

BIO

3 | 22

Attualità

La rivista del movimento bio



FiBL

Sommario

Tema centrale

Vite

- 4 Peronospora, che cosa insegna il 2021?
- 6 Ricette concrete per una buona gestione dei rischi
- 8 Nuova tecnologia su vecchie ruote

Agricoltura

Pollame

- 10 La Cream de la Cream

Bovini

- 12 Acquisto: affinché l'eccezione non sia più la regola

Trasformazione e commercio

Catena del valore

- 14 Una rete per il lupino, la «soia del nord»

Bio Suisse e FiBL

Bio Suisse

- 16 Aziendagemma è su Biomondo
- 17 Iscrizione Gemma Bio Gourmet
- 18 Produzione legata al suolo, un principio diventa esplicito
- 19 Ordine del giorno dell'assemblea dei delegati
- 20 Notizie

FiBL

- 21 Notizie

Rubriche

- 3 Brevi notizie
- 22 Bio Ticino
- 24 Impressum

Imparare dalle avversità

Pensando alle persone in Ucraina la maggior parte dei problemi svanisce. Anche quelli che concernono la viticoltura menzionati nella presente rivista. Quanto deve essere terribile ora alzarsi di mattina nel Paese delle magnifiche zolle nere. Il FiBL e Bio Suisse hanno stretti rapporti con l'Ucraina. Riferiremo nella prossima edizione.

A lungo la peronospora è stata pressoché sconosciuta nella viticoltura svizzera. Nell'estate 2021 questa malattia crittogamica ha rappresentato un rischio per tutti i vigneti. Tutti i viticoltori hanno dovuto combatterla per settimane e tutti ci hanno rimesso. Gli sforzi tuttavia non sono stati vani. Anche se non è stato possibile salvare una parte della vendemmia è stato possibile trarre preziosi insegnamenti e tornare a sperare. «Basta con il fatalismo», incoraggia David Marchand, consulente viticolo del FiBL. L'esperto è convinto che la chiave per un efficace controllo della malattia stia nella maggior frequenza e nella qualità dei trattamenti. Esiste potenziale di miglioramento sia nei vigneti meccanizzati sia in quelli non meccanizzabili.

Ne riferiscono tre viticoltori della Svizzera romanda (vedi pagina 6) che grazie a tecnologie e gestione intelligente delle colture, con l'organizzazione del lavoro efficiente e riflettendo sulla resilienza dei propri vigneti se la sono cavata senza troppi danni. Anche presso il FiBL si sta lavorando per capire meglio come la temperatura, l'umidità e il vento possano creare un microclima che favorisce la malattia (vedi pagina 8).

Intanto la stagione 2022 si avvicina a grandi passi. Speriamo che nei vigneti si possa guardare al futuro con ottimismo. E speriamo per l'Ucraina.

Claire Muller

Claire Muller, redattrice



Foto in copertina: Dopo la scorsa stagione caratterizzata dal brutto tempo e nei vigneti dalla peronospora ampiamente diffusa le viti stanno di nuovo germogliando. Gli insegnamenti del 2021 rendono ottimisti anche le viticoltrici e i viticoltori. Foto: Thomas Alföldi

Invasione viscida


Il lombrico ha un nuovo nemico: il vorace verme piatto invasivo *Obama nungara*. Il viscido intruso digerisce lombrichi ma anche lumache grazie a enzimi. Nel 2021 vi sono stati otto avvistamenti nei Cantoni Ticino, Basilea Città, Zurigo e Zugo. Vi sono tuttora poche informazioni sulla diffusione e sulla lotta, spiega Bianca Saladin della sezione biosicurezza del Canton Zurigo. La specie alloctona proviene probabilmente dal Sudamerica. Si diffonde molto rapidamente in tutta Europa attraverso il commercio di piante in vaso e da giardino. È pertanto molto importante, spiega l'esperta, controllare tutti gli invii di piante. I vermi e le loro uova grandi cinque millimetri si nascondono sotto i vasi e fra le radici delle piante. I casi di infestazione vanno notificati all'ufficio cantonale responsabile delle specie invasive. *schu/lid*



Il pericoloso verme piatto *Obama nungara* fahr.

Due nuovi corsi bio

Finora non esisteva un corso specifico in orticoltura. 22 persone si sono pertanto riunite nel 2021 per predisporre una formazione in orticoltura ecologica autoorganizzata, la F. A. M. E. (Formation Autogérée de Maraîchage Écologique). Il corso della durata di due anni in francese e tedesco è incentrato sull'orticoltura di dimensioni ridotte, solidale e rigenerativa. Secondo il gruppo l'obiettivo è il rafforzamento dello scambio di conoscenze per contribuire a un'agricoltura sostenibile. Sono previsti ulteriori corsi. In agosto prenderà avvio per la seconda volta il corso giardino bio iniziato pure nel 2021 dalla scuola di giardinaggio Hünibach e Bioterra rivolto a professionisti e privati. I partecipanti dovranno fra l'altro pianificare, creare e gestire in regime biologico o biodinamico un giardino naturale in permacoltura e apprenderanno le relazioni esistenti tra gestione rigenerativa del suolo e protezione biologica delle piante. – Ulteriori informazioni sui due corsi sono disponibili online. *schu*

 www.gemuesebaulernen.ch (F.A.M.E.)
(F e D)

 www.gartenbauschule-huenibach.ch (D)

Trionfo delle noci bio

Il premio Bio Grischun 2022 va a Johannes Janggen, pioniere del biologico di Malans. La giuria, comunica Bio Grischun, premia il contadino per la sua idea coraggiosa, la sua lungimiranza e il suo instancabile impegno a favore delle noci bio dei Grigioni. Si rallegra inoltre del fatto che la torta di noci (bio) grigio-



Johannes Janggen vincitore di Bio Grischun.

nese potrà ora essere preparata con le noci bio di Malans: nel 2010 Johannes Janggen è stato uno dei primi contadini grigionesi a piantare 60 alberi di noce. Attualmente si tratta di 1300 alberi su 5 ettari. Ogni anno sono raccolte, trasformate e vendute a panetterie e altri acquirenti circa 4,5 tonnellate di noci. Il premio del pubblico va alla panetteria Meier-Beck a Santa Maria. *schu*

Annunciarsi ora e partecipare: giornata delle porte aperte e brunch del 1° agosto



Anche quest'anno l'Unione svizzera dei contadini (USC) invita le aziende agricole in tutta la Svizzera a partecipare alla giornata delle porte aperte in fattoria e al brunch del 1° agosto. Bio Suisse sostiene gli eventi come co-sponsor. Si inizia con la giornata delle porte aperte domenica 12 giugno 2022. All'insegna del motto «Mostra ciò che fai!» le aziende sono invitate a far conoscere il proprio lavoro. Soltanto una popolazione informata, spiega l'USC in un comunicato, è capace di apprezzare e sostenere la propria agricoltura. Grazie alle visite guidate e alle presentazioni dei prodotti i visitatori potranno capire da dove proviene il cibo svizzero e come viene prodotto. Termine d'iscrizione: 10 aprile 2022.


Secondo l'USC anche il brunch del 1° agosto che quest'anno festeggia il suo 30° anniversario è un'ottima occasione per dare al pubblico un'idea della vita in fattoria, per dissolvere le incertezze e per favorire lo scambio di idee. Che

si tratti di 30 persone in un locale, di 80 persone sul piazzale o di 300 persone nel fienile: il brunch permette all'agricoltura di dimostrare il grande valore della produzione regionale di alta qualità. Termine d'iscrizione: 29 aprile 2022.

Alle famiglie contadine partecipanti viene offerto il sostegno gratuito per

entrambi gli eventi, anche per quanto riguarda la comunicazione. *schu*

 www.fattorie-aperte.ch
 www.brunch.ch

Iscrizione per entrambi gli eventi tramite:
 www.portaledeicontadini.ch



Mostrare da dove provengono gli alimenti svizzeri – per esempio al brunch del 1° agosto.

A photograph of a vineyard at sunset. The foreground shows rows of grapevines supported by metal posts and wires. In the middle ground, a dark-colored house with a gabled roof is visible. The background features a large body of water and snow-capped mountains under a warm, golden sky. The text is overlaid on the bottom left of the image.

Peronospora,
che cosa insegna il 2021?

I viticoltori non dimenticheranno tanto facilmente la stagione 2021. Ora si può passare all'analisi dei punti deboli. Una panoramica di diversi approcci.

Lo sguardo rivolto continuamente al cielo, la lotta disperata contro le condizioni meteorologiche estreme e l'opprimente prospettiva di perdite del raccolto: l'estate 2021 è stata estremamente snervante anche per i viticoltori della Svizzera romanda. Dalla regione del Chablais a Ginevra, dalle Côtes de l'Orbe – fatto piuttosto straordinario – al Vallese la peronospora ha causato danni in tutte le regioni, senza eccezione. «Dapprima un maggio freddo che ha rallentato la germogliazione, poi condizioni di forte crescita all'inizio di giugno seguite da interminabili piogge fino a metà agosto. Tutto ciò ha comportato un elevato livello di precipitazioni con infezioni che si sono susseguite rapidamente», spiega il consulente in viticoltura del FiBL David Marchand. Contro una pressione talmente forte non è rimasto che un mezzo efficace: trattare rapidamente e al momento giusto per proteggere la vegetazione dai numerosi periodi di pioggia.

«Coloro che non sono riusciti a reagire per tempo hanno pagato un prezzo elevato», osserva l'esperto. «In tutti i vigneti, meccanizzati o meno, l'unica opzione è stata: reagire rapidamente e aumentare la frequenza dei trattamenti!» L'intera superficie aziendale doveva essere protetta con interventi ogni tre o addirittura ogni due giorni. Un vantaggio decisivo ha avuto chi è riuscito ad applicare sulla vegetazione uno strato protettivo nei periodi asciutti. «Il 2021 ci ha insegnato: meccanizzare laddove possibile, migliorare l'accessibilità per i mezzi cingolati e a lungo termine ottimizzare la struttura e la qualità del suolo per aumentarne la capacità portante e quindi renderlo transitabile subito dopo la pioggia.» La frequenza e il metodo di trattamento sono stati determinanti mentre il tipo e il dosaggio dei trattamenti a base di rame non hanno avuto grande importanza. «I trattamenti con droni o con l'elicottero l'anno scorso non hanno dato buoni risultati, la qualità dell'applicazione è stata insufficiente», spiega David Marchand. «Ciò dimostra che per la produzione biologica non è possibile rinunciare ai trattamenti al suolo, anche perché permettono di applicare il prodotto in modo efficace sui grappoli e sotto le foglie.»

Una minaccia reale per l'intera categoria

Un fattore chiave è inoltre anche la regolazione della crescita delle viti i cui effetti sono percepibili solo a lungo termine ma che può essere decisiva per quanto riguarda l'intensità di un attacco di peronospora. «Su determinate particelle e per i vitigni suscettibili gli interventi sulla vegetazione potrebbero contribuire ad accrescere la tolleranza alle malattie fungine.» L'anno scorso è stato senza dubbio particolare, ma scenari di questo tipo potrebbero ripetersi a causa dei cambiamenti climatici. «Per questo motivo dobbiamo imparare in tutte le regioni a gestire meglio le malattie.» Occorre lasciare sistematicamente alcuni filari non trattati per il controllo e intensificare la rete di dati e gli strumenti di controllo.

