il 2014 e il 2015.

Un'avventura iniziata con un migliaio di arnie e l'orto familiare, tuttora pilastri importanti delle attività quotidiane, come racconta Marcy, sempre molto attiva nella gestione di diver-

si settori, tra cui quelli della vendita, del giardino e, appunto, dell'apicoltura: «Inizialmente avevamo un migliaio di arnie (oggi sono «solo» circa 500, NdA), ma per diversificare e completare la nostra attività agricola abbiamo acquistato la casa con il terreno circostante, sul quale abbiamo messo a dimora il nostro primo vigneto su un ettaro e mezzo, scegliendo delle varietà resistenti, come Johanniter, Regent o altri interspecifici». Subito è stata chiara la volontà di produrre seguendo le direttive del biologico e, di fatto, la prima certificazione Bio Gemma risale a quegli anni, quando l'uva prodotta veniva però in gran parte venduta.

Una crescita graduale

Con il passare degli anni, con i figli che stavano ultimando i loro studi in enologia (Gabriele) e viticoltura (Martino), ecco la volontà d'ingrandirsi e di vinificare in proprio, con i primi vini Cerus e Alma, che sono ancora tuttora tra i pilastri dell'assortimento. Una crescita avvenuta in modo graduale, sperimentando e facendo esperienze, sia positive, sia negative, come ricorda Marcy: «Ricordo che dovemmo estirpare, dopo tre anni,



Sopra: Gabriele, Marcy e Martino nella cantina di Arogno inaugurata nel 2017. Sotto: il vigneto di Arogno, la lavanda che abbellisce l'accesso all'azienda e le oche che aiutano nella gestione dell'erba in viticoltura.

un vigneto che non arrivava a maturazione; la pianta cresceva, ma al momento di dare i frutti appassiva. Dopo ricerche e consulti si capì che la varietà non era semplicemente adatta al nostro clima e territorio». Un'esperienza che non scoraggiò Alberto e Marcy, i quali hanno voluto e saputo tramandare ai figli un contesto sano e forte, che loro sono riusciti a completare e valorizzare ulteriormente, pur mantenendo le tradizioni e gli insegnamenti ricevuti.

Con gli anni sono quindi stati piantati e aggiunti altri vigneti, per un totale attuale di oltre sei ettari. Oltre alle varietà tolleranti, c'è stato il coraggioso tentativo di coltivare anche il Merlot, riuscendo nell'intento e risultando tra i precursori della vinificazione certificata Bio Gemma di questa varietà tipica del Ticino. Si sono pertanto uniti altri tipi di vino e altre specialità, come lo spumante rosé, in parte maturato nelle acque del lago Ceresio, ma anche le olive in salamoia, oppure aceti, grappe e nocino, tutti prodotti che, assieme alle diverse varietà di miele, si possono trovare sia in vendita diretta, sia nello shop online, oppure in alcuni negozi. Pure nella ristorazione è in aumento la richiesta di vini biologici, ma Gabriele, anche in qualità di presidente di Bio Ticino (carica assunta dal 2021) sta lavorando con i colleghi di comitato ad alcuni progetti per dare un ulteriore slancio al settore.

I segreti del successo avuto con le varietà «difficili» come il Merlot, si possono trovare nell'esperienza, nello scambio con altri viticoltori e nelle conseguenti scelte agronomiche, le

quali permettono di portare in cantina un'uva di qualità. «Gli interventi vanno fatti al momento e nel modo giusto e anche nella gestione dell'erba siamo riusciti da poco a trovare una soluzione ideale», racconta Martino. Le ultime novità sono l'inserimento di un gruppo di oche che pascolano alcuni vigneti ad Arogno: «Sono animali esigenti, che necessitano di spazio, strutture, cure e accudimento, ma il loro contributo alla cura del suolo è notevole», racconta Gabriele, riferendo anche delle erbe aromatiche messe a dimora a Riva San Vitale: «Su circa 2000 metri quadrati abbiamo piantato quest'anno salvia, lip-pa (Verbena odorosa) e melissa, erbe che consegneremo per la lavorazione e valorizzazione alla COFTI, dopo averle essiccate nel nostro nuovo impianto a energia solare».

Obiettivo ciclo chiuso

Gli aspetti ecologici e ambientali non lasciano indifferente la famiglia Bianchi, la quale sul tetto della loro cantina, inaugurata nel 2017, ha fatto installare un impianto fotovoltaico che garantisce energia da fonti rinnovabili per l'intera azienda. Sulla casa ci sono invece dei collettori solari per l'acqua calda, mentre le automobili utilizzate per gli spostamenti e per le consegne sono a motore ibrido. Tutti elementi che, assieme alla riduzione dei consumi, hanno permesso all'azienda di ottenere il riconoscimento d'argento Fossil Free 2020, attribuito da WWF Svizzera italiana. Consegnata nel 2021 a causa della pandemia, la riconoscenza ha voluto premiare l'azienda per il



A sinistra: Marcy, che nel 1998 ha fondato con il marito Alberto l'azienda agricola Bianchi. A destra: un esperimento con alcune erbe aromatiche, soprattutto salvia, timo e rosmarino, piantate tra le «gambe» di vigna in una parte del vigneto di Arogno. Foto: Stefano Spinelli

suo sforzo a favore del clima e dello sviluppo sostenibile. Impegno che prevede nei prossimi anni un ulteriore passo, con la sostituzione dei macchinari in uso, optando per alternative con motori a batteria al posto di quelli a energia fossile.

Una visione moderna e a 360 gradi quella di Gabriele e Martino, che mirano al ciclo chiuso, che è anche un po' un obiettivo dell'agricoltura biologica. Valori e metodo di produzione che sono pure tra le principali fonti di soddisfazione per il giovane enologo: «Assaporo appieno i nostri prodotti e i prodotti biologici, perché so come sono stati coltivati ed elaborati», ci racconta Gabriele degustando il suo Alma mentre ricorda un aneddoto legato all'agricoltura biologica: «uno dei momenti più belli ed intensi è stato sicuramente in occasione della prima vendemmia del nostro Merlot, il nostro primo Merlot certificato Bio Gemma. È stato bello poter condividere questo momento con famiglia e amici: anche quest'aspetto umano è molto importante per noi. È stata una grande responsabilità vinificare queste uve; tutto è andato bene e anno dopo anno cresce la consapevolezza e la voglia di fare meglio».

L'ultima novità sono le «esperienze» in azienda, lanciate a inizio 2021 per avvicinare la gente all'agricoltura biologica, all'azienda e a i suoi prodotti. Si tratta di tre offerte destinate a piccoli gruppi di persone, che possono visitare i vigneti, gli animali, gli apiari, la cantina e gli altri settori abbinati a un'esperienza pratica, a nozioni ma pure a degustazioni, scoprendo prodotti biologici e rispettosi dell'ambiente. *Elia Stanpanoni*



Azienda Agricola Bianchi, Arogno TI

Tipo di certificazione: Azienda Bio Gemma dal 1998

Superficie agricola utile: 6,75 ha (prevalentemente in zona di montagna I), di cui 5,5 ha di vigneti, 0,2 ha erbe aromatiche, 37 alberi da frutto ad alto fusto

Effettivo animali: 3 pecore, 18 oche, 12 ovaiole e circa 500 arnie

Commercializzazione: Vendita diretta, ristorazione, piccoli negozi

Forza lavoro: Gabriele e Martino (gestori), genitori Alberto e Marcy, tre dipendenti, un apprendista, manodopera stagionale

 www.bianchi.bio



Niklaus e Regula Bolliger-Flury sono felici che le loro figlie Léonie e Rosa (da sinistra a destra) rilevino l'azienda biodinamica. Entrambe, essendo state attive in altre professioni, stanno svolgendo una formazione in agricoltura presso i genitori. Foto: Marion Nitsch

Azienda pioniera diversificata *affronta il futuro con due sorelle*

Nessuno aveva previsto una cessione dell'azienda bio Rigi all'interno della famiglia. Ora però Rosa e Léonie Bolliger intendono rilevare la fattoria che i genitori gestiscono da 35 anni.

L'azienda bio Rigi è inserita in un paesaggio collinare idilliaco del distretto di Bucheggberg nel Canton Soletta. Regula e Niklaus Bolliger-Flury si sono trasferiti a Hessigkofen 36 anni fa per rilevare l'azienda e convertirla all'agricoltura biodinamica. È difficile immaginarsi come si presentasse la fattoria nel 1985. «Per 30 anni non erano stati fatti investimenti. L'azienda era in uno stato pietoso ma proprio per questo motivo per noi era abbordabile», racconta Niklaus Bolliger. Come sua moglie Regula in precedenza aveva studiato agronomia al Politecnico di Zurigo – da «ragazzi di periferia con un legame con la natura», spiegano. Insieme la coppia ha trasformato la fattoria

in un'azienda mista con orticoltura diversificata, frutticoltura, poca campicoltura e allevamento di vacche madri, pecore e galline. I coniugi inoltre hanno avviato la vendita diretta: l'azienda è presente con una grande bancarella al mercato del sabato a Soletta, ogni settimana sono preparate circa 60 cassette in abbonamento e la carne degli animali dell'azienda è venduta in pacchetti misti ad una clientela consolidata. Gli ambiti di attività sono chiaramente suddivisi.

Niklaus Bolliger è responsabile dell'agricoltura e della frutticoltura mentre Regula Bolliger-Flury si occupa dell'orticoltura. «La separazione è importante. Pianificare e organizzare insieme funziona bene ma lavorare insieme è difficile», svela.

Verso nuovi lidi

La cessione dell'azienda iniziata di recente è inusuale: «Un cambio generazionale strisciante», lo chiama Léonie Bolliger. Con i suoi 29 anni è la più giovane dei quattro figli dei coniugi Bolliger. Dopo dieci anni di vita cittadina e di lavoro nel settore della ristorazione lo scorso autunno si è trasferita nell'a-



Pur essendo l'attenzione incentrata sulla frutticoltura, la selezione di alberi da frutta e l'orticoltura, l'allevamento di animali nell'azienda bio Rigi occupa una posizione importante. Accanto alle vacche madri la fattoria ospita pecore madri, galline e alcune colonie d'api. Foto: Marion Nitsch

zienda dei genitori. In verità è stato il coronavirus a mettere in moto questo processo: il ristorante gourmet ad Amburgo nel quale lavorava come sommelière ha dovuto chiudere a causa della pandemia. Ha quindi lavorato in un'azienda frutticola – e ciò per finire ha portato alla decisione di tornare nell'azienda bio Rigi. «Sto svolgendo la formazione in agricoltura biodinamica, papà è il mio formatore e tutto funziona a meraviglia», racconta felice.

I due non sono però l'unica coppia genitore-figlia nell'azienda. Da quest'estate anche la seconda figlia Rosa Bolliger è di nuovo a Hessigkofen per svolgere l'apprendistato di orticultrice presso sua madre. Dietro c'è il piano di rilevare l'azienda assieme alla sorella. La 35^{enne} dopo aver terminato l'apprendistato di fabbro ha studiato architettura d'interni e gli scorsi anni ha lavorato in entrambe le professioni a Basilea e Zurigo. Il ritorno nell'azienda per lei è stata anche una decisione politica: «Una buona alimentazione è la base per una vita sana. Vorrei contribuire a raggiungere questo obiettivo anche con un'attività di sensibilizzazione.»

Per molto tempo non era previsto che qualcuno della famiglia rilevasse l'azienda. Non era nemmeno nei piani della figlia maggiore e del figlio. Diverse idee di una cessione al di fuori dell'ambito familiare sono però fallite. Forse è stato il destino a metterci lo zampino. Le figlie sono fortemente motivate, grazie alle professioni esercitate in precedenza dispongono di competenze diverse e hanno mille idee – coltivare fiori per

farne dei mazzi per esempio o offrire un servizio di catering nel fienile già ristrutturato. «Abbiamo un'infinità di idee, la sfida sarà piuttosto selezionare quelle che sono realistiche e finanziariamente sostenibili», spiega Rosa Bolliger. Dapprima però le due subentranti vorrebbero ambientarsi e capire quanto hanno fatto i genitori negli scorsi decenni. Per entrambe è chiaro che continueranno a gestire l'azienda in regime biodinamico e a formare apprendisti.

I genitori si rallegrano sin da ora del tempo libero e vedono di buon occhio le trasformazioni in azienda. «Continueremo ad aiutare ma cederemo di sicuro la responsabilità per l'azienda», dichiara Regula Bolliger-Flury e rivela che uno sviluppatore organizzativo accompagna il processo della cessione aziendale.

Nuove varietà di mele in vista

La successione per quanto riguarda la frutticoltura biodinamica tuttavia non è ancora risolta. Niklaus Bolliger dalla fine degli anni novanta svolge un lavoro da pioniera in questo settore. Punta su varietà che soddisfino le elevate esigenze del mercato e che nel contempo siano adatte alle condizioni della coltivazione biologica. A questo scopo collabora con Agroscope, FiBL e selezionatori nei Paesi confinanti. Avviato come progetto di cui occuparsi dopo il lavoro e durante le domeniche, l'associazione Poma Culta fondata appositamente allo scopo nel 2005 ha per la prima volta raccolto fondi per progetti di selezione. Due anni più tardi l'associazione ha potuto



Oltre a uno o due collaboratori in azienda vi sono sempre due o tre apprendisti. Anche ai due futuri capiazienda sta molto a cuore formare apprendisti in azienda.

to acquistare tre ettari di terreno nelle immediate vicinanze dell'azienda creando la base per l'ampliamento del lavoro di selezione. «La selezione vegetale mi ha sempre affascinato, in realtà molti anni fa avrei voluto lanciarmi nella selezione dei cereali», racconta Niklaus Bolliger.

Nel frattempo i molti anni di lavoro danno i loro frutti: diverse varietà sono attualmente sperimentate in aziende frutticole, per una varietà è stata avviata la procedura di iscrizione nel registro europeo delle varietà.

Quattro motivazioni per l'agricoltura

«Mi piace essere attivo su diversi livelli, la mattina preparare una relazione per un incontro a Zurigo, a mezzogiorno preparare il pranzo, nel pomeriggio cambiare il motore dell'auto e la sera accudire gli animali», spiega il selezionatore e contadino. Che cosa invece spinge le tre donne ad occuparsi di agricoltura? Per Regula Bolliger-Flury è importante lavorare all'aperto. È soddisfatta quando le colture crescono bene e la clientela lo apprezza. «Inoltre ho considerato la vita in fattoria un'opportunità di conciliare in modo ottimale il lavoro e la famiglia – e non solo convivere come piccolo nucleo familiare.» Rosa Bolliger è impaziente di poter apportare i suoi diversi interessi e competenze – il lavoro all'aperto, la cura delle piante, la riparazione delle macchine, attività creative o il contatto con la clientela. Léonie Bolliger dopo aver lavorato per anni nella gastronomia apprezza il fatto che il ritmo sovente è dettato

da fattori esterni: «Se per esempio il trattore non può andare più veloce per ottenere un buon risultato cerco di percepire la quiete del mondo.» Le piace la diversità del lavoro e anche le attività secondarie come la gestione dell'ufficio aziendale che ha già assunto.

Di «strisciante» c'è ben poco in questo cambio generazionale. Sembra piuttosto un avanzare risoluto verso un futuro radioso dell'azienda. *Theresa Rebholz*



Azienda bio Rigi, Hessigkofen SO

Tipo di certificazione: biodinamica dal 1985

Superficie agricola utile: 14,5 ha, di cui 3,2 ha frutticoltura e selezione, 2 ha orticoltura con allevamento di piantine, 2,5 ha campicoltura, in particolare cereali, 4 ha prati e pascoli, 2,8 ha prati artificiali

Effettivo animali: 7 vacche madri e rimonte, 60 galline, 20 pecore madri e rimonte, 8 colonie d'api

Commercializzazione: vendita diretta; colture campicole tramite Biofarm

Forza lavoro: capiazienda, 2-3 apprendisti in agricoltura e orticoltura, 1-2 collaboratori

www.biohof-rigi.ch

www.pomaculta.org



Beat Waber (a sinistra), il figlio Jean-Daniel in piedi accanto a lui e suo cognato Théo Grossenbacher (in fondo al centro) assieme alle collaboratrici e ai collaboratori hanno reso la Ferme des Sapins una fattoria dinamica e diversificata. Foto: Marion Nitsch

Nell'azienda Ferme des Sapins fiorisce l'agricoltura biologica

L'84enne vodese Beat Waber è stato fra i primi a puntare su un'agricoltura diversa sin dalla fine degli anni cinquanta. La famiglia prosegue la sua via creativa.

Dal suo ufficio al terzo piano della casa signorile del 1853 Beat Waber ha una vista impareggiabile sulla Ferme des Sapins. Siamo a metà luglio e visto che le colture a Colombier-sur-Morges VD quest'estate si sviluppano lentamente a causa delle piogge e delle basse temperature si lavora nel frutteto e nelle serre. Mentre legge, Beat Waber volge sovente lo sguardo verso la finestra del suo luogo di ritiro seguendo attentamente l'assiduo lavoro nell'azienda ai piedi del Giura vodese, dove vive e lavora da 84 anni.

Sulla scrivania sono aperti testi tecnici e riviste specialistiche, a testimonianza del suo interesse sempre vivo per il –

come lo chiama – «progresso agronomico». È grazie a lui che la Ferme des Sapins è considerata un riferimento della storia delle origini dell'agricoltura biologica in Svizzera romanda. Con decisione e ostinazione ha osato percorrere una nuova via che a quei tempi non era per nulla tracciata.

Vocazione per la qualità del suolo

Torniamo alla fine degli anni cinquanta. Beat Waber ha sui vent'anni e lavora nell'azienda di famiglia che ai tempi contava otto ettari, alcune vacche e qualche cavallo. Frequenta la scuola agricola a Marcellin che dista solo pochi chilometri e, grazie alle conoscenze acquisite, constata una mancanza di humus nei suoli dell'azienda.

Alla ricerca di soluzioni per risolvere il problema conosce Hans Müller che guarda alle pratiche agricole allora diffuse con occhi ben diversi. Hans Müller, considerato oggi uno dei padri spirituali dell'agricoltura biologica, assieme alla moglie a quei tempi offre corsi presso il centro di formazione di Möschi BE. Il politico bernese, che si impegna a favore dei



Già negli anni cinquanta il vodese Beat Waber è uno dei primi in Svizzera a prendere in considerazione un modello di agricoltura senza chimica. È rimasto fedele alle proprie convinzioni nonostante le dure critiche avanzate da professionisti e operatori del settore.

piccoli contadini, li incoraggia a migliorare la propria situazione abbandonando i metodi di gestione tradizionali e ponendo l'attenzione sulla qualità dei suoli. Questo approccio ha subito convinto Beat Waber. «Ho sentito qualche cosa come un richiamo. Istintivamente sapevo che era quella la via che dovevo seguire.»

Riesce quindi a convincere suo padre a rinunciare in avvenire all'utilizzo di prodotti chimici e in particolare di erbicidi in azienda. L'impiego di quel tipo di prodotti allora era ancora agli inizi ma stava già prendendo piede. «Abbiamo consumato i sacchi aperti di concimi contenenti nitrato d'ammonio e calce e non ne abbiamo mai più acquistato», racconta l'84enne. «Mi ricordo bene di quanto ero preoccupato quando le mie mani si coloravano di giallo quando da apprendista dovevo trattare le colture del mio formatore con trinitrocresolo. Non mi piaceva affatto lavorare con quei prodotti.»

Bio senza saperlo

Nell'azienda Ferme des Sapins veniva applicato un metodo che in numerosi punti si avvicina parecchio all'attuale produzione secondo le direttive Bio Suisse. «A quei tempi nessuno parlava di biologico, quel concetto allora semplicemente non esisteva.» Durante il suo percorso Beat Waber non esita ad assumere rischi e trasforma i suoi campi in vere e proprie particelle sperimentali. In modo totalmente intuitivo semina frumento invernale assieme a trifoglio – e funziona. «Le do-

meniche pomeriggio Hans Müller organizzava visite aziendali durante le quali agricoltori motivati potevano condividere le loro scoperte e le sconfitte e discutere i punti non ancora chiari.» Questo incoraggiamento reciproco lo ha motivato per molti anni a continuare il suo percorso controcorrente. «Dagli anni sessanta in poi sono stato criticato dalle associazioni professionali e dai centri di ricerca e di consulenza», racconta senza alcun rancore. «Ma non mi sono mai arreso.»

Beat Waber infatti vorrebbe far progredire l'agricoltura e contribuire al suo miglioramento. Da altruista non si impegna solo per il proprio benessere bensì pensa anche ai suoi colleghi professionisti. Un atteggiamento che contraddistingue anche suo figlio Jean-Daniel Waber e il cognato e partner Théo Grossenbacher. Quest'ultimo è fortemente coinvolto nel progetto pilota di Biodiverger a Marcellin, un modello per la produzione di frutta e verdura in un frutteto misto con siepi e orticoltura.