«La peronospora, che alcune regioni fino a qualche anno fa conoscevano solo per sentito dire, rappresenta ora una minaccia per l'intera categoria», osserva il consulente viticolo. «I vigneti non meccanizzabili sono stati i più colpiti, ciononostante le particelle gestite in regime biologico non hanno avuto la peggio.» Le ristrutturazioni in viticoltura saranno inevitabili, alcune particelle dovranno essere abbandonate. Gli adeguamenti delle pratiche colturali e della gestione degli impianti potranno però essere realizzati più rapidamente. «Alzare i fili portatori e passare a vitigni alti o semialti per molti sono misure possibili», osserva David Marchand. Altri sono più interessati a varietà resistenti alla peronospora. Le varietà Piwi (resistenti alle malattie fungine), finora poco richieste in Svizzera romanda, dopo le condizioni estreme del 2021 susciteranno certamente maggiore interesse. *Claire Muller*



Monitorare i rischi d'infezione

Nell'agricoltura moderna i modelli come supporto decisionale acquisiscono sempre maggiore importanza. Permettono per esempio di calcolare i rischi d'infezione attuali e futuri causati dalla peronospora della vite. Su bioactualites.ch i viticoltori svizzeri hanno a disposizione il modello RIMpro Plasmopara per numerosi siti di riferimento. La visualizzazione di parametri rilevanti e dei processi biologici agevolano la decisione relativa all'esecuzione di un trattamento fitosanitario. Come base per questo modello il FiBL utilizza i dati meteorologici di stazioni di riferimento di Agrometeo. I dati meteorologici e i calcoli dei modelli hanno la pretesa di fornire un quadro possibilmente vicino alla realtà del luogo. Spetta però agli utenti interpretare le informazioni fornite e prendere le decisioni adeguate. In particolare negli anni difficili come il 2021 con periodi di pioggia molto estesi e infezioni che si susseguono rapidamente i modelli come RIMpro Plasmopara sono strumenti decisivi per poter pianificare i trattamenti fitosanitari in base alla necessità. *Mathias Ludwig, FiBL*

→ David Marchand, dipartimento Svizzera romanda, FiBL

david.marchand@fibl.org
tel. 062 865 04 49

www.bioactualites.ch > Cultures >
Protection des plantes > Pronostics >
Prévision Plasmopara (F e D)

Nella regione del Lavaux VD come ovunque in Svizzera la stagione 2021 ha lasciato un'impronta durevole. È ora di fare qualche riflessione di fondo. *Foto: Claire Muller*

Ricette concrete *per una migliore gestione dei rischi*

L'anno scorso il gelo, la grandine e soprattutto la peronospora hanno traumatizzato il mondo della viticoltura. Tre viticoltori romandi raccontano con quali strategie sono riusciti a salvare la vendemmia 2021.

Testo e foto: Claire Muller

Un suolo vivo

Mont-sur-Rolle VD. Nella regione di La Côte nel Canton Vaud i vigneti con una superficie viticola di oltre 10 ettari non sono una rarità. Eric Meylan gestisce un'azienda con 13,5 ettari di vigneti e circa 20 ettari di superfici inerbite e campicole. I vigneti sono distribuiti su 20 particelle in cinque località diverse. Naturalmente nel Canton Vaud esistono regioni viticole più in pendenza con vigneti meno meccanizzabili, ma come altri suoi colleghi viticoltori Eric Meylan deve essere in grado di effettuare trattamenti in modo efficace e rapido. «In agricoltura biologica l'applicazione tempestiva di uno strato protettivo è essenziale in caso di rischio di infezioni fungine», spiega il viticoltore che ha convertito l'azienda al biologico nel 2018. Per effettuare un solo trattamento deve percorrere nientemeno che 138 chilometri.

Sorprendentemente l'apparente punto debole nel frattempo si è rivelato un vantaggio. Per riuscire a trattare tutta la superficie gestita meccanicamente in un solo giorno Eric Meylan



T trattare con il quad: Eric Meylan a Mont-sur-Rolle VD.

ha acquistato due trattori. «Nei vigneti non meccanizzabili e in quelli confinanti con zone residenziali sono state piantate varietà resistenti alle malattie fungine come Cabernet Jura e Muscaris. Procedo alla microvinificazione o fornisco le uve a colleghi che le valorizzano.»

La rapidità d'intervento in caso di rischio d'infezione è essenziale, ma a questo scopo è necessario che le particelle siano accessibili in ogni momento. Nell'estate 2021 numerosi viticoltori non hanno potuto accedere ai loro terreni, soprattutto

a quelli in pendenza, a causa delle copiose precipitazioni, il rischio d'incidente o di arrecare danni irreparabili al suolo erano eccessivi. «Ho pensato a un'attrezzatura per i trattamenti possibilmente leggera e utilizzabile anche con una pendenza di 35 gradi.» Eric Meylan a questo scopo ha acquistato diversi serbatoi da 300 litri e ha montato una botte da 100 litri su un quad da 350 chili. La soluzione viene estratta dalla botte con una pompa elettrica da 12 Volt e applicata mediante due ugelli azionati da un soffiatore per foglie. «La qualità di applicazione non è ottimale, la mia costruzione non è precisa ed efficace come un'irroratrice ma con questo sistema agile sono riuscito a effettuare un trattamento supplementare e a proteggere i grappoli subito dopo la sfogliatura.»

Eric Meylan sottolinea però nel contempo: «Se il suolo non è portante non servono nemmeno le macchine leggere. Grazie alla buona struttura e all'elevato contenuto di sostanza organica il mio suolo è come una spugna ed è transitabile anche in caso di abbondanti precipitazioni.» Se Eric Meylan è riuscito a contenere i danni per quanto riguarda la vendemmia 2021 è grazie alla sua tecnica di trattamento intelligente ed efficiente ma anche alla buona qualità del suolo ottenuta con concimi aziendali compostati e colture di sovescio con effetto strutturante.

Sistema resiliente

Chexbres VD. La regione del Lavaux è indubbiamente la zona viticola maggiormente colpita dalla peronospora durante i mesi estivi del 2021. André Bélard lo ha vissuto in prima persona. Da quattro anni è responsabile dei vigneti appartenenti all'azienda vitivinicola di Pierre-Luc Leyvraz. L'anno scorso ha gestito secondo i requisiti bio 1,2 ettari dei complessivamente 3,5 ettari di vigneti appartenenti all'azienda. «Ho trattato le superfici gestite in regime biologico 17 volte, talvolta a distanza di due giorni. Ne è comunque valsa la pena: sono riuscito a vendemmiare e ho registrato una perdita di solamente il cinque, dieci per cento a causa delle condizioni meteorologiche avverse. Sulle superfici viticole a gestione integrata la vendemmia è stata in parte nettamente peggiore.»

Il viticoltore attribuisce questo successo relativo alla sua organizzazione e alla meccanizzazione. «L'acquisto di un veicolo cingolato, il miglioramento delle vie d'accesso alle singole particelle e la ristrutturazione dei terrazzi hanno semplificato i trattamenti e hanno contribuito in modo determinante a ridurre i tempi.» André Bélard necessita da quattro a cinque ore per trattare 1,2 ettari. Il tempo però non è sufficiente per intervenire con maggiore rapidità e frequenza. I trattamenti

effettuati al momento giusto nella scorsa stagione hanno richiesto dai viticoltori la massima flessibilità. «Abbiamo riorganizzato abbastanza velocemente il lavoro nel gruppo in modo



Pianifica un progetto di vitisilvicoltura: André Bélard a Chexbres VD.

da rendermi al 100 per cento disponibile per i trattamenti. Ho deciso di non partecipare praticamente più ai lavori di sfogliatura.» André Bélard sottolinea anche il fatto di prendere molto sul serio il monitoraggio delle precipitazioni e che non può rinunciare ai trattamenti. «Agire in modo proattivo è una delle chiavi per i trattamenti efficaci.»

Per André Bélard è comunque preoccupante il fatto di essere riuscito a proteggere i vigneti dalla peronospora solo grazie a 17 trattamenti. «Il nostro sistema di produzione basato sulle monoculture si trova in un vicolo cieco. La situazione per quanto riguarda la biodiversità sulle nostre particelle è molto grave e indebolisce le colture», osserva il 39^{enne} viticoltore. Per questo motivo intende accrescere la resilienza delle colture con la vitisilvicoltura – un sistema di viticoltura con alberi e altre piante. «Vorrei rendere la mia vigna più autonoma in modo che possa sopportare meglio le malattie.» Il viticoltore prevede di piantare, oltre a varietà resistenti, anche triticale sulle superfici inerbite tra i filari. «Grazie alle sue proprietà allelopatiche questo cereale dovrebbe inibire lo sviluppo della peronospora.»

Regolare la crescita

Lully GE. Damien Mermoud non scorderà tanto presto il 2021. Per il viticoltore ginevrino non è però stato un anno traumatico: è soddisfatto della vendemmia. L'orientamento strategico intrapreso negli scorsi anni riguardo alle pratiche colturali e al sistema di allevamento sembra affermarsi. «Secondo me la sfida maggiore è la regolazione della crescita della vite. Ogni foglia in eccesso si traduce in malattia.» Meno foglie significa migliore circolazione dell'aria, meno umidità e quindi un numero inferiore di focolai di peronospora.

Il tutto inizia con la potatura invernale. «Svolgendo questo lavoro prendo in considerazione la dinamica lunare: con la luna crescente procedo alla potatura delle particelle vigorose mentre con la luna calante mi occupo di quelle a crescita meno forte.» Le viti nei vigneti di Daniel Mermoud hanno in media 20 anni ma su alcune particelle crescono anche viti di oltre 40 anni. «Sono segno di qualità ma anche di crescita vigorosa.

All'epoca le piante venivano innestate su portainnesti 5BB estremamente vigorosi, concepiti per produrre grandi quantitativi di uva, infatti le rese allora non erano limitate come ora.» E sono proprio queste le particelle più predisposte alla peronospora. «I vitigni piantati più recentemente delle varietà Gamay e Cabernet Franc innestati su portainnesti 3309 sono stati i meno colpiti dalle malattie fungine.»

Un ulteriore vantaggio negli impianti di Damien Mermoud è stato il fatto che vi crescono colture semialte, una scelta fatta nel 1976 da suo padre. «Nel 2020 ho aumentato l'altezza dei fili portanti per ragioni ergonomiche ma anche come misura contro le gelate tardive. Questa strategia mi permette però anche di ridurre la superficie fogliare e i grappoli crescono meno vicini al suolo. In tal modo è possibile limitare il rischio di malattie fungine.»

L'azienda familiare con una superficie viticola di cinque ettari è certificata biologica dal 2019. Damien Mermoud rivela che non inizia a potare e a procedere alla sfogliatura della zona dei grappoli prima del giorno di San Giovanni il 24 giugno. Ogni intervento sulla vegetazione è immediatamente seguito da un trattamento a base di valeriana. Nonostante l'incidenza di malattie fungine estremamente elevata nella stagione 2021 il ginevrino è riuscito a vendemmiare su tutte le particelle. «È stato senz'altro decisivo reagire rapidamente e cogliere il momento giusto per i 15 trattamenti, ma senza misure preventive i trattamenti non avrebbero avuto lo stesso effetto.»