Gli inizi di Progana e Bio Suisse

La commercializzazione è rimasta a lungo una delle maggiori sfide per Beat Waber. «Dato che non esisteva alcun marchio non riuscivamo a comunicare la particolarità dei nostri prodotti sul mercato», spiega il contadino pensionato. Ma anche in questo caso si è visto che l'unione fa la forza. «Mi sono associato a due colleghi di allora che avevano seguito una via simile alla mia in modo da poter offrire la nostra produzione a



Cereali, ortaggi, bacche: i prodotti sono tutti venduti direttamente in azienda. Foto: Marion Nitsch

un mulino. Con 5 franchi per 100 chili di cereali il premio per la qualità versato era irrisorio ma sufficiente per motivare noi pionieri di allora.»

Fino a quando il movimento bio si è ampliato: «All'inizio degli anni settanta ho partecipato alla fondazione della cooperativa Prokana che ci ha assicurato un valore aggiunto per i nostri prodotti. La successiva strutturazione progressiva delle catene di creazione di valore, la gestione efficiente dei quantitativi e gli sforzi di marketing hanno permesso di accrescere la domanda e di farci conoscere e riconoscere sul mercato.» Il seguito della storia è ormai noto: Prokana partecipa allo sviluppo del mercato bio in Svizzera romanda ed è una delle organizzazioni fondatrici di Bio Suisse nell'anno 1981. «È stata una giornata memorabile», Beat Waber se ne ricorda visibilmente commosso. Dopo vent'anni di pratica e ricerca il valore del nostro lavoro è stato finalmente riconosciuto.»

Parallelamente la genialità e lo spirito d'innovazione di Beat Waber non si ferma. Ispirato da viaggi, visite, letture specialistiche e incontri si lancia in nuove colture come i pomodorini cherry negli anni ottanta gettando nell'azienda Ferme des Sapins le basi per l'orticoltura che è ormai divenuta una delle attività principali.

La continua ricerca del progresso

«Non è passato anno senza che mio padre proponesse qualche cosa di nuovo», racconta Jean-Daniel Waber pieno di ammirazione. Dal 1995 il figlio gestisce l'azienda assieme al cognato. Oltre alla realizzazione di un pollaio mobile nel 1998 i due capiazienda si sono impegnati a professionalizzare tutti i rami aziendali, dal frutteto alla produzione di cereali fino alla produzione protetta di ortaggi in serra. «Attualmente possono vivere dell'azienda due famiglie, tre impiegati e diversi apprendisti e praticanti», elenca orgoglioso Jean-Daniel Waber. Condivide inoltre volentieri la sua visione del futuro: conso-

lidare quanto è stato costruito e rinunciare viepiù ai classici canali di vendita. «Nel 2000 abbiamo introdotto il mercato in fattoria che ci permette di vendere direttamente una parte sempre maggiore della nostra produzione.»

Oltre ad un progetto relativo all'apporto d'acqua per preparare l'azienda a futuri periodi di siccità, Jean-Daniel Waber e Théo Grossenbacher lasciano responsabilità anche alla prossima generazione che pian piano sta cercando il proprio spazio nell'azienda familiare. «La cessione dell'azienda è un progetto a sé», osserva Beat Waber. «Quali progetti, quale struttura, quale gestione ... ci attendono numerose sfide impegnative.» Si può però essere fiduciosi che la Ferme des Sapins riesca ad affrontare con successo le sfide del futuro grazie alle sue risorse. Claire Muller



Ferme des Sapins, Colombier-sur-Morges VD

Tipo di certificazione: azienda Gemma dal 1984

Superficie agricola utile: 22 ha, di cui 3 ha frutticoltura (mele, pere, bacche), 5 ha cereali (frumento e segale), 12 ha prati naturali, 1 ha ortaggi in campo aperto, 0,3 ha produzione protetta di ortaggi in tunnel

Effettivo animali: 17 vacche madri, 800 galline ovaiole suddivise in 4 pollai mobili

Commercializzazione: frutta, verdura, uova e carne attraverso circuiti brevi, nel negozio in azienda, sui mercati e nei negozi di generi alimentari della regione. Una parte dei cereali viene trasformata in pane e trecce, il resto è fornito al mulino

Forza lavoro: le famiglie Waber e Grossenbacher, due apprendisti, due praticanti e due operai impiegati tutto l'anno

 www.fermebiolessapins.ch



Breve momento di pausa per una foto di famiglia all'Alpe di Neggia, sono i primi giorni di una stagione alpestre sempre ricca di lavoro e di imprevisti. Vito è invece oggi rimasto in Riviera, impegnato con la fienagione. Foto: Stefano Spinelli

Dal piano all'alpe, *la forza della Festuca*

Incontro all'alpe di Neggia con la famiglia Bortolotti di Biasca che da oltre 40 anni gestisce l'azienda La Festuca.

Inizialmente erano tre manzette, ma presto una rimase uccisa da un treno. La storia dell'azienda agricola La Festuca di Biasca ha le sue radici in questo triste evento, di cui Vincenzo Bortolotti serba ancora molti ricordi. Era il 1973 quando l'elettromeccanico di Biasca iniziò ad allevare qualche animale assieme alla moglie e ad un'amica. Un cambio di vita quasi casuale, dato che in quel periodo Vincenzo era rimasto temporaneamente senza lavoro e, dopo alcune esperienze all'alpe, a Cava e Piora, e in seguito aver frequentato il corso di casearia, si era dedicato all'agricoltura, riempiendo gradualmente la sua stalla, in prevalenza allevando lui stesso gli animali.

Ora l'azienda si chiama La Festuca ed è gestita dai figli Vito, con Sara, e Ebe, con lo sporadico aiuto dei nipoti che, ancora in età scolastica, rappresentano la terza generazione. Vincenzo,

in prossimità dei suoi 60 anni, non pensava affatto al trapasso generazionale: «Inizialmente i miei figli avevano altri interessi ed io ero pronto a cessare o cedere l'attività – racconta – poi dal 2009 qualcosa è cambiato e loro hanno iniziato a appassionarsi progressivamente, prima aiutando, poi conducendo e infine rilevando l'azienda». In quegli anni, l'attività era su misura per una persona, che doveva gestire animali, terreni, trasformazione e vendita, aggiunge Vito: «Nonostante gli aiuti familiari non si può fare di più e quindi le 8 mucche da latte, senza alcuna rimonta, e i 16 ettari di terreni gestiti erano l'ideale».

Una passione per la casearia

La Festuca è certificata Bio Gemma dal 1986 e oggi ha cambiato volto, ma non il fulcro, ossia quelle vacche da latte, con le corna, che forniscono dell'ottimo latte biologico da lavorare direttamente in azienda. «Sì, anch'io sin da subito volevo trasformare il mio latte in proprio – racconta Vincenzo – sia perché la mia passione è la casearia, sia perché era un peccato smerciare il latte nel canale convenzionale, dato che non esisteva la pos-



In senso orario dall'alto: Vincenzo, fondatore dell'azienda e oggi ancora attivo e sempre pronto ad aiutare; mucche al pascolo a Neggia; Ebe davanti alla stalla sull'alpe; Sara munge le mucche, un'attività sempre importante per La Festuca. Foto: Stefano Spinelli

sibilità di venderlo biologico». Vito e Ebe hanno iniziato inglobando molti terreni discosti che nessuno voleva, per arrivare a gestire 53 ettari con anche l'impiego di due dipendenti: «Ora abbiamo invece ridotto o razionalizzato il lavoro e per questo riusciamo a gestire da soli il tutto, dopo che nel 2020 eravamo arrivati ad un massimo di 75 capi di bestiame», aggiunge Vito.

L'assortimento caseario attuale comprende büscion, formaggelle e un formaggio (Balma) a pasta dura stagionato in un grotto a Santa Petronilla per un minimo di tre mesi. Non vengono più fatti gli yogurt, ma ci sono la carne, i cachi e il formaggio dell'Alpe di Neggia, a 1400 metri d'altitudine nel Gambarogno, dove abbiamo incontrato la famiglia Bortolotti a fine giugno. Quest'anno anche sull'alpe è Ebe ad occuparsi del caseificio, «sia per necessità, sia per passione», come ci racconta lei stessa, pure lei casara come il padre, mentre Sara è la pastora che accudisce, oltre che le lattifere, anche le vacche nutrici, tra le quali anche le «scozzesi». L'innesto delle vacche madri in azienda è solo una delle novità portate da Ebe e Vito dopo aver ripreso le redini. Con il tempo si sono poi adattati all'evolversi della situazione, cercando di produrre il foraggio necessario in azienda e riuscendo a sfruttare al meglio i prati in loro gestione, anche quelli più scomodi sui monti sopra Biasca. Vincenzo, che ancora aiuta nella fienagione e in altri lavori, ha lasciato piena libertà ai figli, i quali hanno apportato i loro ritocchi nella gestione, non sempre condivisi, ma sempre accettati. «Ora dopo tutte le esperienze, teniamo ciò che fun-

ziona ed ha un senso per l'amministrazione efficiente ed etica delle risorse del nostro territorio, cercando di liberarci dalle attività troppo dispersive», aggiunge Vito, ricordando come da bambino era affascinato sia dalla gemma che invertendo i colori passava da «conversione» a «effettiva», sia dal nastro adesivo di Bio Suisse, di dimensioni come quello dei pacchi.

Anche lo smercio ha trovato una sua evoluzione, con la vendita che ora avviene sia tramite la cooperativa ConProBio, alla cui nascita aveva contribuito anche Vincenzo, sia su ordinazione, ma anche e soprattutto direttamente ai clienti, attraverso un frigorifero self-service presso il caseificio di Biasca o, d'estate, presso il negozio adiacente all'alpe. In questo periodo di pandemia c'è stata un'aumentata attenzione verso i prodotti locali, tanto che per la prima volta le scorte si sono esaurite già a primavera, come racconta Ebe: «Durante il confinamento c'è stata veramente un'esplosione delle richieste, sia tramite la ConProBio, sia in vendita diretta». Al successo ha contribuito di certo anche la qualità dei prodotti, come testimoniano le distinzioni ricevute nel 2013 da parte di Bio Suisse, che ha conferito ai formaggini büscion e allo yogurt alla zucca la «Gemma Bio Gourmet» destinata ai prodotti Gemma d'eccellenza.

40 ettari con elementi paesaggistici e naturali

La superficie agricola complessiva, oltre all'alpeggio in affitto dal Patriziato, è di circa 40 ettari e comprende pure quattro ettari e mezzo di selve castanili, una coltivazione di cachi e



È quasi sera, è l'orario di mungere all'alpe di Neggia: Sara accompagna le mucche dai pascoli alla stalla.

molti elementi paesaggistici e naturali, quali frutteti ad alto fusto e siepi. Fattori che aiutano nel realizzare gli ideali della famiglia Bortolotti, felice di aver contribuito in questi anni a promuovere il biologico, mettendo sul mercato degli alimenti elaborati senza pesticidi e rinunciando quando possibile all'uso di antibiotici.

Dei valori che Vincenzo, Ebe, Vito e Sara hanno sempre difeso e che si rispecchiano nella scelta del nome. Di fatto, «La Festuca – leggiamo sul loro sito internet – è una pianta che è molto ben inserita nell'ecosistema in cui si trova ed è adatta alla produzione alimentare della nostra agricoltura. Il nostro obiettivo è quindi di partecipare all'ecosistema nel quale viviamo, producendo alimenti grazie all'utilizzo efficiente e sostenibile delle risorse naturali, senza dimenticare l'etica e il rispetto verso gli animali con i quali lavoriamo,

la componente familiare con le sue particolari necessità, il rapporto con i clienti, lo sfruttamento dei terreni anche di difficile accesso, la biodiversità funzionale e la diversificazione della produzione».

Innovazioni che sono state in parte sperimentate in prima persona, dato che inizialmente, ricorda Vincenzo, «mancavano ancora le tecniche attuali e chi faceva il biologico era un pioniere». Di quei tempi ricorda anche qualche aneddoto, collegato alle difficoltà di essere un'azienda Gemma ma senza la possibilità di riuscire a vendere i prodotti con questo marchio di qualità. Come quando aveva provato a proporre il suo latte biologico, accanto a quello convenzionale, nella latteria di Biasca e una cliente gli aveva risposto: «no, non voglio quello bio, preferisco quello naturale». Per far capire come il termine biologico era ancora sconosciuto a quell'epoca. «Solo qualche anno fa l'offerta e la scelta erano ancora limitate – aggiunge Ebe – ma ora è diverso e siamo contenti di aver contribuito ad aumentare la consapevolezza per i prodotti e l'agricoltura biologica, che per noi è la logica, è il minimo». *Elia Stambanoni*



Ebe alle prese con l'impasto per produrre dei büscion di mucca.

i

La Festuca SA, Biasca TI

Tipo di certificazione: azienda Bio Gemma dal 1986

Superficie agricola utile: 42 ha (zona collinare, montagna I, II, III e IV), tra cui 4,4 ha di selve castanili (con 154 castagni), 44 alberi da frutto ad alto fusto, siepi e boschetti campestri.

Alpeggio: alpe di Neggia (carico normale 42)

Effettivo animali: 16 mucche da latte, 10 nutrici, bestiame giovane per un totale di circa 40 UBG

Commercializzazione: vendita diretta, ConProBio, piccoli negozi

Forza lavoro: Ebe e Vito (gestori), Sara e Vincenzo

 www.lafestuca.ch



Una famiglia dinamica (da s.): Meili e Ueli Heinrich, ma anche il figlio Marcel con la moglie Sabina Heinrich-Tschalèr, approfittano della vasta esperienza. Dopo aver ceduto l'azienda i genitori si sono trasferiti nel villaggio, ciò che ha facilitato il distacco dall'azienda. Foto: Marion Nitsch

Campi montani fioriti e vacche grigie – *un'azienda familiare in evoluzione*

Nel mezzo di valli selvagge e campi pietrosi la famiglia Heinrich coltiva la diversità. L'azienda Las Sorts è nota in tutta la Svizzera per le molteplici varietà rare di patate di montagna.

Le carrozze rosse della Ferrovia retica attraversano l'impressionante viadotto di Landwasser. Un po' più in basso alcune farfalle si librano nell'aria passando da fiore in fiore nella rada pineta. Un paesaggio ricco di storie – come l'azienda Las Sorts della famiglia Heinrich-Tschalèr, situata poco lontano dall'imponente ponte ferroviario in una curva della strada principale appena fuori dal villaggio Filisur nella Valle dell'Albula, Canton Grigioni. Nonostante il fatto che Las Sorts significhi destino la famiglia ha sempre dimostrato di non lasciare alla sorte lo sviluppo dell'azienda. Meili e Ueli Heinrich hanno gettato le basi dell'azienda nel 1969. A quei tempi formavano già una

coppia ma non erano ancora sposati. Ciò ha rappresentato un problema per la costruzione della stalla: il Cantone non voleva rilasciare il permesso a un uomo celibe e impose la sospensione dei lavori che poterono essere ripresi solo al momento del fidanzamento. La giovane coppia inizia con 15 ettari di terreno, una casa e una stalla per le vacche.

All'inizio si trova ad affrontare la sfida del cantiere e dell'attività agricola: «Ricordo che – poco prima di trasferirmi a Filisur – nella scuola agraria di Schiers non riuscivo a capire perché le mie compagne fabbricavano due lampade da comodino anziché una sola. Il matrimonio mi sembrava lontanissimo e non ero abituata a pensare per due», dice sorridendo Meili Heinrich.

Verso l'azienda bio a piccoli passi

Al marito Ueli Heinrich l'arredamento interno non importa più di tanto. Preferisce occuparsi dei progetti agricoli relativi alla campicoltura e alla produzione vegetale. Assieme al centro Plantahof e al politecnico di Zurigo esegue numerosi esperimenti varietali, non sempre ben visti dalla moglie. «Sovente



Essendo selvicoltore Marcel Heinrich-Tschalèr utilizza legno indigeno per gli edifici dell'azienda. Nel negozio costruito in proprio la famiglia vende le patate di montagna molto richieste, farina, carne e succo di frutta. Anche la natura circostante è ricca: gli uccelli apprezzano le numerose siepi.

metteva a disposizione degli esperimenti le superfici più fertili», osserva Meili Heinrich lanciando uno sguardo al marito che sorride con aria d'intesa.

Dato che gli stanno particolarmente a cuore i cereali di montagna fonda la cooperativa Gran Alpin assieme a un veterinario e ad altri agricoltori grigionesi. Gran Alpin, avviata con l'intento di rinunciare a prodotti fitosanitari di sintesi per la coltivazione di cereali, è ora sinonimo di cereali di montagna Gemma provenienti dal Canton Grigioni. Heinrich ha però anche la passione della selezione bovina, lo affascinano in particolare le vacche di razza Bruna svizzera. Ai tempi la selezione era molto orientata alla prestazione e i coniugi Heinrich si sono spesso visti costretti ad acquistare foraggio. Gli animali divennero sempre più grandi e esigenti fino a rendere l'alpeggio sempre più difficile a causa degli elevati requisiti relativi al foraggio. Nel frattempo pascolano attorno alla fattoria vacche di razza Grigia retica e Bruna originale che si sentono a loro agio nella regione di montagna.

Nel 1972 nasce Marcel Heinrich, primo di quattro fratelli, tre dei quali sono diventati contadini bio. Non è però stato evidente sin dall'inizio che praticamente tutta la famiglia si interessasse all'agricoltura. Marcel Heinrich diventa selvicoltore prima di iniziare un secondo apprendistato d'agricoltore dopo un soggiorno in una fattoria in Nuova Zelanda. Circa 30 anni fa propose di convertire l'azienda alla Gemma. Col senno di poi ammira suo padre di aver effettivamente osato cambiare. Ne-

gli anni ottanta il biologico rappresentava ancora una nicchia e papà Ueli Heinrich dovette dar prova di parecchio coraggio e convinzione per fare questo passo. La decisione fu condivisa anche da Meili Heinrich, sempre più refrattaria all'impiego di prodotti ausiliari convenzionali.

Coraggio per rami aziendali creativi

Nel 2001 Marcel Heinrich-Tschalèr rileva l'azienda dei genitori assieme alla moglie Sabina, la quale ha terminato il «corso online contadina» solo nel 2020. Si pente di non averlo frequentato prima perché ha imparato tante cose utili che le sarebbero servite nei primi anni di vita contadina. Prima della cessione dell'azienda Ueli Heinrich ha avuto problemi di salute e fa sempre più fatica a svolgere i lavori pesanti nell'azienda. Fino al pensionamento si è impegnato come responsabile regionale dei controllori bio presso Bioinspecta e come membro del consiglio direttivo presso Bio Suisse e Bio Grischun.

Poco dopo il rilevamento dell'azienda la giovane famiglia inizia progetti propri, per esempio la coltivazione di patate di montagna rare. Grazie a una grande scelta di varietà e alla collaborazione con la gastronomia d'eccellenza la patata di montagna dell'azienda Las Sorts ne diventa il marchio distintivo. Segue la ristrutturazione della stalla per le vacche secondo le direttive Kag-Freiland. La famiglia inoltre pianta oltre 100 alberi da frutta ad alto fusto. Nel frattempo gli alberi sono cresciuti tanto da rendere possibile la produzione di succo. «La

BIO

Attualità

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

Nome / Cognome

Indirizzo

CPA / località / Paese

e-mail

Data

Firma

Ritagliare il tagliando e inviarlo a:

Bio Suisse, Edizione Bioattualità, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basilea

tel. 062 204 66 66, editrice@bioattualita.ch, www.bioattualita.ch



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Il vostro partner bio

**35 anni di esperienza
nel settore Bio**

La nostra offerta completa:

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

Vi consigliamo molto volentieri

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

BIOAttualita.ch

La piattaforma degli agricoltori bio svizzeri

Voglia di novità bio?
*Abbonati ora
alla newsletter di
Bioattualita.ch!*

www.bioattualita.ch



Un filo rosso percorre l'azienda: la famiglia punta su vecchie specie e razze anche per gli alberi ad alto fusto e le galline. Foto: Marion Nitsch

resa è ancora scarsa», spiega Sabina Heinrich-Tschalèr. Ma è sufficiente per qualche bottiglia di succo di frutta che vende nel negozio dell'azienda. Il grande impegno della famiglia Heinrich-Tschalèr è stato ricompensato nel 2016 con il premio Bio Grischun, un riconoscimento per prestazioni particolari in agricoltura biologica. Qualche anno più tardi è stato avviato un nuovo progetto relativo alla coltivazione di fave di montagna bio.