Damien Mermoud attribuisce grande importanza ai preparati biodinamici: «Per prevenire le malattie crittogamiche attorno a Pasqua tratto le piante due volte con un decotto di equiseto dei campi.» Durante la stagione completa inoltre tutti i trattamenti con preparati a base di decotto di ortica, salice,



Dà importanza ai preparati biodinamici: Damien Mermoud a Lully GE.

olmaria o achillea orientandosi al calendario lunare. «Questi interventi agronomici rinvigoriscono le piante in modo da renderle più resistenti agli attacchi.» Il viticoltore è consapevole del fatto che qualsiasi trattamento – che si tratti di rame o di un altro prodotto – può avere successo solo se applicato con cura. Per i trattamenti utilizza un polverizzatore portato da 400 litri con getto d'aria regolabile che permette di muovere il fogliaggio. Appassionato di meccanica, il viticoltore ha modificato il telaio di un'altra macchina irroratrice e ha aggiunto altri ugelli per poter trattare le piante contemporaneamente da entrambi i lati.

Nuova tecnologia su vecchie ruote

Andreas Baumgartner intende ridurre la dispersione e proteggere i vigneti da malattie con ingegno e precisione. A questo scopo adatta vecchie irroratrici alla viticoltura moderna.

Sulla parte anteriore sono fissati sensori di rilevamento, dietro gli ugelli spruzzano il prodotto fitosanitario con la massima precisione: la macchina irroratrice per la viticoltura con riconoscimento automatico delle piante è la più recente creazione di Andreas Baumgartner. «Rispetto alle macchine irroratrici senza sensori quelle con sensori e ugelli moderni permettono di risparmiare circa il 20 per cento del prodotto», spiega. Nella sua officina situata a Tegerfelden nel Canton Argovia Andreas Baumgartner sviluppa continuamente nuove macchine per l'agricoltura, le ampie conoscenze di questo meccanico di macchine agricole estremamente creativo trovano applicazione in particolare nel campo della viticoltura.

La sua passione per gli strumenti tecnici per la viticoltura è nata oltre 40 anni fa. Nel 1979 suo padre ha acquistato la prima irroratrice per il vigneto situato poco lontano dall'attuale officina. «Allora le tecniche d'irrorazione non erano precise e gran parte dei prodotti fitosanitari si disperdevano nell'aria», ricorda. «Volevo risolvere questo problema.» Assieme a suo padre si è occupato della trasformazione delle macchine irroratrici già durante il tirocinio nell'intento di renderle più efficienti.

Prova pratica nel proprio vigneto

Attualmente è suo fratello che si occupa del vigneto. Quando una nuova macchina esce dall'officina di Andreas Baumgartner viene dapprima sperimentata nelle colture appartenenti alla famiglia. «All'interno della famiglia è possibile esprimere opinioni sincere», osserva Andreas Baumgartner che gestisce una piccola azienda campicola in conversione. Se la macchina supera la prova interna viene messa in produzione per i professionisti.

Particolare è il fatto che Andreas Baumgartner per la maggior parte delle sue macchine irroratrici acquista macchine vecchie alle quali applica in seguito le tecnologie più moderne. «Perché eliminare i vecchi veicoli se funzionano ancora?», chiede e prosegue: «Utilizzare le macchine a lungo e puntare sulle tecnologie più moderne non è una contraddizione.» Le macchine irroratrici sono modificate individualmente, ciò permette di regolare la larghezza delle file, l'altezza del fogliame e altri fattori. L'irroratrice in tal modo risulta perfettamente adatta alla zona viticola nella quale sarà utilizzata. A dipendenza del modello una macchina irroratrice trasformata costa la metà di una macchina nuova. Conviene: a differenza dell'estero i vigneti in Svizzera sono relativamente piccoli e gli investimenti vanno accuratamente pianificati.

Utilizzo presso l'istituto di ricerche

Ci trasferiamo da Tegerfelden a Frick: il vigneto del FiBL si estende su quattro ettari sulla collina soleggiata sopra l'edificio che ospita l'istituto e vi sono coltivate varietà come

Riesling-Sylvaner, Chardonnay e Pinot nero. Una delle irroratrici dell'officina di Andreas Baumgartner che, restando fedele alle proprie convinzioni ha trasformato una vecchia macchina, è arrivata fin qui.

«Il nostro Turbomobil della ditta Fischer aveva oltre 30 anni», spiega Mathias Ludwig, collaboratore del gruppo protezione delle piante e patologia presso il FiBL. Essendo però soddisfatti del Turbomobil – a prescindere dalla tecnologia obsoleta – si sono messi alla ricerca di un'irroratrice simile e hanno deciso di far adeguare la vecchia macchina da Andreas Baumgartner. «Ora disponiamo di un veicolo su misura», commenta Mathias Ludwig. Con ciò intende porre in evidenza in particolare che la potenza del motore e del soffiatore nonché la tecnologia di irrorazione sono regolati in modo che la di-



Macchina trentenne, tecnologie più avanzate: il Turbomobil Fischer presso il FiBL.



Andreas Baumgartner nella sua officina a Tegerfelden AG.

spersione risulti minima. Alla domanda che cosa prevede per quanto riguarda la protezione delle viti risponde: «La tecnologia dei sensori diventerà ancora più importante.» Si aspetta che i sensori che misurano la temperatura, il vento e in particolare l'umidità saranno sempre più utilizzati nelle regioni viticole. Permettono di monitorare numerosi fattori che favoriscono l'insorgere di malattie e ciò permette a sua volta un trattamento puntuale: solo laddove il microclima è sfavorevole.

Piazza di lavaggio con biofiltro

La nuova piazza di lavaggio delle irroratrici è un'altra installazione concepita da Andreas Baumgartner in collaborazione con il FiBL. Presso il centro di ricerca a Frick la piazza di lavaggio viene attualmente approntata per questa stagione. Le irroratrici potranno pertanto essere pulite direttamente sulla piazza di lavaggio. L'acqua potenzialmente contaminata viene convogliata in un serbatoio sotterraneo e in seguito verso una parete vegetale. «La scelta delle piante è importante», spie-



Foto in alto e a sinistra: Aline Lüscher, foto a destra: Mathias Ludwig, FiBL



L'acqua di lavaggio viene convogliata verso una parete vegetale.

ga Mathias Ludwig, «perché devono assimilare tanta acqua in poco tempo.» Affinché le piante non ingialliscano in brevissimo tempo è inoltre determinante un'elevata tolleranza alle sostanze nocive. Il substrato delle piante viene completato con composto e carbone vegetale. L'attività microbiologica nel substrato aumenta grazie al composto e gli organismi viventi nel suolo decompongono alcune delle sostanze nocive. Grazie alla sua grande superficie il carbone a sua volta fissa le sostanze critiche, vale a dire i prodotti fitosanitari. Il volume del prodotto nell'acqua di lavaggio può essere ridotto a un minimo, fissato e in parte decomposto grazie al carbone nel substrato terroso. Questa terra viene sostituita ogni tre, quattro anni assieme alle piante e smaltita separatamente.

Dalla collaborazione con il FiBL Andreas Baumgartner acquisisce nuove conoscenze relative alle peculiarità dell'irrorazione su vigneti biologici. «Sono per esempio sparsi prodotti fitosanitari biologici come argilla in elevate concentrazioni e quindi sono pure elevate le esigenze poste agli ugelli e alla pompa», spiega. Se gli uni non sono adatti all'altra vi è il rischio che gli ugelli si ostruiscano. La struttura delle irroratrici rimane la stessa ma occorre accertarsi durante la preparazione del prodotto che la composizione sia corretta. «Il metodo biologico è sempre un po' più impegnativo», osserva Andreas Baumgartner a questo proposito. Nell'ambito di altri progetti sta già studiando come si potrebbe ridurre ulteriormente l'uso di prodotti fitosanitari. *Aline Lüscher*



Veicolo speciale per la ricerca



Per gli esperimenti di prodotti nei vigneti e nella coltivazione di mele si fa ricorso all'irroratrice per particelle. Questa costruzione su misura di Andreas Baumgartner è dotata di 6 serbatoi per il prodotto da 10 litri ciascuno. Ciò permette ai ricercatori di effettuare

trattamenti efficienti con diversi prodotti perché durante il tragitto è possibile passare da un serbatoio all'altro premendo un pulsante. Tra un'operazione e l'altra il sistema viene sciacquato con acqua contenuta in due serbatoi. Una pompa integrata impedisce la sedimentazione del prodotto nel serbatoio e grazie alla potenza regolabile del soffiatore sono possibili impostazioni esatte a dipendenza del prodotto. L'irroratrice è montata sul pianale e può essere rimossa al termine delle sperimentazioni. Il veicolo pertanto può essere utilizzato anche per altri scopi. *Testo e foto: lua*

→ Mathias Ludwig, dipartimento scienze delle produzioni vegetali, FiBL

mathias.ludwig@fibl.org

tel. 062 865 04 58

→ Andreas Baumgartner, Baumgartner Landmaschinen

info@blmt.ch

tel. 056 245 80 50

 www.blmt.ch

La Cream de la Cream

Il contadino Demeter Alvar Aebi è uno dei primi allevatori della razza Cream in Svizzera. Con questa gallina a duplice attitudine selezionata appositamente per l'agricoltura bio fa buone esperienze.

«Lo vedi?», chiede Alvar Aebi indicando il margine del bosco. L'uccello rapace è ben nascosto tra i rami. Potrebbe essere un astore oppure uno sparviero, difficile da dire. Alle 220 galline di razza Cream e agli otto galli al pascolo importa ben poco di quale rapace si tratti. Spaventati, gli animali cercano protezione sotto il pollaio mobile, per buoni motivi. Al di là del recinto elettrico si vedono ancora le piume bianchissime di una gallina predata recentemente da un uccello rapace. – Luogo del delitto: Blauen, Basilea-Campagna.

Se non vi sono minacce dall'alto le galline Cream mostrano il loro vero carattere. «Sono curiose e stanno volentieri all'aperto», spiega Alvar Aebi. Rispetto alle ovaiole ibride brune che il contadino Demeter e la sua famiglia avevano allevato in precedenza considera la razza a duplice attitudine molto amante del pascolo. Le galline – un incrocio delle razze Bresse Gauloise e White Rock – hanno un grande stomaco, mangiano tanta erba o foraggio grezzo ma anche vermi e insetti. «Sarebbe bello se più tardi divorassero tutte le pupe della mosca delle ciliegia per proteggere i nostri frutteti», dice scherzando il 47enne. Nel pollaio gli animali hanno a disposizione mangimi speciali ottimizzati per l'allevamento estensivo del mulino Lehmann e grani di cereali dei campi propri. Inoltre ricevono gusci di ostrica oltre che frutta di casco e sottoprodotti della trasformazione in azienda.

Essenzialmente la gallina Cream necessita di meno proteine di una gallina ibrida e dovrebbe mangiare prevalentemente mangimi ricchi di fibre grezze con scarsa densità energetica, in particolare nella seconda metà del periodo di deposizione. Questo vale anche per la sua controparte: la gallina Coffee, un

incrocio tra Bresse Gauloise e New Hampshire di colore bianco, bruno e nero. Entrambe le razze provengono dalla Ökologische Tierzucht-Gesellschaft (ÖTZ) fondata in Germania nel 2015, una cooperazione delle associazioni Demeter e Bioland. Herman Lutke Schipholt, interlocutore in materia di galline ÖTZ per la Svizzera, aggiunge riguardo al foraggiamento: «Circa 140 grammi di mangimi bio al giorno sono sufficienti, altrimenti vi è il rischio che le galline ingrassino troppo con effetti negativi sulla produzione di uova.» Gli allevatori dovrebbero pertanto tenere d'occhio il loro peso. «2,8 chili sono il limite massimo per una gallina adulta.»