Las Sorts è un'azienda gestita amorevolmente che rinuncia agli estremi nell'allevamento degli animali e nella produzione vegetale. Produrre in proprio e commercializzare il più possibile è senz'altro impegnativo ma rende l'azienda indipendente. Nel contempo per Marcel Heinrich-Tschalèr è importante essere anche imprenditore. Si confronta con il mercato e vuole capire come cambiano le esigenze e gli interessi delle aziende di trasformazione e dei consumatori. Secondo lui la Gemma deve ancora lavorare parecchio in particolare sul tema del suolo. Occorre un cambiamento di mentalità per proteggere meglio i suoli dalle condizioni climatiche estreme e per questo motivo si sta ora occupando intensamente di metodi di coltivazione rigenerativi.

Sostegno dall'intera famiglia

Ueli e Meili Heinrich, come pure Marcel e Sabina Heinrich-Tschalèr, erano molto giovani al momento della ripresa dell'azienda. Entrambe le coppie avevano poca esperienza ed erano sovente colte da forti dubbi. Era un periodo faticoso e sono contenti che allora non sapevano a che cosa sarebbero andati incontro. Nonostante le difficoltà, i genitori dal momento

della cessione dell'azienda si sono fatti da parte e non si intromettono nelle decisioni. Nel contempo in caso di bisogno sono sempre disposti a dare una mano o a dispensare consigli. I successori sottolineano che il fatto che i genitori abitino nelle vicinanze sia molto prezioso.

Alla domanda di che cosa sia particolarmente importante in azienda rispondono all'unisono: la famiglia. «Non esiste nulla di più bello di poter gestire un'azienda con i figli», dichiara Sabina Heinrich-Tschalèr. Le sue tre figlie ormai uscite da casa tornano regolarmente in visita all'azienda dei genitori. Nessuna di loro per ora mostra interesse a rilevare l'azienda ma la cessione è ancora lontana, osserva Marcel Heinrich-Tschalèr. Ripensando alla propria vita sa che possono ancora cambiare molte cose. Aline Lüscher



Azienda Las Sorts, Filisur GR

Tipo di certificazione: Gemma dal 1989, KAGfreiland

Superficie agricola utile: 30 ha di cui 3,8 ha patate di montagna, 1 ha fave di montagna, 1 ha pura spelta, 0,5 ha orzo, prati artificiali, segale originale, piselli, asparagi

Effettivo animali: 14 vacche madri con vitelli, 2 cavalli, 3 asini, 30 galline, pavoni

Commercializzazione: vendita diretta, commercio

Forza lavoro: coppia di gestori, 2 apprendisti, una impiegata a tempo parziale e aiutanti durante i periodi di punta

 www.lasorts.ch

«La Gemma sarà ancora più rigorosa, trasparente ed ecologica»

Quo vadis, Bio Suisse? Una conversazione in occasione dei 40 anni con il presidente Urs Brändli e il direttore Balz Strasser – sui prossimi quarant'anni.

Urs Brändli e Balz Strasser, che cosa dite a un contadino che volete convincere a passare al biologico?

Balz Strasser: Gli spiego semplicemente quali possono essere le conseguenze della conversione – e che deve farlo per convinzione propria. Non voglio forzare nessuno.

Urs Brändli: È vero, se cerchi di costringere qualcuno finirà presto per scoraggiarsi e a trattare comunque il romice. Il mio argomento principale è che ne approfitta due volte: accresce il valore aggiunto e anche l'apprezzamento.

Bio Suisse si trova nel conflitto tra la visione del Paese bio Svizzera e la più pragmatica politica di mercato: deve provvedere affinché la domanda e l'offerta siano più o meno equilibrate.

Strasser: Negli scorsi anni non abbiamo mai detto a un contadino che non è il momento di convertire l'azienda. Cerchiamo di indicare dove esiste potenziale di mercato – e consigliamo magari di puntare piuttosto sulle bacche anziché sul latte.

Brändli: Come associazione cerchiamo di provvedere affinché l'offerta e la domanda siano in equilibrio per tutti i prodotti. L'ideale sarebbe addirittura un leggero eccesso di domanda. Da un sondaggio presso le aziende bio nel 2018 è emerso chiaramente: per loro è importante soprattutto poter vendere i prodotti ad un prezzo equo. Dieci anni fa abbiamo lanciato una biooffensiva per promuovere la conversione perché la domanda stava crescendo in misura molto maggiore che l'offerta.

«La conversione al biologico permette di approfittare due volte: aumenta il valore aggiunto e anche l'apprezzamento.»

Urs Brändli, presidente Bio Suisse

Da allora la crescita è stata più o meno parallela. L'equilibrio può essere a rischio non appena il mercato cede o in caso di un'ondata di conversioni.

Puntando solo sul mercato dovrete però abbandonare l'idea di Paese bio Svizzera.

Brändli: Tra quarant'anni il settore agroalimentare dovrà essere molto sostenibile se vogliamo mantenere le nostre fonti di

sostentamento. Il biologico contribuirà in modo determinante. Saranno le prossime generazioni a decidere se tutto sarà «bio» o se il biologico rappresenterà solo una parte.

Strasser: La Gemma sarà ancora più rigorosa, più trasparente e più ecologica. Attualmente ci vediamo confrontati con diverse sfide. Credo anche che l'intera agricoltura diventerà più ecologica.

Di quali sfide parla?

Strasser: I pulcini maschi di galline ovaiole sono tuttora uccisi. Stiamo discutendo con l'intero settore per trovare una via d'uscita. Stiamo inoltre cercando di definire gli obiettivi climatici che vogliamo raggiungere. A questo scopo desideriamo adottare misure specifiche, anche per le singole aziende.

Quali sono i vostri desideri per i prossimi quarant'anni della Gemma bio?

Brändli: Uno sopra tutti: che in avvenire si tenga maggiormente conto del costo reale. Possiamo rendere sostenibile il nostro consumo senza divieti solo tenendo conto del costo reale. Se nel prezzo fossero inclusi i costi esterni causati da un prodotto i prodotti convenzionali diventerebbero più cari. Il costo della carne probabilmente raddoppierebbe e se ne consumerebbe meno.

Strasser: Il mio desiderio è che il biologico non ponga l'accento solo sull'ecologia bensì tenga conto anche degli aspetti sociali ed economici nel senso di un valore aggiunto equo, in modo che la gente sappia: dietro la Gemma si celano anche valori sociali.



Il presidente Urs Brändli (a sinistra) e il direttore Balz Strasser sono ai vertici di

Durante la campagna relativa alle iniziative agricole a Bio Suisse è stato rimproverato di parlare anche di prezzi – e di non comportarsi come una ONG che si orienta solo a ideali. Brändli: Bio Suisse 40 anni fa è stata fondata da idealisti. I contadini bio vendevano tutti i prodotti direttamente o tramite negozietti bio e conoscevano personalmente i clienti. Le quasi 7500 aziende bio attuali devono confidare che Coop e Migros vendano i loro prodotti, e questo in modo relativamente anonimo. A causa di questa dipendenza dalla trasformazione e dal commercio i nostri associati si aspettano da noi che ci impegniamo per i loro interessi come un sindacato.

Strasser: Durante la campagna per le iniziative purtroppo si è fatta una grande confusione tra prezzi al produttore e margini nel commercio. Tutti, si spera, auspicano che i contadini bio possano conseguire prezzi equi che coprano le spese per i loro prodotti. Il biologico riveste un ruolo molto importante per l'intera agricoltura in Svizzera, infatti se il prezzo per un prodotto Gemma è equo ciò influisce anche sulle trattative sui prezzi di altri marchi e garantisce prezzi al produttore ad un determinato livello. I margini nella trasformazione e nel commercio al dettaglio sono un argomento a sé – in avvenire dovremo tematizzare maggiormente la determinazione dei prezzi nell'intera filiera.

Col senno di poi comunichereste in modo diverso o decidereste altrimenti dopo la grande indignazione dei consumatori e dei media la scorsa primavera?

Brändli: La libertà di voto per l'iniziativa sull'acqua potabile pulita (IAPP) avrebbe forse suscitato minor sdegno – mi è però stato riferito da persone vicine a Demeter che anche la libertà di voto espressa ha suscitato una grande indignazione. Avremmo dovuto spiegare meglio e più tempestivamente la raccomandazione di voto. Continuo però a ritenere giusta e anche più onesta la nostra presa di posizione per il no all'IAPP. Il suo scopo era di rendere più convenienti i prezzi degli alimenti bio grazie ai pagamenti diretti. Si tratta chiaramente della

strada sbagliata: il biologico in tal modo dipenderebbe ancora maggiormente dalla politica e forse un tale ribasso dei prezzi contribuirebbe ad accrescere lo spreco alimentare. È peccato che il nostro convinto sì all'iniziativa sui pesticidi sia stato completamente ignorato. Ma guardiamo avanti: impegniamoci a Berna a favore di una nuova politica agricola e alimentare supportata da tutti gli attori.

Nella trasmissione «Kassensturz» la vostra posizione non è stata ben accolta.

Brändli: Non volevo criticare l'IAPP e mi sono trovato in una posizione difficile: vuoi difenderti ma senza criticare ciò che ti minaccia. Credo che sia importante trovare ora una via intelligente tra l'idealismo dei tempi passati e il mantenimento dei valori del biologico come corrente principale di domani. Molti idealisti affermano che il biologico non possa diventare la corrente principale di domani – ma allora come potremo diventare il Paese bio Svizzera? È un controsenso.

Strasser: Prima della votazione ho vissuto situazioni difficili: produttori che ci hanno osteggiati, consumatori che non volevano più fare la spesa nei negozi bio. Dall'altro canto conosco alcuni produttori IP che ora passano al biologico dai quali

«Vorrei che il biologico non ponga l'accento solo sull'ecologia bensì tenga conto anche degli aspetti sociali nel senso di un valore aggiunto equo.»

Balz Strasser, direttore Bio Suisse

non me lo sarei mai aspettato: perché si sono resi conto che ora sono davvero necessari approcci diversi, per esempio per quanto riguarda la protezione delle piante.

Un altro tema per finire: dove è necessaria la ricerca?

Strasser: Spontaneamente direi: ovunque! La ricerca tradizionale ha puntato troppo a lungo sui prodotti sintetici, la ricerca bio è rimasta marginale. Ora con tutte le possibilità come droni, robot e la digitalizzazione le grandi aziende iniziano a investire in metodi interessanti anche per il biologico. E poi c'è la selezione delle varietà: necessita urgentemente di ulteriori mezzi – è incredibile come le piccole organizzazioni debbano lottare per ogni franco.

Brändli: E dire che le aziende convenzionali hanno approfittato enormemente della ricerca in ambito bio: durante la campagna per la votazione abbiamo sentito dire che oltre la metà dei prodotti fitosanitari utilizzati in Svizzera sono autorizzati per la produzione biologica, e per le colture speciali sono ancora di più.

Strasser: Secondo me serve ulteriore ricerca anche in ambito socioeconomico: per quanto riguarda i modelli di smercio e le relazioni commerciali eque.

Brändli: Certo, bio deve essere un vantaggio per tutte le parti. Deve valere la pena per il contadino ma anche per il consumatore e per tutta la filiera. Come trovare un sistema equo dal campo fino alla tavola?

Intervista: Bettina Dyttrich, redattrice del settimanale Wochenzeitung. Il WOZ festeggia a sua volta 40 anni in autunno.



Bio Suisse dal 2011 rispettivamente dal 2018. Foto: Marion Nitsch

Pronti? Dal 2022 solo foraggio Gemma svizzero per i ruminanti

Dal 1° gennaio 2022 i ruminanti nelle aziende Gemma vanno nutriti al 100 per cento con foraggio Gemma svizzero. Lo ha deciso l'assemblea dei delegati nella primavera 2018: lo stesso vale per i mangimi concentrati Gemma sostanze ausiliarie. Il foraggio destinato al bestiame da latte pertanto non conterrà più soia vista la scarsa produzione in Svizzera. Non sarà più possibile nemmeno l'impiego di erba medica bio importata.

In seguito all'inasprimento della direttiva le aziende Gemma dovranno prediligere l'allevamento di animali adatti al sito. Inoltre per la produzione di latte e carne potranno essere allevate solo le specie e il numero di animali che possono essere nutriti con foraggio locale proprio e andrà ridotto al minimo o azzerato il consumo di mangimi concentrati. Alcune aziende possono ottimizzare la situazione relativa alla foraggicoltura. Con un sistema di pascolo efficiente è possibile ottenere foraggio di qualità migliore e un notevole aumento della resa. Le aziende Gemma che devono acquistare foraggio di base dovrebbero cercare un'azienda Gemma partner nel-

le vicinanze. L'acquisto di foraggio da commercianti è possibile se dispongono di una licenza Bio Suisse (link sotto). Inoltre dal 2022 i quantitativi massimi di mangimi concentrati sono ridotti dal 10 ad un massimo del 5 per cento. Le aziende che allevano vacche ad alto ren-



Cambiano le disposizioni sul foraggiamento.

dimento dovrebbero pertanto ripensare la propria strategia. Le aziende che presentano una carenza energetica potranno utilizzare al massimo il 5 per cento di componenti di cereali. I cereali foraggeri di qualità Gemma svizzera sono dispo-

nibili in quantitativi sufficienti mentre scarseggiano i foraggi indigeni con elevato tenore proteico. La rinuncia alla soia nei foraggi per bovini da latte è pertanto probabile. Le aziende in questione dovrebbero pertanto ridurre l'apporto energetico per evitare un eccessivo ingrasso delle vacche. Per la maggior parte fra loro va pertanto ridotta la percentuale di granoturco.

Lo scopo dichiarato di ogni azienda Gemma dovrebbe essere l'allevamento di vacche da latte adatte al sito che rimangano in salute con poco o nessun mangime concentrato. *Beatrice Scheurer, Bio Suisse*

Ricerca di commercianti di foraggio con licenza su Easy-Cert, Ecocert IMOswiss e Procert (sito Bio Suisse); altri offerenti di mangimi bio sono disponibili su Biomondo: partner.bio-suisse.ch/it > Trasformatori & Commercianti > Consultazione certificati biomondo.ch > Ricerca «Mangimi» → Beatrice Scheurer, agricoltura beatrice.scheurer@bio-suisse.ch tel. 061 204 66 18

Neopresidente GE uova

Il 52enne turgoviese Sepp Rüegg ha assunto la direzione della commissione di esperti in materia di uova al posto di Peter Lüscher. L'avicoltore con diploma federale si occupa di pollastrelle e ovaiole bio sin dalla fondazione della sua azienda Gallipor nel 1997 ed ha partecipato a più riprese all'elaborazione e all'ulteriore sviluppo delle direttive Bio Suisse. Intende porre l'accento sull'ingrasso di pollastrelle e sul mercato delle uova bio. *schu*



Sepp Rüegg



Aumento dello smercio grazie a una campagna riuscita.

Spinta ai latticini

Nell'ambito della nuova campagna «Bio dal campo alla tavola» Bio Suisse durante i mesi di maggio e aprile 2021 ha pubblicizzato in modo mirato i latticini biologici. Con successo: rispetto al 2019 le vendite nel commercio al dettaglio in questo periodo sono aumentate del 18 per cento (formaggio + 28%, latte alimentare + 15%, iogurt + 7%). Un paragone con il 2020 è poco significativo a causa della forte domanda durante la chiusura totale dovuta alla pandemia

da coronavirus. La campagna era costuita da due simpatici brevi filmati e da una scheda informativa che indicavano ai consumatori i vantaggi dei latticini Gemma. La pubblicità è stata effettuata sui media online, sui media sociali, sull'applicazione per gli acquisti «Bring!» e nella newsletter di Swissmilk. I diversi banner pubblicitari sono stati visualizzati complessivamente 9,2 milioni di volte e sono stati cliccati 55 000 volte.

Andreas Bisig, Bio Suisse

Corso di fermentazione

Il FiBL il 29 novembre 2021 proporrà per la prima volta un corso in italiano che avrà per tema la fermentazione tradizionale di frutta e verdura. Durante il corso di un giorno tenuto da Barbara Assheuer tutti i partecipanti prepareranno ognuno un fermento proprio. Affinché anche la trasformazione e la vendita in azienda proceda senza problemi saranno discussi alcuni punti dell'Ordinanza bio e della ricerca sugli ortaggi svolta dal FiBL. Il corso avrà luogo in forma ibrida presso l'azienda La Festuca a Biasca TI e sarà trasmesso in diretta su Zoom. Il corso è rivolto alle persone attive nella trasformazione in azienda, nella ristorazione, nella manifattura e a tutti gli interessati. *Sigrid Alexander*

📄 www.bioactualites.ch > Agenda >
Il fascino della fermentazione



Possono essere fermentati tutti gli ortaggi ma sono adatti anche diversi tipi di frutta.

Leguminose

È ora online una nuova piattaforma scientifica sulle leguminose. Il «Legume Hub» permette lo scambio di conoscenze relative alle piante proteiche – dalla coltivazione alla trasformazione fino al consumo. La piattaforma è aperta a tutti gli interessati ed è stata creata nell'ambito del progetto UE «Legumes Translated» al quale partecipa anche il FiBL. *lua*

📄 www.legumehub.eu (E)



Cooperazione con Agridea

Il FiBL ha affidato ad Agridea l'invio delle pubblicazioni stampate come promemoria o schede informative. Grazie a questa cooperazione i temi specifici relativi al biologico saranno resi accessibili ad un pubblico più vasto. Le pubblicazioni stampate del FiBL sono disponibili da subito presso lo shop online di Agridea. *lua*

📄 url.agridea.ch/publications (F e D)



Nuove responsabili di dipartimento presso il FiBL

A partire dal 1° ottobre 2021 saranno due donne, Barbara Früh e Bernadette Oehen ad assumere la co-direzione del dipartimento consulenze, formazione e comunicazione del FiBL. Barbara Früh lavora presso il FiBL dal 2002 come consulente e ricercatrice nel settore allevamento degli animali e foraggiamento. Passa alla nuova funzione dalle attuali attività di co-capogruppo allevamento e selezione di animali e viceresponsabile del dipartimento di scienze animali. Vorrebbe poter sfruttare le conoscenze dei progetti scientifici per la consulenza e il trasferimento delle conoscenze.

Pure Bernadette Oehen lavora presso il FiBL dal 2002 e dirige attualmente il

gruppo derrate alimentari e consumo. Inoltre è co-responsabile ad interim del dipartimento scienze economiche e sociali. Le priorità nella nuova posizione saranno l'ulteriore sviluppo della formazione professionale e scolastica nell'ambito dell'agricoltura biologica e della produzione di derrate alimentari. Le due collaboratrici con grande esperienza rilevano la direzione del dipartimento da Robert Obrist che dopo 20 anni ha lasciato l'Istituto lo scorso giugno. *lua*

→ barbara.frueh@fibl.org
tel. 062 865 72 18

→ bernadette.oehen@fibl.org
tel. 062 865 72 12

Living Labs in rete

European Network of Living Labs (ENOLL) è la più importante rete internazionale di Living Labs di cui il FiBL da quest'anno è membro. Con Living Labs la ricerca avviene in un ambiente reale per sviluppare nuovi metodi o prodotti. Il FiBL collabora strettamente da oltre 40 anni con contadini innovativi e fautori della sperimentazione e effettua ogni anno oltre 200 esperimenti in aziende agricole. *lua*

📄 www.enoll.org (E)



Bernadette Oehen e Barbara Früh.

Visto - nell'archivio: supermercati bio in difficoltà



I supermercati bio non funzionano come dovrebbero

La stampa svizzera in autunno ha riferito ampiamente in merito alle difficoltà dei supermercati bio. Yardo a San Gallo e «Rägeboge» a Winterthur. Ambedue hanno dovuto licenziare personale, «Rägeboge» inoltre necessita urgentemente di un milione di franchi per poter superare i prossimi tre anni. Quali sono gli errori? Come mai in Germania i supermercati bio vanno a gonfie vele? Bioattualità ha raccolto informazioni.

Ha aperto quasi un anno fa con grandi obiettivi e una ventata di collaboratori. Ne sono rimasti dieci. Albert Keel non ha sostituito le partenze e ultimamente ha licenziato due persone per motivi strutturali. L'inventore di Yardo, il concetto di un supermercato bio ultramoderno in or-

tima posizione commerciale a San Gallo, ammettere errori di valutazione: «Il numero di clienti che desiderano servirsi da soli è molto elevato in un mercato di questa misura e sono clienti che desiderano freschezza e sono clienti che desiderano personale e contenzione - avevo troppo personale e quindi spese fisse troppo elevate».

Rimpicciolire ma crescere

Keel, ex direttore di Reformhaus Müller, abbandona anche il concetto dei prodotti biologici così come numerosi negozi specializzati in prodotti biologici lo persegono per profitarci. «Collaborare con negozi per profitarci è troppo difficile dal punto di vista della logistica». Conosceva, nel settore dei prodotti contrattisti come regionali quei prodotti provenienti dalla Svizzera orientale che giungono nel suo negozio tramite il grossista Eichberg AG. Keel non ha però abbandonato l'obiettivo di creare una rete di filiali Yardo in tutta la Svizzera, anche di filiali Yardo in 13 filiali entro quattro anni. Attualmente si è trattato a Zuzwil, Oberraschi. Decisa per la conferma sarebbe a dire di Keel il potenziale di mercato in quella posizione.