Uova fuori norma

Le galline di Alvar Aebi a questo proposito fanno bella figura. Il contadino è soddisfatto anche della produzione di uova. Per le galline Cream stabulate nel dicembre 2021 e che ora hanno 28 settimane si situa attorno all'85 per cento. Una gallina depone complessivamente da 230 a 240 uova commerciabili all'anno. La grandezza, come mostra una recente prova del peso sul posto, è molto variabile. Un uovo pesa 79 grammi, un altro 52 e un altro ancora 65, valori tutt'altro che standardizzati quindi. Secondo Alvar Aebi per la vendita diretta tuttavia ciò non rappresenta un problema. Fornisce le uova fra l'altro a piccoli negozi bio e a vendita sfusa nonché a ristoranti della regione. Le vecchie galline saranno vendute come galline da brodo. «Alcuni animali possono vivere più a lungo. Li vendo a allevatori hobbisti e a contadini per l'autoapprovvigionamento.»

Autoapprovvigionamento. Una buona parola chiave che implica indipendenza, ed è proprio ciò a cui punta ÖTZ con le galline Cream e Coffee per l'agricoltura biologica. «Attualmente la selezione è in mano a tre grandi gruppi che praticano primariamente una selezione mirata alle alte rese in allevamenti in gabbia», spiega il coordinatore di ÖTZ Herman Lutke Schipholt, contadino Demeter a Siblingen nel Canton Sciaffusa. Gli allevatori di pollame bio sono pertanto quasi obbligati a tenere galline ovaiole ibride che non sono adatte all'allevamento estensivo. «Quando si parla di galline a duplice attitudine non si tratta pertanto solo di evitare l'uccisione di pulcini maschi ma anche di avere animali robusti e capaci di adattarsi.» L'idea di base rimane comunque quella di non sopprimere i pulcini maschi. Dal 2019 le direttive Demeter infatti prescrivono che per ogni gallina ovaiole va allevato un pulcino maschio. I contadini Gemma hanno più tempo a disposizione. Il divieto di uccidere i pulcini deciso dall'assemblea dei delegati di Bio Suisse infatti entrerà in vigore solo nel 2026.

Stipendio orario di 30 franchi

In Svizzera sono ancora scarse le esperienze acquisite nell'ambito dell'allevamento di galline Cream e Coffee. Entrambe le razze qui sono disponibili solo dall'anno scorso. Un piccolo centro d'incubazione nel Canton Zurigo si sta occupando della schiusa delle uova importate, tutto il resto è in fase di sviluppo. Alvar Aebi e la sua famiglia fanno quindi parte dei pionieri in Svizzera. «Spostiamo il nostro pollaio mobile ogni settimana e recintiamo ogni volta circa 10 ettari», così spiega il suo metodo di allevamento. Il cambio regolare, ha osserva-



Soddisfatto delle uova: contadino Demeter Alvar Aebi.



Erba, vermi, insetti – le bianchissime galline a duplice attitudine Cream di Alvar Aebi a Blauen BL sono amanti del pascolo. Foto: René Schulte

to, invoglia le galline a mangiare più erba. Due volte al giorno vengono effettuati controlli: la mattina e nel tardo pomeriggio. «Controlliamo il livello di mangime, offriamo acqua fresca e raccogliamo le uova.» Le galline, spiega Alvar Aebi, depongono fino alle ore 13 circa. Pulisce il pollaio una volta alla settimana con l'aiuto di un nastro trasportatore integrato.

Riguardo alla redditività delle sue 220 galline Cream Alvar Aebi è abbastanza soddisfatto. «Ho considerato diversi scenari. Se il salario orario risulta inferiore a 20 franchi significa che stai sbagliando», osserva. Se tutto funziona bene si possono raggiungere 40 franchi. Alvar Aebi attualmente guadagna 30 franchi l'ora. Vende le uova a 70 centesimi al pezzo a negozi

e ristoranti, il prezzo al consumo è di 1.10. «Potrebbe essere superiore ma devo orientarmi al mercato che ho a disposizione. Blauen è piuttosto discosto.» Occorre inoltre menzionare che gli allevatori Demeter versano un franco per ogni gallina ovaiola in un fondo per la promozione della selezione biologica e un contributo di compensazione fissato individualmente all'azienda da ingrasso per l'allevamento dei pulcini maschi.

Tutto sommato Alvar Aebi, che per il prossimo ciclo intende acquistare anche galline Coffee, è soddisfatto. I galli, dichiara, potrebbero però essere un po' più aggressivi quando si tratta della difesa dagli uccelli rapaci. «Galli coraggiosi come cani da pastore, sarebbe perfetto!» René Schulte

Piccola offerta, grande esigenza di ricerca – la situazione delle galline a duplice attitudine

Stando a Demeter e Bio Suisse, il futuro dell'agricoltura bio svizzera appartiene alle galline a doppia attitudine. La scelta di incroci semplici, ibridi o razze adatte è però limitata. Da poco sono ottenibili le razze Coffee e Cream della tedesca Ökologische Tierzucht-Gesellschaft (ÖTZ, vedi articolo). L'offerta di ÖTZ include anche la gallina da ingrasso e a duplice attitudine Bresse gauloise, non ancora ottenibile in Svizzera. È invece più conosciuta la razza tedesca Lohmann Dual (EW Group) che finora non è riuscita a imporsi. Il commerciante al dettaglio Coop, che ha introdotto questa linea ibrida nel 2014 con il progetto «Polli a duplice attitudine», viene rifornito da dieci aziende bio. Sono invece quasi sconosciute le razze francesi Novogen Dual (EW Group) Blacktail, Silver e Black. Il settore bio punta anche sulle galline ovaiole tradizionalmente colorate della ditta francese Sasso

(Hendrix Genetics). Le linee Ciara, Irona, Scarlet, Ivory e Silver lanciate nel 2021 sono robuste e adatte alla produzione di carne. È inoltre degno di nota il progetto Gallina regionale dell'organizzazione bio tedesca Naturland che intende incrociare razze ovaiole e ibride con razze locali in parte minacciate. Numerose vecchie razze sono da sempre considerate «galline a doppia attitudine». A seconda della fonte, dello studio o del progetto si incontrano nomi come Bielefelder, Vorwerk, Sulmtaler, Marans, Altsteirer, gallina svizzera, Bresse o Sussex che in base a uno studio di FiBL e Demeter è considerata «promettente». Ma vi è tuttora grande esigenza di ricerca. Rimane incontestato che le galline a duplice attitudine depongono meno uova e che la produzione di carne è più lenta delle razze ibride ad alta produttività. A dipendenza della gallina, del tipo di allevamento e dei «dati del produttore» le cifre si aggirano

tra 170 e 260 uova all'anno contro almeno 300, rispettivamente tra 1,5 e 2 chili di peso morto dopo 70 a 100 giorni rispetto ai 2,2 chili dopo 35 giorni. Riguardo al benessere degli animali, secondo l'esperta in pollame tedesca Christiane Keppler che in gennaio ha tenuto una relazione alla conferenza sulle ovaiole bio, vi sono tendenzialmente meno beccaggio delle piume, cannibalismo e fratture dello sterno. A causa della scarsità di dati disponibili vi sono invece punti interrogativi riguardo alle lesioni podali e alle infiammazioni dell'ovidotto. È comunque chiaro che salvo ÖTZ tutti i selezionatori lavorano con allevamento in gabbia e inseminazione artificiale.

- ☐ www.oekotierzucht.de (D)
- ☐ www.lohmann-breeders.com (D, F, E, ES)
- ☐ www.novogen-layers.com (F, E, ES, PT)
- ☐ www.sasso-poultry.com (F, E, ES)

Affinché l'eccezione non sia più la regola

L'agricoltura bio è cresciuta e con essa l'offerta di animali da riproduzione. L'adeguamento di una direttiva due anni fa vuole rendere superfluo l'acquisto di animali convenzionali.

Fino alla fine del 2019 le aziende bio potevano acquistare ogni anno al massimo il dieci per cento di giovani animali da aziende convenzionali. Dal 2020 ciò è possibile solo limitatamente e con un'autorizzazione speciale. La modifica di questa direttiva è da ricondurre alla richiesta del gruppo di esperti in materia di latte presso Bio Suisse. Motivo: la regola in vigore fino a quel momento rallentava l'allevamento di animali bio. «Un animale bio proviene da un'azienda bio, questo è il nostro principio. Se ciò non fosse possibile dovrebbe trattarsi di un'eccezione», spiega Thomas Wiedmer, presidente della commissione del marchio produzione di Bio Suisse. L'accento va posto su dovrebbe, infatti numerosi biocontadini hanno preventivato il dieci per cento in modo fisso. L'adeguamento della direttiva doveva servire a cambiare questa situazione ma inizialmente non è stato ben accolto dalle aziende bio e per qualche tempo ha fatto squillare i telefoni senza interruzione presso Bio Suisse. Ciò ha sorpreso Thomas Wiedmer. «Il dieci per cento dell'effettivo non è tanto. Se viene a mancare, per l'azienda non dovrebbe essere un problema», osserva. È chiaro che a dipendenza della regione o della stagione può presentarsi temporaneamente una scarsità dell'offerta, questi adeguamenti richiedono tempo. Spiega che lui stesso si è già recato nel Canton Grigioni per acquistare un animale bio adatto alla sua mandria di razza grigia nonostante il fatto che per le razze di nicchia siano possibili deroghe per l'acquisto di animali convenzionali. «Secondo me ne vale la pena. L'acquisto di un animale riproduttore in definitiva rappresenta un investimento per tanti anni. In agricoltura biologica la longevità degli animali è un fattore importante.» Un altro vantaggio per Thomas Wiedmer è il fatto che dalla nuova situazione per diversi contadini potrebbero svilupparsi nuovi rami aziendali o che le aziende potrebbero puntare maggiormente sull'allevamento proprio.

Poche vitelle nella stalla

Non è sempre così semplice, come mostra l'esempio di Daniel Siegenthaler junior di Schangnau nel Canton Berna. L'azienda è Gemma dal 1994, all'inizio del 2019 è passata alla generazione successiva. È situata a 1200 metri sopra il mare nella regione di montagna 3 e comprende 100 ettari dei quali un terzo è costituito da superficie agricola utile, un terzo da pascoli di estivazione e un terzo da superficie boschiva. I suoli a questa altitudine sono molto acidi e umidi, in parte si tratta addirittura di torbiere. A causa delle abbondanti precipitazioni di oltre 2000 millimetri annui Daniel Siegenthaler deve ricorrere al foraggiamento invernale circa 200 giorni all'anno.

Il latte bio delle 18 vacche Swiss Fleckvieh è venduto a Cremona. Vi sono inoltre 27 vitelli e manzi di allevamento proprio. Dall'azienda della famiglia Siegenthaler proviene fra l'altro il primo toro IA bio Kingboy allevato nell'ambito del progetto omonimo di FiBL e Bio Suisse per la promozione di tori bio per l'inseminazione artificiale (IA, vedi Bioattualità 2|21).

Sembrirebbe trattarsi di un'azienda per la quale il divieto di acquistare animali convenzionali non dovrebbe rappresentare un grande problema visto che praticava la selezione già prima, ma l'apparenza inganna. «Nel 2020 nella nostra stalla sono nate solo poche vitelle», racconta Daniel Siegenthaler. Perciò nella primavera 2021 avrebbe voluto acquistare una bovina – per principio naturalmente una bovina bio ma in quel



«Un animale bio proviene da un'azienda bio, questo è il nostro principio.

Dovrebbe essere possibile in tutte le aziende.»