C'è mancato poco

Accanto a Yardo negli ultimi mesi ha fatto parlare di sé in senso negativo anche il negozio «Rägeboge» di Winterthur. La cooperativa fondata nel 1982 ha oggi una trattazione costata 1,2 milioni di franchi. L'ubicazione dietro alla stazione ferroviaria però si è rivelata poco favorevole. I fatturati sono risultati inferiori alle

Risvegno a Lucerna e a Losanna

Come dimostrano due esempi, nelle città di media grandezza i progetti di negozi biologici hanno vita particolarmente difficile. «Bioactive», con questo nome ottimista a metà degli anni novanta alcuni promotori del movimento bio a Lucerna hanno dato avvio a un progetto. La buona idea di un grande magazzino ecologico si è però mai messa in moto. Il negozio bio è il tale-away hanno vissuto un assiduo cambio di gestione e la macelleria bio ha avuto vita breve.

«Allora mancava la competenza professionale, i promotori erano soprattutto idealisti», questo è il bilancio di Armin Kull. Il direttore del negozio WWF cita però tra i motivi che hanno portato al fallimento anche le differenze personali tra gli interessati. Kull ritiene poco promettenti i grandi magazzini ecologici a causa della concorrenza professionale di Coop e Migros. «Dobbiamo trovare nicchie in cui specializzarsi e offrire una consulenza competente» afferma. Per Kull il fatto

che il negozio WWF non ha avuto successo è da attribuire tra l'altro alla forte concorrenza di Coop con prodotti che un tempo facevano lavorare il fatturato nel settore dei tessuti come biancheria intima e calze. Contemporaneamente all'entusiasmo nato per il bio a Lucerna è sbucato anche quello losannese. Il supermercato bio «BioVillage» è riuscito a tenere a galla per tre anni prima di andare in fallimento. «Gli investimenti negli impianti tecnici, un arredamento costoso e gli affitti elevati nonostante l'ubicazione favorevole ci hanno messi a tappeto» spiega una persona coinvolta. Ha inoltre contribuito a rendere la situazione ancora più difficile per l'espansione di Losanna la fase di eccezione e contemporaneamente la concorrenza di Coop che proprio in quegli anni ha ampliato massicciamente l'assortimento di prodotti bio. Ha anche nella Svizzera romanda non ci si perde d'animo: nella prossima primavera sorgere un nuovo biosupermercato. Bonne chance! Pd/mib

Ondata di solidarietà: dopo le notizie della stampa sulle difficoltà economiche di Rägeboge il fatturato è cresciuto sensibilmente. Anche in occasione del primo anniversario del supermercato bio di Winterthur l'11 novembre scorso il negozio e i bistrot erano ben frequentati.

aspettative. Il numero di posti al cento per cento ha dovuto essere ridotto da 31 a 23. Stefan Metti, a proprio dire un principiante nel settore e che ha preso in mano il riassetto del negozio, dà la colpa alla massiccia concorrenza di Migros e Coop. Per riparare è necessaria una consulenza particolarmente curata rendendo per esempio attenti gli allegri all'assortimento adatto a loro. Secondo l'esperienza di Metti «è sorprendente come la clientela passi del tempo nel negozio, approfitti di degustazioni e legga le scritte sugli imbal-

laggi». Pertanto la presenza di personale che rende attenti attraverso i clienti ai prodotti nuovi o complementari dovrebbe generare un maggior fatturato. Metti intende però diminuire i banchi di vendita, il formaggio e la carne a partire dalla fine di maggio. Quello che a Metti però sta più a cuore è attirare soprattutto una clientela giovane: «Questo richiede un buon ambiente e siamo in grado di offrirlo». «Fornitori locali, ottima qualità, competenza, conoscenza dobbiamo far com-

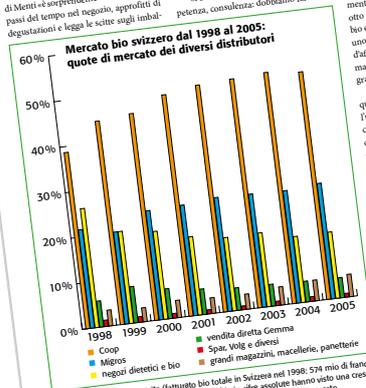
petere alla clientela questi punti a nostro favore ed è per questo che è tanto importante il marketing». Nei giorni di assona la squadra di Rägeboge si avvia quindi su partenze a rotelle per convincere la popolazione di Winterthur con azioni, concorsi e volantini a alimentarsi in modo sano.

Il commercio specializzato boccheggia

L'inizio sottouso a San Gallo e la quasi bancarotta nella città sull'Elach si ripercuotono anche nella statistica che descrive il mercato bio svizzero degli ultimi otto anni: la quota di mercato dei negozi bio è di circa il 15 per cento. Dal 2002 la cifra d'affari del commercio specializzato è ferma attorno a 170 milioni di franchi (vedi grafico).

Dalla ricerca di spiegazioni emerge quanto lo sviluppo dei grandi scalfici lanciati a lungo propagata dai negozi specializzati. Coop lascia sempre nuove specialità regionali bio e fa concorrenza al commercio specializzato anche nel settore non-food. «Con Coop la Svizzera ha già da tempo un supermercato bio», afferma l'acconciatore Andriano Fischer, pioniere del movimento dei supermercati bio. Anche Migros cavalca l'onda dei prodotti regionali con il programma «Dalla regione - per la regione» che comprende sia prodotti biologici che convenzionali. Vista questa concorrenza, il bilancio di Thomas Vatter del negozio bernese «Vatterland» è che al commercio specializzato rimane la forza della consulenza.

«Grazie al libero servizio possiamo diventare più efficienti ma dobbiamo mantenere la competenza della consulenza». I saloni per esempio da Vatter sono conseguentemente imbalsati per il libero



In un mercato in forte crescita (fatturato bio totale in Svizzera nel 1998: 574 mio di franchi, nel 2005: 1183 mio di franchi), i negozi dietetici e bio in oltre assolute hanno visto una crescita modesta (da 150 a 172 milioni) mantenendo costantemente quote di mercato.

Nonostante la forte crescita del fatturato conseguito con prodotti bio, i supermercati bio all'inizio del nuovo millennio non sono riusciti a cavalcare l'onda del successo. Bioattualità nel 2006 ha analizzato i punti deboli e considerato quali qualità mettere in evidenza. Foto: Bioattualità

Negozi bio a corto di clientela:

15 anni fa i negozi specializzati faticavano a sopravvivere.

Bioattualità si è messa alla ricerca dei motivi della crisi.

Il sogno del paradiso degli acquisti con soli prodotti bio: i supermercati bio conquisteranno la Svizzera. Questa perlomeno era la visione di alcuni gestori di negozi bio poco dopo l'inizio del nuovo millennio. Nel 2006 la situazione dei negozi bio tuttavia era tutt'altro che rosea.

Da un sondaggio di Bioattualità condotto presso i gerenti di negozi bio nei Cantoni San Gallo, Winterthur, Berna e Basilea è emerso che i supermercati bio presentano punti deboli simili: il numero di consumatori che si recano

da loro per la spesa settimanale è insufficiente e gli stessi inoltre acquistano solo determinati prodotti scelti. Evitano i banchi di vendita con servizio che oltretutto sono molto costosi a causa delle spese per il personale. La clientela preferisce invece scegliere da sola i prodotti sugli scaffali.

I gestori hanno tratto i dovuti insegnamenti dagli errori commessi: i supermercati bio sono stati trasformati in modo che la maggior parte dei prodotti è offerta sugli scaffali. Il personale specializzato è invitato a rendere attenta la clientela in particolare a determinati prodotti che non sono in vendita presso i grandi dettaglianti. I piccoli negozi bio inoltre possono profilarsi con una consulenza professionale dosata.

A conti fatti per i negozi specializzati in prodotti biologici non è facile

competere con i giganti del mercato Migros e Coop. I due commercianti al dettaglio dominanti proponevano già allora un vasto assortimento di prodotti bio - soprattutto rispetto agli altri supermercati europei - e con altri marchi puntavano su argomenti di vendita come la regionalità e il benessere degli animali. Il desiderio di una catena di supermercati bio svizzera rimane fino ad oggi una fantasia.

Nel 2012 Alnatura - un'impresa di grande successo in Germania - ha aperto la prima filiale in Svizzera. Da allora è sorta una rete di negozi in luoghi ben frequentati. Al successo ha contribuito la cooperazione con Migros. *lua*

L'articolo originale dell'archivio è disponibile su:

www.bioattualita.ch/rivista.html

La parola ai lettori

«Chiudere gli occhi e far finta di niente?»

Poco prima della votazione sulle iniziative agricole del 13 giugno abbiamo trovato nella nostra bucalettere un numero di Bioattualità nel quale Bio Suisse non ha nemmeno accennato alle imminenti votazioni in merito alle quali l'associazione dopo impegnate discussioni aveva preso posizione. Nessun commento, nessuna valutazione, nessuna conclusione nella «Rivista del movimento bio», nemmeno una volta combattuta la battaglia. Nessun comunicato stampa la domenica delle votazioni. Il blocco comunicativo si è protratto fino al 23 luglio. Un mese dopo le votazioni ci siamo imbattuti nel primo commento di Bio Suisse sulle iniziative agricole. Non su Bioattualità, non in una email o in una lettera ai membri bensì ben in vista a pagina 3 della «Bauernzeitung». Ci è sembrato abbastanza strano. Il colmo dell'intervista con il direttore di Bio Suisse Balz Strasser è stata la seguente dichiarazione: «Per me va bene così, se i prezzi sono giusti, nell'associazione regna la calma.» – Come sarebbe a dire? Bio Suisse non si era lamentata che i media avevano interpretato esattamente in quel modo il suo no all'iniziativa sull'acqua potabile pulita? Non era proprio questo l'argomento che aveva profondamente deluso numerosi fedeli clienti bio?

Bio Suisse nella campagna per le votazioni si è ritrovata presa tra due fuochi e a tratti ha agito in modo maldestro e senza coraggio. Abbiamo visto quante aziende bio si sono lasciate strumentalizzare dall'USC per il «2 x no» nonostante il sì dell'associazione per l'iniziativa sui pesticidi. La credibilità della Gemma ne ha risentito. Gli avvenimenti fanno sorgere numerose domande scomode. Ci aspettiamo che Bio Suisse le chiarisca e informi direttamente i propri membri sui risultati. «Chiudere gli occhi e far finta di niente» non è un'opzione, altrimenti alla prossima occasione ci ritroveremo di fronte alle incoerenze del movimento bio, vedi Vaxxitek e spermsexing.