Thomas Wiedmer, presidente della GMP

momento non era in vendita nessuna animale adatto e a buon prezzo. Ha deliberatamente rinunciato a inoltrare una domanda a Bio Inspecta per l'acquisto di animali da allevamento convenzionale. Sapeva che la domanda avrebbe avuto poche possibilità di essere accolta visto che si trattava di una delle razze principali. È tuttora molto dispiaciuto che lo spermasexing sia di nuovo stato respinto all'ultima assemblea dei delegati, infatti avrebbe risolto i suoi problemi. «La domanda di vacche Swiss Fleckvieh provenienti dalle regioni di montagna è elevata. Con l'allevamento proprio potremmo fare buoni affari ma solo se nasce un numero sufficiente di femmine adatte.»

E quindi tutto rimane invariato: l'allevamento di un vitello da ingrasso rende di più ai biocontadini di una vitella per la produzione di latte. «Per questo motivo è anche difficile acquistare vitelli provenienti da animali propri venduti in precedenza», spiega Daniel Siegenthaler. La maggior parte dei suoi colleghi per motivi finanziari preferisce inseminarli con razze da ingrasso. Non crede che in virtù della direttiva adeguata la selezione potrebbe rappresentare un nuovo ramo aziendale per le aziende bio. «Sono convinto che il 95 per cento delle aziende che finora non ha allevato animali femmine nelle proprie aziende non lo farà nemmeno in avvenire. Mancano semplicemente gli incentivi finanziari.»

Eccezioni per razze di nicchia

Per le aziende che puntano su razze rare invece la modifica della direttiva cambia poco. Bio Suisse nel frattempo ha allestito una lista delle razze di nicchia. «Viene aggiornata regolarmente. Se l'effettivo di una di queste razze è inferiore a 3000 animali in Svizzera in genere viene dato seguito alla do-



L'offerta di animali bio è aumentata in particolare per quanto riguarda le razze principali come Swiss Fleckvieh. Foto: lid



Daniel Siegenthaler jun. è deluso che lo sperma sessato sia vietato anche in avvenire in agricoltura biologica. Foto: Ann Schärer




Thomas Wiedmer è del parere che gli animali bio dovrebbero provenire da aziende bio - anche i suoi bovini di razza grigia retica. Foto: Ann Schärer

manda», spiega Thomas Wiedmer. Per quanto riguarda le razze principali in determinate regioni e a dipendenza della stagione l'offerta rimarrà insufficiente ma è convinto che man mano la situazione si normalizzerà. «L'agricoltura biologica negli scorsi anni è fortemente cresciuta e con ciò aumenta automaticamente l'offerta di animali da riproduzione.» Un periodo di transizione fino all'entrata in vigore della nuova normativa avrebbe solo ritardato il tutto di anni. «Per questo motivo allora l'abbiamo respinto. L'esperienza mostra che la maggior parte delle aziende avrebbe atteso il termine del periodo di transizione prima di mettere in atto la norma», osserva l'esperto agricoltore. «La richiesta di modifica della direttiva inoltre è partita dagli stessi agricoltori bio.» Una richiesta che finalmente accada qualche cosa nell'ambito della selezione bio e che gli animali bio in avvenire provengano tutti da aziende biologiche. Ann Schärer



Trovare animali bio e contatto per domande

Per coloro che cercano o offrono animali bio: Biomondo, il mercato online dell'agricoltura bio svizzera è l'indirizzo ideale.

 www.biomondo.ch > Per la coltivazione e la produzione > Animali > Bovini

Per domande relative a autorizzazioni speciali per l'acquisto di animali non biologici (in particolare razze di nicchia) è competente l'ente di certificazione dell'azienda.

Si prega di rivolgersi direttamente a Bio Inspecta o Bio Test Agro.

Anche Bio Suisse informa sul tema in generale:

→ Bio Suisse, settore agricoltura
landwirtschaft@bio-suisse.ch
 tel. 061 204 66 66

Una rete per il lupino, la «soia del nord»

L'interesse per le fonti proteiche vegetali è in crescita. In occasione di un workshop del FiBL gli attori della catena del valore discutono delle opportunità e delle sfide del lupino.

Le nuove varietà di lupino si chiamano Frieda e Celina e i primi risultati sono promettenti. Per promuovere ulteriormente la produzione di lupino in Svizzera occorre costituire una rete, i partecipanti al workshop del FiBL dello scorso gennaio si sono mostrati unanimi su questo fatto. Come base potrebbe fungere la piattaforma online Biomondo oppure anche uno scambio di opinioni regolare nell'ambito di gruppi di lavoro Probio. Le esigenze poste alla rete sono molteplici. Dato che il lupino alle nostre latitudini è tuttora pressoché sconosciuto, un punto centrale è in particolare la promozione ma sono importanti anche prezzi indicativi vincolanti e un'intensa condivisione delle conoscenze. La rete inoltre dovrà fornire supporto nella ricerca di mulini, impianti di essiccazione, trasformatori e laboratori per la verifica dei valori di alcaloidi. Una rete di questo tipo è possibile grazie alla collaborazione di numerosi bioagricoltori, aziende di (pre)trasformazione e imprese commerciali coraggiosi e amanti della sperimentazione.

I primi passi per la costituzione di una rete per il lupino sono già stati compiuti in collaborazione con il centro Strickhof. Accanto al regolare trasferimento di conoscenze vi sono

gruppi per lo scambio di esperienze (ERFA) nei settori produzione e trasformazione che si incontreranno tre volte l'anno. Il centro Strickhof ha recentemente creato un primo gruppo ERFA. La nuova sensibilità per le proteine vegetali regionali fa ben sperare che in Svizzera si affermi un mercato per i prodotti a base di lupino.

Buone condizioni di produzione in Svizzera

Con un contenuto di proteine che raggiunge quasi il 40 per cento il lupino rappresenta un'alternativa alla soia e per questo motivo viene anche chiamato «soia del nord». Dato che crescono anche in luoghi freschi e a quote più elevate queste leguminose sono molto adatte alla coltivazione in Svizzera. I lupini amano suoli ben permeabili e leggermente acidi. Un elevato tenore di calcare può invece ridurre sensibilmente le rese. A ciò si aggiungono (per ora) problemi dovuti al contenuto elevato e variabile di anno in anno di alcaloidi, responsabili di un grado di amarezza dannoso per la salute. Un'altra sfida è costituita dall'infezione fungina antracnosi che può danneggiare fortemente i baccelli del lupino e causare importanti riduzioni o addirittura la perdita totale del raccolto. «Le varietà Frieda e Celina presentano una certa resistenza all'antracnosi», spiega Christine Arncken, selezionatrice di lupini presso il dipartimento di scienze delle produzioni vegetali del FiBL. Frieda fornisce rese abbastanza buone anche in anni difficili.

È molto importante distinguere tra lupino bianco e lupino blu. Il lupino bianco sopprime meglio le infestanti e fornisce

Dato che i lupini crescono anche in luoghi freschi sono particolarmente adatti per la coltivazione in Svizzera. Foto: René Schulte



rese maggiori ma è più soggetto all'antracnosi del lupino blu chiamato anche lupino a foglia stretta. Il FiBL negli esperimenti varietali promossi dall'UFAG si è occupato soprattutto del lupino bianco mentre il selezionatore di semente Peter Kunz (GZPK) si è dedicato al lupino blu.

Il lupino a foglia stretta è stato oggetto di importanti esperimenti varietali soprattutto in Germania e Polonia, come riferisce Agata Leska di GZPK. Le due varietà Regent e Jowisz hanno fornito risultati particolarmente buoni. Contengono pochissimi alcaloidi e quindi sono poco amari. «I tenori di alcaloidi oscillano però fortemente di anno in anno anche per quanto riguarda queste due varietà», osserva Agata Leska. La GZPK sperimenta ogni anno dieci varietà sostituendo quelle che nell'anno precedente non hanno ottenuto buoni risultati.

I piccoli semi del lupino pongono però anche i mulini dinanzi a diverse sfide. «Per l'ulteriore trasformazione nel mulino è importante che le colture siano pulite», spiega Peter Rytz dell'omonimo mulino con sede a Biberen nel Canton Berna. Un presupposto è anche che siano fornite almeno quattro tonnellate perché la trasformazione del lupino nel mulino è molto impegnativa. Per il lupino bianco con i semi grandi e piatti sono necessari setacci speciali che il mulino deve acquistare appositamente. «A mio parere attualmente per la produzione di lupino entra in considerazione unicamente la varietà Frieda, Celina presenta un tenore troppo elevato di alcaloidi», osserva Peter Rytz. Il tenore di alcaloidi deve essere determinato da un laboratorio e ciò per ora è possibile solo in Germania. Fino al risultato delle analisi che è disponibile dopo quattro o cinque giorni i lupini nel mulino devono essere immagazzinati separatamente da altre partite e ciò comporta dei costi. Senza questa separazione, in caso

di un contenuto eccessivo di alcaloidi sarebbero interessate anche le altre partite immagazzinate.

Lo spirito inventivo è un vantaggio

Martin Riggenbach dell'azienda Rosegg nel Canton Soletta ha iniziato a coltivare il lupino nel 2019 e si è costruito un'attrezzatura per la trasformazione con la quale produce farina fine, farina integrale e semola – in microquantitativi. I prodotti sono imballati con l'aiuto di una macchina semiautomatica. «Dalla vendita diretta non ci si aspetta prodotti altamente lavorati bensì possibilmente genuini», commenta Martin Riggenbach. Per questo motivo i lupini sono venduti anche sotto forma di fagioli interi. In definitiva si tratta anche di guadagnare soldi, la produzione di lupino nell'azienda Rosegg tuttavia per ora è più che altro una passione, prosegue Martin Riggenbach. «Bisogna iniziare in piccolo per inserire il lupino nel mercato svizzero.»

Linda Kelly dell'azienda bio Kelly/Warnke, situata poco distante dal lago di Costanza a Herdwangen nel Baden-Württemberg in Germania, produce con successo lupini dal 2013 che vende online, nel mininegozio in azienda e a trasformatori e rivenditori della regione sotto il marchio proprio «Lupinello». Da quando Linda Kelly è apparsa nei media la vendita di lupino è aumentata rapidamente. La produzione ha attualmente raggiunto la tonnellata e grazie alla meccanizzazione il commercio impegnativo con le leguminose da granella vale la pena. «Il lupino ha potenziale, ma il cammino è stato difficile. Abbiamo imparato e sperimentato molto», commenta. Per questo motivo lo scambio di esperienze attraverso una rete e la collaborazione regionale rappresentano un fattore centrale sulla strada del successo. *Ann Schärer*

Il lupino è spesso venduto sotto forma di fagioli. Foto: Rosegghof



FiBL e Strickhof collegano gli interessati

Coltivate o volete coltivare lupini e cercate possibilità di smercio? La rete nell'ambito del progetto Lupino Suisse, finanziato dall'UFAG vi mette in contatto con trasformatori. Gli accordi per la produzione avvengono in via bilaterale.

→ Ivraina Brändle, responsabile progetto rete lupino, FiBL
ivraina.braendle@fibl.org
tel. 062 865 04 22


Per domande relative alla scelta delle varietà e alla coltivazione del lupino:

→ Christine Arncken-Karutz, dipartimento scienze delle produzioni vegetali, FiBL
christine.arncken@fibl.org
tel. 062 865 72 37

Se desiderate far parte di un gruppo ERFA:

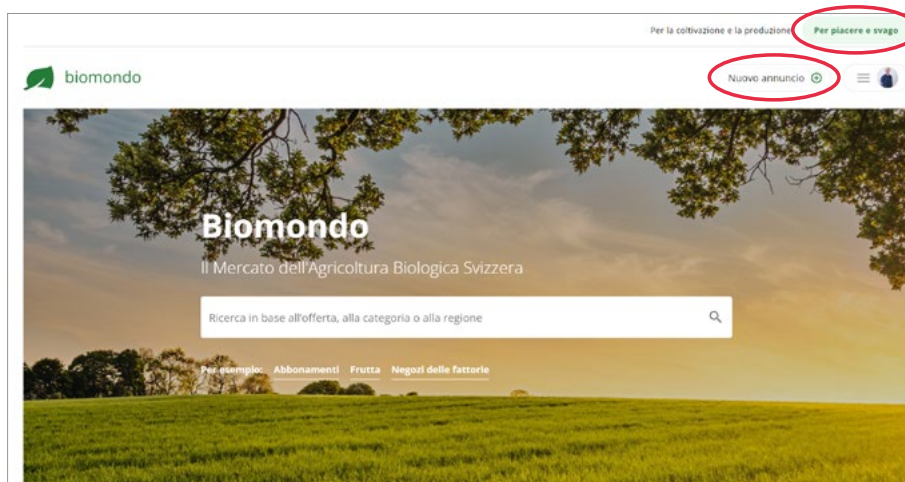
→ Véronique Keller, settore sviluppo aziendale, Strickhof
veronique.keller@strickhof.ch
tel. 058 105 91 14

La Confederazione promuove le leguminose da granella. La Confederazione vuole sostenere anche la produzione di fagioli, piselli (incl. ceci), lenticchie e lupini con un contributo per singole colture di fr. 1000.- per ettaro e anno. La proposta è in consultazione fino al 2 maggio 2022.

 www.fedlex.admin.ch > Ricerca:

«Pacchetto di ordinanze agricole 2022»

Aziendagemma è su Biomondo



La rubrica «Piacere & svago» (segnata) trasporta la clientela nel mondo dei prodotti bio. «Coltivazione & produzione» rimane la piattaforma di compravendita tra produttori. Foto: screenshot

Da maggio 2021 è in funzione biomondo.ch. Come promesso è ora integrata anche aziendagemma.

Biomondo – il mercato online dell'agricoltura bio svizzera – è in continua crescita. Ora infatti con Biomondo le aziende bio possono rivolgersi ad una più vasta clientela. Oltre 1400 aziende presentano se stesse, i loro prodotti, i loro negozi, le bancarelle di mercato e gli appartamenti di vacanza.

Biomondo è uno degli strumenti con i quali Bio Suisse sostiene la vendita diretta e quindi la vicinanza tra produzione e consumo. Le aziende bio presentano la loro impressionante varietà di prodotti. Per i consumatori si tratta del sito perfetto per curiosare e trovare il biologico nella regione, lasciarsi ispirare e convincere. Le opportunità di Biomondo sono però tutt'altro che esaurite. Entro metà 2022 si aggiungerà un'ulteriore funzione. Infatti sarà più facile offrire grandi quantitativi a alberghi, ristoranti, mense e aziende di trasformazione. Per questi clienti la ricerca di prodotti bio attualmente è complicata. Biomondo intende eliminare questo ostacolo. Oliver Gaede è responsabile del progetto e apprezza il fatto che le aziende e la clientela si stiano avvicinando fra loro (vedi intervista a destra). *Andrea Voegtle, comunicazione marketing, Bio Suisse*



Vendita diretta su Biomondo

Registrarsi e iniziare: quanti più annunci sono online su Biomondo tanto più il mercato risulta attraente per tutti.

www.biomondo.ch > per piacere e svago

Sostegno per presenza digitale

Bio Suisse e Bio Ticino organizzano un corso per la scelta di foto accattivanti su Biomondo, sul sito internet, per newsletter e media sociali.

→ info@bioticino.ch

tel. 079 263 27 89

«Su Biomondo ci si sente quasi nel negozio dell'azienda»

Perché per i nostri produttori vale la pena essere attivi su Biomondo?

Oliver Gaede: Con un profilo su Biomondo i produttori possono ampliare la potenziale clientela per la vendita diretta dei loro prodotti. Si tratta da un lato delle consumatrici e dei consumatori finali e dall'altro lato in avvenire anche del mondo della gastronomia, della trasformazione e del commercio. I prezzi saranno trasparenti per tutte le parti coinvolte.

Che cosa distingue Biomondo da altri mercati?

Una differenza importante è senz'altro il fatto che presso Biomondo l'attenzione è dedicata ai nostri produttori. La promozione della vendita diretta e quindi in definitiva anche dell'agricoltura biologica fa parte dei nostri compiti principali. Potersi rivolgere a diversi gruppi mirati attraverso una stessa piattaforma inoltre è un fatto eccezionale. Un'azienda bio su Biomondo necessita di un solo profilo per servire tutti i gruppi mirati. Per la clientela è straordinario poter fare tutti gli acquisti di derrate alimentari direttamente dal produttore. Acquistando su Biomondo ci si sente quasi nel negozio dell'azienda e si sa esattamente da dove provengono i prodotti.

Che cosa le piace particolarmente di Biomondo?

Mi piace molto il fatto che su Biomondo i produttori e i consumatori possano comunicare direttamente fra loro. In tal modo le aziende possono trasmettere conoscenze che stanno man mano andando perse nella popolazione non rurale. Nel dialogo diretto è possibile riconoscere meglio le esigenze degli acquirenti e ciò aiuta a orientare la produzione maggiormente alla domanda e a prezzi equi.

Intervista: Andrea Voegtle

Iscrizione Gemma Bio Gourmet

Dopo un anno di pausa torna la premiazione della qualità. Nel 2022 saranno degustati e premiati pane e pasticcini. Per la prima volta anche i consumatori potranno dire la loro.

Finora la Gemma Bio Gourmet (GBG) è stata conferita 15 volte. Di anno in anno i produttori bio partecipanti hanno inoltrato un numero crescente di prodotti. E anno dopo anno è anche aumentata la qualità. Nel 2021 la GBG ha fatto pausa. Bio Suisse ha colto l'occasione per rivedere e sviluppare ulteriormente il concorso di qualità a cui aveva dato vita. In avvenire nella comunicazione rivolta ai consumatori relativa alla GBG saranno evidenziati maggiormente i temi sapore e piacere. Nel contempo saranno ampliate le offerte e i servizi per le aziende partecipanti, sarà per esempio semplificata la logistica e saranno rafforzati i contatti reciproci.

Bio Suisse mette in atto il nuovo modello in due tappe. Il 2022 funge da anno di transizione nel quale saranno degustati solo pane e pasticcini. Una giuria di esperti presieduta dallo specialista in analisi sensoriale Patrick Zbinden valuterà tutti i prodotti inoltrati in base a criteri organolettici quali l'aspetto, l'aroma, il gusto, la consistenza, l'armonia e il retrogusto. Mediante questionari specifici dei prodotti gli esperti in analisi sensoriale e del ramo esprimeranno un parere professionale su ogni prodotto. Per i produttori e i trasformatori si tratta di un apprezzato segno di riconoscimento del loro lavoro. La valutazione rappresenta però anche la base per un possibile ulteriore sviluppo dei prodotti. Anzi: diverse aziende sono riuscite a lanciare i propri prodotti proprio grazie al concorso GBG.

Tra tutti i prodotti che otterranno un riconoscimento Bio Suisse in autunno sceglierà assieme ai consumatori il «prodotto bio dell'anno». In aggiunta sono previsti diversi riconoscimenti specifici, per esempio il «prodotto artigianale dell'anno». Questo metodo adeguato facilita la comunicazione e crea vicinanza con il gruppo mirato di consumatori di Bio Suisse.

Bio Suisse nel 2023 vuole compiere un ulteriore passo avanti. L'attuale concorso suddiviso secondo gruppi di prodotti che si alternano ogni tre anni sarà sostituito da una premiazione generale che avrà luogo ogni anno. I prodotti soggetti a una lavorazione minima come farina o sementi oleose tostate



Aspetto, sapore, consistenza – nel 2022 l'attenzione della giuria sarà rivolta a pane e pasticcini. Foto: René Schulte

non saranno più degustati.

Con la partecipazione alla GBG le aziende possono trarre diversi vantaggi:

- la giuria di esperti indipendente esprime un parere professionale dettagliato su ogni prodotto valutato;
- i prodotti premiati possono recare sull'imballaggio il logo della Gemma Bio Gourmet;
- Bio Suisse informa in merito ai prodotti premiati tramite newsletter, blog, media sociali e i media classici.

I produttori e i trasformatori interessati possono annunciare i propri prodotti entro il 13 maggio 2022 tramite e-mail con il formulario disponibile online (link in basso). La tassa d'iscrizione per il primo prodotto ammonta a 70 franchi, per ogni prodotto supplementare saranno richiesti 50 franchi. Possono essere inoltrati unicamente prodotti per i quali è stata rilasciata una licenza. Le aziende Gemma che trasformano prodotti in azienda sono tenute a indicare la ricetta completa (calcolo al 100 per cento), eventuali fornitori e la descrizione dettagliata della produzione. *David Herrmann, Bio Suisse*

Ulteriori informazioni e modulo d'iscrizione (da scaricare online):

→ valentin.ladner@bio-suisse.ch

tel. 061 204 66 33

[bio-suisse.ch/bourgeon-bio-gourmet](https://www.bio-suisse.ch/bourgeon-bio-gourmet) (F e D)

La via verso la Gemma Bio Gourmet 2022

Entro il 13 maggio Annunciare i prodotti

La verifica delle ricette avviene tramite Bio Suisse.

Giugno Degustazione dei prodotti ...

... da parte di una giuria di esperti costituita da esperti in analisi sensoriale e del ramo.

Autunno Valutazione dei consumatori e premiazione



Produzione legata al suolo, *un principio bio diventa esplicito*

L'agricoltura bio è legata al suolo. Per molti è evidente ma le direttive non spiegano in modo inequivocabile che cosa significa. Ora sarà fatta chiarezza per tutti.

L'adeguamento del principio «Produzione legata al suolo» è uno dei tre oggetti che saranno trattati all'assemblea dei delegati primaverile (AD, vedi ordine del giorno a destra).

Nelle direttive di Bio Suisse è stabilito che in agricoltura biologica la coltivazione idroponica nonché la separazione completa della zona radicale dal suolo non sono permesse. Sarà ora definito esattamente che cosa si intende per produzione legata al suolo: le piante devono assimilare le sostanze nutritive in primo luogo dal suolo e sono ammessi unicamente metodi di produzione che permettono alle piante di penetrare nel terreno naturale senza alcuna barriera. Ciò crea una base affidabile anche per gli organismi di controllo. Le eccezio-

ni che riguardano le colture senza terra sono disciplinate a livello normativo e rimangono invariate. La modifica avrà effetti in particolare nella produzione di bacche e in orticoltura.

È sempre stato inteso così

Responsabile dell'aggiunta al principio è la commissione del marchio produzione (CMP). «La formulazione definisce in modo più preciso quanto è sempre stato inteso. Vi sono infatti aziende che sondano i limiti di quanto è possibile in agricoltura biologica», spiega Thomas Wiedmer, presidente della CMP. Ciò rende i controlli bio difficoltosi. Se ci si trova per esempio dinanzi a una coltura di bacche in vasi di plastica con il fondo tagliato o in sacchi con buchi attraverso i quali le radici teoricamente potrebbero penetrare nella terra non si tratta effettivamente di «separazione totale dal suolo». Ciononostante non corrisponde al principio: «Appoggiare una pianta sul suolo non significa che si tratta di agricoltura biologica. La coltura deve essere legata al suolo», chiarisce Thomas Wiedmer. La proposta di adeguamento prevede perciò che la zona radicale non può «non entrare in contatto o solo limitatamente» con il ter-



Legata al suolo in modo esemplare. Anche le bacche bio devono affondare le radici nella terra naturale. Foto: Andreas Häseli, FiBL

reno naturale. Anche se la pianta viene coltivata nel substrato e gode di ottime cure: «Una pianta sa di che cosa ha bisogno e deve poterselo procurare dall'offerta diversificata presente nel suolo. Ciò non significa che lo faccia in ogni caso ma occorre offrirle l'opportunità.» È come un animale che dispone di un'area d'uscita. «Se non si sente di uscire non esce ma se vuole può farlo.»