Claudia Staubli e Rico Kessler, azienda Berg Rünenberg BL

Necrologio

«Con filantropia per l'agricoltura biologica.»

In memoria del biopioniere Louis Liesch scomparso il 9 luglio 2021.



Louis e Margrit Liesch sono una leggenda. Hanno convertito l'azienda vitivinicola al bio già nel 1987 e hanno prodotto uno dei migliori vini pinot nero grigionesi nel clima privilegiato della valle del Reno grigionese. Nel 2014 Louis Liesch è stato eletto «viticoltore bio svizzero dell'anno». È morto lo scorso luglio a Malans a 87 anni.

Nell'estate 1990 Margrit e Louis hanno visitato il FiBL a Oberwil con un gruppo proveniente dalla Cechia. È stato l'inizio della collaborazione del FiBL con il movimento bio ceco. Nel 1991 la coppia ha inviato il giovane agronomo Jiří Urban al FiBL come praticante il quale in seguito con il sostegno del FiBL ha fondato in Cechia l'associazione Pro-Bio, un organismo di controllo e l'istituto bio.

Louis Liesch e la sua dinamica moglie Margrit hanno instancabilmente raccolto fondi per poter sostenere progetti in Cechia e in altri Paesi ex comunisti. Per l'agricoltura biologica hanno rappresentato un colpo di fortuna. Hanno intessuto relazioni tra persone in Svizzera e nei Paesi che allora si trovavano dietro la cortina di ferro rimaste intatte per tutta la vita e dalle quali sono scaturiti sviluppi inattesi e importanti. La grande conoscenza dell'animo umano di Louis Liesch e il suo sovente celato amore per il prossimo rappresentavano una garanzia sicura che sapeva riconoscere le persone giuste capaci di contribuire allo sviluppo dell'agricoltura biologica lontano dalla vanità e dall'opportunismo. Per me era un dovere impegnarmi per loro.

Urs Niggli, già direttore FiBL Svizzera

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'agricoltura 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 Stamanoni)

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-7
Password: ba7-2021



L'impianto fotovoltaico dello studio della ZHAW di Wädenswil a Walenstadt. Foto: Peter Schumacher, ZHAW

Le potenzialità del fotovoltaico in agricoltura

Si studiano soluzioni che abbinano l'utilizzo d'energia solare alle attività agricole.

Uno studio pubblicato lo scorso dicembre (vedi infobox) ha voluto valutare il potenziale del fotovoltaico non convenzionale in Ticino. Per «non convenzionale» s'intendono le strutture installate su superfici già antropizzate ma non sugli edifici. Per esempio su opere idroelettriche come le dighe, su superfici lacustri artificiali, su strutture del traffico e dei trasporti ma anche su costruzioni legate al settore primario, dove s'abbina l'utilizzo d'energia solare alle attività agricole (agrovoltivo, agrovoltivo o anche agro-fotovoltaico).

Oltre ad essere limitate da vincoli e normative che non le rendono al momento attuabili, alcune delle alternative proposte dovrebbero superare degli ostacoli anche a livello tecnico, che necessitano ancora di sperimentazioni. Dall'indagine è comunque emerso un buon potenziale anche in Ticino per impianti legati al settore agricolo, alle superfici lacustri artificiali e alle strutture del traffico o dei trasporti: «Questi tre settori da soli potrebbero raggiungere quasi 1 GW di potenza, ciò che è indicativamente l'obiettivo indicativo della strategia energetica 2050 per quanto riguarda il Ticino», indica lo studio, promosso dal Consigliere Nazionale Rocco Cattaneo e realizzato

dall'Istituto sostenibilità applicata all'ambiente costruito della SUPSI, assieme a Swissolar Svizzera italiana e alla ditta IngEne, attiva nel settore.

Un ulteriore sviluppo, come suggerisce lo studio, sarebbe un passo importante per raggiungere gli obiettivi fissati dalla Confederazione per allinearsi a due importanti decisioni prese negli ultimi anni: l'abbandono graduale dell'energia nucleare e l'intento di raggiungere la totale decarbonizzazione entro il 2050. Traguardi che il paese può attuare anche grazie al sole e, perché no, al fotovoltaico legato all'agricoltura. Considerando uno sfruttamento del 10 per cento delle superfici di terre aperte, 5 per cento di vigne e 15 per cento di serre, l'indagine ha valutato in Ticino una superficie complessiva utile di 1.82 chilometri quadrati, che corrisponderebbe ad un potenziale di circa 364 MWp.

Il fotovoltaico in sinergia con le colture

Lo studio presenta alcuni esempi, sempre con l'obiettivo «di stimolare un dibattito a più livelli, pubblico e privato, in modo da sviluppare ulteriormente l'energia solare in un Cantone che potrebbe e dovrebbe diventare, come nell'idroelettrico, uno dei principali attori a livello nazionale».

Premettendo che attualmente in Svizzera la Legge federale sulla pianificazione del territorio del 1979 non permette l'edificazione in zone agricole, se non di edifici e di impianti che

sono necessari alla coltivazione agricola o all'orticoltura, un primo esempio è quello di Babberich, una piccola città nella Gelderland olandese, dove è stato sviluppato un impianto fotovoltaico su una coltivazione di frutti di bosco e lamponi, la quale può a sua volta beneficiare della protezione data dalla struttura. I lamponi richiedono infatti una speciale attenzione: hanno bisogno di molta luce, ma la radiazione solare non dev'essere troppo alta e, inoltre, la produzione è migliore se protetta dalla pioggia.

In Francia, delle soluzioni per serre fotovoltaiche abbinano invece la produzione energetica all'attività agricola, offrendo la possibilità di diversificare, aprire nuovi sbocchi, tutelare le coltivazioni, allungare i cicli produttivi e migliorare le condizioni di lavoro. Sempre in Francia, uno dei progetti di Sun'Agri, realizzato nel 2019 a Piolenc, propone dei moduli fotovoltaici installati a 4-5 metri dal suolo sopra un vigneto, i quali si regolano automaticamente in base all'insolazione e alle necessità della pianta durante il suo ciclo di crescita, garantendo, quando necessario, un ombreggiamento vantaggioso. In pratica, quando i moduli sono in posizione di ombra, le viti vengono protette dall'eccesso di luce, favorendo così anche il risparmio idrico (e viene prodotta nel contempo energia rinnovabile). Quando i moduli sono posizionati verticalmente lasciano che tutta la luce splenda sulle colture.

Un progetto pilota in Ticino

Collegato a quest'ambito, in Ticino è in fase embrionale un progetto da parte dell'Istituto sostenibilità applicata all'ambiente costruito della SUPSI in collaborazione con Swissolar Svizzera italiana: «Stiamo valutando una possibile collaborazione con realtà locali, sia pubbliche che private, ma siamo ancora agli inizi, - spiega Sofia Cereghetti, collaboratrice scientifica alla SUPSI - stiamo raccogliendo informazioni e prendendo contatto con altri progetti a livello europeo e svizzero per farci un'idea dei risultati concreti ottenuti finora». Tra di questi di certo le linee guida del Fraunhofer Institute in Germania o di SolarPower Europe, ma anche uno studio della Scuola superiore ZHAW di Wädenswil (vedi infobox), che vuole esaminare il potenziale e i rischi dell'integrazione nell'agricoltura di sistemi di produzione d'energia.

I risultati sono qui contrastanti, come riferisce Sofia Cereghetti: «Positive in termini di rendimento e protezione, meno per quel che riguarda la redditività e la produzione d'elettricità. Migliori risultati sono stati osservati dove vi è un maggiore irraggiamento solare e il clima è più caldo e arido, come in Francia e Italia. Tra queste realtà climatiche, il Ticino è, per così dire, una via di mezzo e per questo la sperimentazione sul campo potrebbe dare risultati interessanti».

Nello studio della ZHAW rientra anche una tesi di diploma di bachelor svolta nel febbraio 2021 da Stefan Horica (vedi infobox), che aveva voluto analizzare le conseguenze sulla vite di un impianto fotovoltaico, ma anche la sua redditività. A grandi linee era emerso che, seppur si siano riscontrati degli influssi sui valori zuccherini, sulla durata della maturazione e sulla sensibilità ad alcune malattie crittogamiche, «non sono stati identificati svantaggi significativi per la viticoltura e per la qualità del vino dovuti all'impianto agrivoltaico».

Il progetto pilota si svolge su una superficie vitata a Walenstadt (Cantone di San Gallo) e si prefigge d'identificare le zone e tipi di produzione con il minor conflitto d'interesse sia da un punto di vista di pianificazione sia a livello agricolo,

per fornire una base utile per decisioni a livello federale e cantonale. A tale scopo vengono considerati diversi aspetti, legati anche alla protezione del paesaggio, alla preservazione della biodiversità o all'adattamento ai cambiamenti climatici.

Elia Stampanoni, Bio Ticino



Riferimenti

Bernasconi Daniele, Caccia Claudio e Cereghetti Nerio (2020). **Potenziale di fotovoltaico non convenzionale in Ticino**. Cadenazzo. Studio promosso dal Consigliere Nazionale Rocco Cattaneo.

 www.roccocattaneo.ch/solare

Jäger Mareike (2021). **Agro-Photovoltaik in der Schweizer Landwirtschaft: Machbarkeitsstudie untersucht Potenziale und Risiken**. IUNR Magazin 1/2021, S. 23.

 www.zhaw.ch > Suchen: «Machbarkeitsstudie Agro-Photovoltaik»

Horica Stefan (2021). **Photovoltaik im Weinbau – eine Potenzialabschätzung**. Bachelorarbeit, Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften ZHAW, Wädenswil. Inedito.

Informazioni Bio Ticino

Associazione Bio Ticino, ^{co} 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.



Rimozione delle erbacce nel campo di carote Naturaplan

Naturale.

Perché è naturale prendersi cura dell'ambiente e delle sue risorse. Qui e in ogni altra parte del mondo.

Giusto.

Perché è giusto trattare la natura e i suoi prodotti con rispetto e agire in modo sostenibile.

Buono.

Perché è una cosa buona farsi del bene senza avere rimorsi di coscienza, in armonia con la natura.

naturaplan



Naturale. Giusto. Buono.

coop

Per me e per te.