Un altro motivo per l'inoltro della proposta è stato il gran numero di richieste di produttori rivolte alla CMP o al segretariato centrale di Bio Suisse per sapere se un nuovo metodo di produzione è autorizzato. «Per esempio sistemi per la produzione di bacche che hanno poco o niente a che fare con la produzione biologica, e ne esistono tanti», osserva Thomas Wiedmer. Si tratta per esempio di vere e proprie «tecnologie da cantiere» con macchine pesanti che comprimono il suolo e ciò non è ammissibile. Non intende però condannare tali richieste, infatti la pressione economica per sopravvivere e le esigenze del mercato sono alte in particolare nella produzione di bacche e in orticoltura. E le proposte dei produttori di tali sistemi sono allettanti.

Buoni effetti isolati non sono automaticamente bio

L'adeguamento del principio quindi ostacola i nuovi metodi di produzione? «Naturalmente verifichiamo se sono adatti all'agricoltura biologica. Ma visto che per noi la fertilità e la conservazione del suolo nonché l'assimilazione di sostanze nutritive dal suolo sono valori importanti, determinate innovazioni sono da escludere.» Le innovazioni effettivamente sono quasi sempre orientate all'agricoltura convenzionale. Se la stessa energia fosse investita per l'agricoltura biologica saremmo un passo avanti.

Tutto è comunque mutevole. «I nostri valori fondamentali sono anche punti d'intersezione tra temi come crisi climatica e risorse idriche.» Per questo motivo le innovazioni che permettono di risparmiare acqua e CO₂ vanno costantemente riconsiderate anche in relazione all'agricoltura biologica. Per esempio, come valutare l'agricoltura verticale ritenuta a basso consumo di risorse e a basse emissioni? La questione di principio è se quello che per quanto riguarda singoli aspetti può essere sostenibile sia anche adatto al biologico. «Dobbiamo ammettere questo tipo di concorrenza per quanto riguarda la sostenibilità. Il biologico deve sempre mantenere la visione olistica», dichiara Urs Brändli, presidente di Bio Suisse. Il suolo vivo ne fa parte in modo imprescindibile. «Produciamo viveri, non solo cibo.»

In merito ai due altri temi relativi alle direttive trattati all'AD abbiamo riferito recentemente: «Die Kuh ohne Horn» (D) e «Gestione biologica per il bene del clima» (Bioattualità 9|21). Documenti e spiegazioni del consiglio direttivo sono disponibili online (vedi riquadro in basso). *Stephanie Fuchs*



Documenti assemblea dei delegati Bio Suisse

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

partner.bio-suisse.ch > Su di noi > Associazione >

Assemblea dei delegati (D e F)

→ Coordinazione federativa Bio Suisse

verband@bio-suisse.ch

tel. 061 204 66 66

Trasmissione in diretta (il 13.4.2022) dell'AD:

www.onlineevent.ch/biosuissestreamdv

Ordine del giorno dell'assemblea dei delegati

Il 13 aprile 2022 avrà luogo presso il teatro cittadino di Olten l'assemblea dei delegati primaverile (AD) di Bio Suisse «in presenza». I 102 delegati decideranno fra l'altro in merito a tre proposte (vedi anche l'articolo a sinistra). I dibattiti e la relazione del direttore di Fenaco Martin Keller con successiva discussione potranno essere seguiti in diretta streaming. L'assemblea avrà inizio alle ore 10 e terminerà alle ore 16. *sf*

1 Affari statutari

1.1 Saluto, ordine del giorno, scrutatori

1.2 Verbale dell'AD dell'anniversario del 17 novembre 2021

1.3 Rapporto annuale e sulla sostenibilità 2021

1.4 Approvazione del conto annuale e del bilancio di previsione 2021 incl. rapporti dell'ufficio di revisione, della CG e dell'ORI, nomina ufficio di revisione

2 Nomine

2.1 Nomine per il rinnovo completo dell'ORI

2.2 Nomina sostitutiva membro del consiglio direttivo

3 Direttive

3.1 Principio «Protezione del clima e resilienza»

3.2 Proposta Schweizer Bergheimat: divieto di decornazione

3.3 Adeguamento principio «produzione legata al suolo»

4 Informazioni


4.1 Certificazione Gemma di superfici inerbite urbane - aggiornamento

4.2 Informazione nuovi membri CMT e CMI

4.3 Relazione Martin Keller, Fenaco e successiva discussione con ospiti, moderatrice: Daniela Lager (SRF)

Promemoria imballaggi

Giusta l'articolo 1.9.2 delle direttive Bio Suisse per il commercio e la trasformazione gli imballaggi eccessivi sono vietati. L'«overpackaging» concerne in particolare i piccoli imballaggi dato che la superficie rispetto al volume di riempimento (quantità di alimenti) è maggiore di quella di imballaggi con una quantità maggiore. Un nuovo promemoria precisa che cosa significa tale norma per i prodotti Gemma. *Katrin Hennig, Bio Suisse*

 partner.bio-suisse.ch > Trasformatori & Commercianti > Normative

Settimana del gusto

Con la settimana del gusto svizzera 2022 dal 15 al 25 settembre avrà luogo la più grande manifestazione sul tema dell'alimentazione in Svizzera. Produttori e licenziatari sono invitati a organizzare eventi propri che pongano al centro i prodotti regionali, genuini e sani. Bio Suisse è Gold Partner. Iscrizioni entro il 15 maggio 2022. *schu*

 www.gout.ch
→ Barbara Schneider
barbara@gout.ch
tel. 021 601 58 60

Concorso vini bio 2022

Nel 2022 non vi sarà alcuna premiazione di vini bio svizzeri. Gli organizzatori intendono sviluppare ulteriormente e riorganizzare il concorso riconosciuto dal settore bio. Nel 2021 il titolo «bioviticolto svizzero dell'anno» è stato conferito ai coniugi Bertrand Favre e Sarah Meylan Favre del Domaine de Miolan di Choulex GE. In occasione della settima edizione l'anno scorso sono stati inoltrati per la degustazione complessivamente 455 vini.

Il concorso dei vini bio svizzeri viene organizzato dal 2014 da Vinum, la rivista della cultura enologica e dal 2015 ha luogo sotto il patronato di Bio Suisse. Nel 2019, quindi tre anni fa, si è aggiunto come coorganizzatore Biovino per incoraggiare un maggior numero di viticoltori romandi a partecipare.

Sabine Haller, Bio Suisse




Bio Suisse lancia la sua più grande campagna finora per il latte. *Foto: Sally Anscombe / Stocksy*

Più visibilità per il latte bio grazie alla campagna

Da quasi tre settimane è in corso l'attuale campagna pubblicitaria per il latte di Bio Suisse che fissa nuovi criteri. Si tratta della più grande campagna per il latte bio mai lanciata dall'associazione. Bio Suisse ha pubblicato annunci su 20minuti.ch, blick.ch e altri grandi portali di notizie in tutte le regioni linguistiche in Svizzera con l'obiettivo di far conoscere le nuove direttive per il foraggiamento dei ruminanti affinché i consumatori capiscano che cosa significa questa modifica per loro. Un gran numero di essi acquista già oggi prodotti bio con grande convinzione. Si tratta di persone che hanno grandi conoscenze dell'agricoltura biologica. L'associazione intende fidelizzare ulteriormente questi appassionati della Gemma e rafforzarli nelle loro convinzioni. Altri consumatori sono invece più reticenti a scegliere prodotti bio. Non conoscono ancora o solo poco i vantaggi del

biologico. Questo gruppo cela un grande potenziale per l'incremento dello smercio di latticini bio.

Con la nuova direttiva sul foraggiamento le aziende Gemma mettono in pratica il pensiero bio in modo ancora più coerente. La campagna pone l'accento su questo fatto e utilizza fra l'altro lo slogan: «Il latte bio non è mai stato così bio». Con un click i consumatori giungono su una pagina che spiega i vantaggi del latte bio: maggiore benessere degli animali e più Svizzera. Tre brevi filmati mostrano le differenze tra latte bio e latte convenzionale per quanto riguarda il foraggio, la trasformazione e il sapore. Un quiz con premi attraenti permette ai consumatori di verificare le proprie conoscenze relative al latte bio in modo giocoso. *David Herrmann, Bio Suisse*

 www.bio-suisse.ch/quizlatte

Retrospectiva sull'anno di controllo 2021



Le aziende agricole con la certificazione Gemma sono tenute a farsi controllare e ricertificare ogni anno. Nell'ambito di questo controllo in azienda viene verificato se la stessa rispetta tutte le prescrizioni dell'Ordinanza bio svizzera e le direttive di Bio Suisse. In Svizzera i controlli sono effettuati da Bio Inspecta e da Bio Test Agro.

L'anno scorso sono stati eseguiti circa 8500 controlli, inclusi i controlli supplementari con e senza preavviso. Conformemente all'Ordinanza bio svizzera il dieci per cento dei controlli viene effettuato senza preavviso.

L'anno scorso nel 75 per cento circa dei controlli non sono state riscontrate violazioni delle direttive Bio Suisse. Per circa tre quarti delle inosservanze delle direttive riscontrate si è trattato di violazioni lievi (da 0 a 10 punti di penalità), un quarto delle inosservanze ha avuto come conseguenza una pena pecuniaria (da 11 a 109 punti di penalità) e, se necessario, sono state imposte misure per ristabilire la conformità. A tre aziende è stata revocata la certificazione Gemma.

Dieter Peltzer, Bio Suisse

I controlli sono effettuati da:

 www.bio-inspecta.ch
 www.bio-test-agro.ch

Scarti di barbabietole

Tra il campo e il piatto va perso il 50 per cento del raccolto di ortaggi. In particolare le barbabietole bio sono soggette al deperimento in magazzino. Il dipartimento di scienze delle produzioni vegetali del FiBL l'anno scorso ha perciò avviato esperimenti relativi a barbabietole bio in diverse aziende. Sono analizzate la salute della semente, delle foglie e dei tuberi dalla semina al magazzino e verificate misure come la disinfezione della semente, l'applicazione di prodotti bio, la scelta delle varietà e i processi di raffreddamento dopo la raccolta. Il FiBL intende ampliare ulteriormente la ricerca nel settore delle perdite di derrate alimentari.

Pascale Flury, FiBL

→ Pascale Flury, FiBL
pascale.flury@fibl.org
tel. 062 865 63 81

Il FiBL invita

Riservare le date ora: in giugno ci sarà un grande viavai nel nuovo campus di ricerca del FiBL a Frick. Venerdì 24 giugno 2022 avrà luogo «FiBL Connect», una giornata pratica per biocontadini e studenti del settore agrario. Domenica 26 giugno 2022 seguirà la giornata delle porte aperte per il grande pubblico. *lua*

📄 www.fibl.org > Infothèque > Agenda (F e D)



Beate Huber subentra a Lucius Tamm.

Nuova direttrice FiBL

Dal 1° aprile 2022 Beate Huber sarà la nuova direttrice del FiBL per le cooperazioni. Questo posto direttivo viene rinnovato ogni due anni. La responsabile di lunga data del dipartimento della cooperazione internazionale completerà la direzione accanto a Knut Schmidtke e Marc Schärer. Intende promuovere la forza innovativa e la crescita stabile dell'istituto. Beate Huber rileva la carica di direttrice da Lucius Tamm. *lua*



Ulteriore sviluppo comune dei porcili

Nell'ambito del progetto POWER relativo ai suini bio, contadini e ricercatori provenienti da otto Paesi hanno affrontato le sfide dell'allevamento di suini e hanno ottimizzato la gestione delle aree di uscita, sviluppato strategie per il miglioramento della salute degli animali, analizzato gli influssi ambientali e identificato fattori per aziende adattabili. Ne è scaturito il manuale «Welfare and environmental impact of organic pig production» che può essere scaricato dallo shop del FiBL, attualmente solo in inglese.

Presenta esempi pratici affermati e innovativi di tutta Europa. Prossimamente il manuale sarà disponibile anche in lingua tedesca e francese. *Barbara Früh, FiBL*

📄 shop.fibl.org > no. art. 1300 (EN)

Il video aggiornato «Aménagement des courettes pour les porcs d'engraissement bio» mostra un esempio pratico concreto del progetto POWER. Permette di dare uno sguardo all'area di uscita per suini nell'azienda di Brigitte e Walter Husy. Nell'area per grufolare i loro maiali possono soddisfare le esigenze tipiche della specie e rinfrescarsi in piscina quando le temperature saliranno. Una sfida posta dall'area per grufolare è l'inquinamento da urine e feci. A questo proposito il FiBL ha eseguito un esperimento nell'azienda presentata da Mirjam Holinger, coresponsabile del gruppo detenzione degli animali e selezione animale. *lua*

📄 www.bioactualites.ch > Films > «Aménagement des courettes pour les porcs d'engraissement bio» (F, D, EN)

Capre per curare i pascoli

Nel video «Regolazione dell'ontano con le capre» Julia e Martin Patzen raccontano come controllano la crescita dell'ontano con l'aiuto delle capre sul loro alpeggio nella Val Madris GR. Manuel Schneider, esperto presso Agroscope per l'agricoltura di montagna, spiega gli obiettivi della regolazione dell'ontano. Le capre sono adatte soprattutto nelle regioni non idonee alla regolazione meccanica e a lungo termine riducono il lavoro della cura dei pascoli. Il video è il frutto della collaborazione tra Agroscope, Agridea, FiBL, Büro Alpe e la stazione sperimentale per l'agricoltura alpestre e di montagna. *lua*

📄 www.bioaktuell.ch > Filme > «Grünerlen-Regulierung mit Ziegen» (D, sottotitoli in italiano)

📄 www.patura-alpina.ch (F e D)



Conosciamo meglio Luca e Sibilla, nuovi membri di comitato

Con l'assemblea dello scorso febbraio, Bio Ticino ha due nuovi membri nel comitato: Luca Ferracin, produttore bio Gemma e Sibilla Quadri, rappresentante dei consumatori.

Testo e interviste: Bio Ticino; Foto: mad

Luca Ferracin, è nato e cresciuto in Capriasca, ha 37 anni ed è papà di due bimbi: Sole e Libero. Laureato in lettere, dopo l'università ha deciso di cambiare completamente vita svolgendo la formazione di agricoltore a Mezzana, al termine della quale ha rilevato l'Azienda Agricola Grom certificata Bio Suisse a Bidogno, in Capriasca, che gestisce con la compagna Albertine da tre anni. «In azienda, dove trasformiamo direttamente tutto il latte in formaggi freschi e stagionati, abbiamo 13 mucche da latte e 30 capre. I nostri prodotti sono disponibili presso ConProBio e La Fiorita di Lugano. Siamo anche presenti in alcuni negozietti di prossimità del Luganese. Facciamo vendita diretta in fattoria tramite un frigo a disposizione dei passanti. Inoltre, alcuni ristoranti si riforniscono da noi e includono i nostri prodotti nella loro carta, per esempio, la Capanna Monte Bar o La Serra di Pambio Noranco», racconta Luca.



Luca Ferracin, gestisce con la compagna Albertine un'azienda agricola certificata Bio Suisse in Capriasca.

Luca, come ti descriveresti in tre frasi?

Appassionato del mio lavoro, amo il contatto con le persone ed ho un'idea positiva alla vita. Nei pochi momenti di tempo libero, mi piace stare con i miei bimbi e leggere. Non amo particolarmente guidare il trattore, ma apprezzo il lavoro con gli animali e la trasformazione del latte.

Qual è stata la motivazione ad entrare in comitato di Bio Ticino?

Sono fermamente convinto che l'agricoltura biologica sia la scelta migliore e giusta di fronte ai problemi ecologici, sociali ed economici del nostro pianeta. A tale proposito, ritengo importante poter dare un contributo attivo anche al movimento biologico del Cantone, non solo tramite la mia azienda ma anche grazie al comitato di Bio Ticino.

Quali sono i motivi che ti hanno spinto a certificare la tua azienda Gemma Bio Suisse?

L'Azienda Agricola Grom è certificata Gemma Bio Suisse da più di 30 anni, già i miei predecessori avevano fatto questa scelta. Sono fermamente convinto che non ci sia un'altra opzione sostenibile se non quella di una produzione biologica. Ritengo che ognuno possa fare la scelta giusta per garantire un mondo più sostenibile ai nostri figli.

Da produttore Gemma, come vedi il mondo bio ticinese?

Il mondo biologico ticinese sta avendo sicuramente una crescita che rispecchia la tendenza globale. Dal mio punto di vista, uno dei compiti dell'associazione, è quello di informare e formare il consumatore sulle implicazioni ecologiche ed economiche del prodotto acquistato.

Sibilla Quadri, anno di nascita 1971, è originaria del Sottoceneri ed è ora ospite nella bellissima regione del Gambarogno. «Dopo aver frequentato Villa Erica a Locarno, le mie prime serie esperienze professionali le ho fatte grazie a Swissair. Sono infatti una persona curiosa e mi piace immergermi in nuove culture. Ho vissuto questo periodo intensamente, arricchendo il mio bagaglio professionale e personale con incredibili conoscenze ed esperienze. Ricordo che la mia casa, a quei tempi, era il mondo intero, tutto era così vicino e raggiungibile», racconta Sibilla. Diversi imprevisti (grounding Swissair e 11 settembre), hanno poi stravolto i suoi piani: «Ho quindi cambiato stile di vita e sono letteralmente atterrata a Zurigo, con i piedi ben saldi a terra, e ho iniziato una nuova sfida professionale. Grazie alla formazione che ho concluso (bachelor in turismo e master in comunicazione) ho scoperto l'Event Marketing (l'arte di creare una relazione duratura con i clienti attraverso la condivisione di esperienze indimenticabili secondo il motto «ti offriamo ciò che non puoi comprare»). Ho lavorato a diversi progetti per più di 12 anni, fino ad assumere la direzione di un mio proprio team.»

Nel 2016 Sibilla ha lasciato Zurigo e, a 45 anni, si è rimessa in gioco. Il Centro di competenze agroalimentari Ticino (CCAT) stava cercando un coordinatore: «Conscia di non avere



Sibilla Quadri, direttrice del Centro di competenze agroalimentari Ticino, vive nel Gambarogno.

grandi conoscenze sul tema, avevo però dalla mia una certa esperienza nella comunicazione e nella progettualità. Così ... eccomi qui. Al CCAT siamo in tre e, tra i vari progetti, ci occupiamo di sviluppare la rete del territorio «Ticino a te», incrementare la collaborazione con i vari settori legati all'agroalimentare (per esempio gastronomia e turismo), promuovere il marchio di provenienza Ticino regio.garantie e favorire un maggior utilizzo di prodotti locali nelle mense pubbliche.»

Sibilla, come ti descriveresti in tre frasi?

Sono una persona entusiasta che ama e gioisce delle belle cose che la vita offre. Buon cibo e allegra compagnia sono ovviamente in cima alla mia lista. Professionalmente mi impegno a svolgere i compiti a me assegnati con passione, professionalità e perseveranza al fine di garantire il raggiungimento degli obiettivi nelle scadenze previste. Leale, generosa, intraprendente, mi definirei un po'così.

Qual è stata la motivazione ad entrare in comitato di Bio Ticino?

Se vogliamo veramente risolvere alcuni aspetti problematici del nostro presente, noi consumatori abbiamo il potere (e il dovere) di iniziare a porre le giuste basi, ora. Affinché questo avvenga, dobbiamo essere pronti a cambiare il nostro modo di

consumare e produrre cibo. I nostri agricoltori biologici questo lo sanno e lo fanno già da tempo.

In qualità di rappresentante dei consumatori desidero impegnarmi a favore di Bio Ticino affinché vi sia una maggiore conoscenza sulla complessità del sistema di produzione biologico e sugli aspetti logistici ad esso legato. C'è molta incoerenza tra i consumatori. Conoscere aiuta a capire e dunque a scegliere di agire in modo sostenibile.

Quali sono le tue idee per la nostra associazione?

All'assemblea hanno presentato tante ottime idee che andranno sviluppate. Penso che inizialmente il mio supporto si concentrerà su queste.

Da consumatrice, come vedi il mondo bio ticinese?

È un mondo che conosco ancora troppo poco, anche perché rappresenta, sebbene in crescita, «solo» il 20 per cento della produzione agroalimentare ticinese. In generale, il mondo agricolo è vulnerabile perché subisce i capricci della meteo, fonte di sfide difficilmente prevedibili. Già solo questo aspetto ci fa comprendere quanta pazienza, passione, perseveranza, entusiasmo e rispetto verso il mondo umano, animale, vegetale bisogna avere per decidere di dedicarsi alla produzione biologica. Tutte caratteristiche che ritroviamo anche nei sapori e nella qualità dei prodotti biologici. Invito tutti dunque ad assaggiarli!




Informazioni Bio Ticino

Associazione Bio Ticino, c/o 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.

Impressum

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

31° anno, 2022

Edizione 3 | 22 del 1. 4. 2022

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

Prezzo abbonamento ann.: fr. 55.-

Prezzoabbonamentoestero: fr. 69.-

www.bioattualita.ch > Rivista

Tiratura

Tedesco: 7719 esemplari

Francese: 1286 esemplari

Italiano: 301 esemplari

Copie stampate: 9916 esemplari

Copie inviate: 9306 esemplari

(autentica notarile, 2021)

Stampa

AVD Goldach AG, www.avd.ch

Editore

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

e

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

Carta

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

Traduzioni

Regula van den Berge
(salvo testi di Elia Stampanoni)

Impaginazione

Simone Bissig, FiBL

Redazione Bioattualità Rivista

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

Redazione bioattualita.ch

Ania Biasio (anb), caporedattrice;
Flore Araldi (far), Serina Krähen-
bühl (skr), Simona Moosmann
(msi), 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

Scaricare la rivista (PDF)

www.bioattualita.ch > Rivista
Utente: bioattualita-3
Password: ba3-2022

www.bioattualita.ch

BIO

Attualità

- Desidero abbonarmi a Bioattualità per un anno
10 edizioni al prezzo di fr. 55.- / estero fr. 69.-
- Desidero una copia gratuita di Bioattualità
- Desidero ricevere la newsletter gratuita di Bioattualità
- Sono in formazione e desidero abbonarmi 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

Cerchiamo nuovi produttori di soja

Vi consigliamo molto volentieri

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