

# BIO

## *Attualità*

La rivista del movimento bio



# Sommario

## Tema centrale

*Vegetale anziché animale*

- 5 La rivoluzione vegana
- 6 Meno imitazioni, più innovazioni

## Agricoltura

*Salute degli animali*

- 8 Nastri colorati contro i dolori

## Politica

*Prova che le esigenze ecologiche sono rispettate*

- 10 SPB in campicoltura: norme valide dal 2024

## Bio Suisse e FiBL

*Bio Suisse / FiBL*

- 13 Notizie

## Rubriche

- 3 Brevi notizie
- 14 Bio Ticino
- 16 Impressum

# Pomodori carnososi

Quando in un negozio ho visto per la prima volta un hamburger a base di proteina di piselli color rosso sangue sono rimasto leggermente irritato, ma soprattutto scettico. Avevo davanti a me qualche cosa che assomigliava alla carne, che stando alla pubblicità aveva il sapore della carne, ma che nel contempo era lontano anni luce dall'originale. La mia reazione allora è stata: o mangio carne vera o piselli veri ma di certo non una cosa del genere. Nutrivo sentimenti simili nei confronti di salsiccia e macinato di quorn. Ripensandoci è stato un atteggiamento ipocrita, infatti, devo ammetterlo, quando si tratta di nuggets di quorn impanati chiudo un occhio ancora oggi. Nel frattempo il mercato dei sostituti della carne e anche del latte è nettamente cresciuto. Addirittura un mio caro amico, carnivoro impenitente, recentemente mi ha confessato di mangiare ogni tanto questo tipo di prodotti per motivi di protezione dell'ambiente. Per quanto mi riguarda... beh, ci ho provato, ma la carne secca vegana proprio non mi piace. D'altronde non conosco nessun vegetariano o vegano ansioso di mangiare qualche cosa che sembra carne. Se poi deve essere carne, che siano pomodori carnososi: cuore di bue. Quelli almeno esistono di qualità biologica, ciò che purtroppo non si può certo affermare per gran parte dei succedanei. Perlomeno non ancora, il potenziale ci sarebbe, come conferma il nostro tema centrale a partire da pagina 5.

A questo proposito si dischiudono possibilità non solo per trasformazione e commercio bensì anche per l'agricoltura biologica che potrebbe fornire le materie prime richieste dall'industria. Comunque sia, lo stile di vita vegano è sempre più presente nella nostra società (occidentale). E chissà, forse tra qualche anno nella pubblicità si potrà leggere: «Verdure svizzere. Tutto il resto è contorno.»



René Schulte, vicecaporedattore



Foto in copertina: I sostituti della carne e del latte sono sempre più apprezzati. Sono considerati ecologicamente sostenibili, nel settore alimentare regna un'atmosfera di corsa all'oro. Il biologico tuttavia è rimasto indietro. Da pagina 5. *Illustrazione: Simone Bissig; foto: Adobe Stock*

## Incentivi per sistemi agroforestali: ultima chance

Ultima chiamata per piantare alberelli: le aziende Gemma possono partecipare al programma d'incentivazione Coop per l'agroforestazione entro e non oltre l'aprile 2023. I contadini bio che intendono partecipare a un progetto di agroforestazione dovrebbero pertanto attivarsi. Secondo Ian Rothwell del partner Myclimate sono disponibili incentivi per circa 1500 ulteriori alberi. Per ogni albero i partecipanti ricevono 75 franchi. Il numero minimo per ogni azienda è di 20 alberi. Sono inoltre offerte due consulenze gratuite del valore di 1500 franchi.

Il programma d'incentivazione, avviato nel 2017 con la partecipazione di Bio Suisse e WWF, permette di realizzare progetti di agroforestazione con alberi ad alto fusto, da frutta selvatica e latifoglie indigene (alberi di legno pregiato). Secondo Ian Rothwell finora sono stati piantati circa 4500 alberi. Coop con questi programmi di incentivazione finanzia progetti per la tutela del clima nella filiera di fornitura svizzera. Tutte le informazioni sono disponibili online. *schu*

[www.myclimate.org/agroforesterie](http://www.myclimate.org/agroforesterie) (F/D)



Il programma d'incentivazione per l'agroforestazione di Coop prevede 75 franchi per albero.

## Nuova veste digitale

Molti se ne sono già accorti: la piattaforma di consulenza bio [bioattualita.ch](http://bioattualita.ch) da qualche settimana risplende in una nuova veste. Anche le strutture e la funzionalità del sito internet sono state ottimizzate. Per ogni rubrica esiste un portale di facile orientamento fra l'altro con temi attuali, filmati e eventi.



Sito internet ottimizzato: [bioattualita.ch](http://bioattualita.ch)

Le pagine filtro permettono agli utenti di selezionare informazioni in base ai temi e alle date. Nuove soluzioni formali permettono inoltre di segnalare in modo mirato informazioni importanti. I riscontri relativi al sito internet sono ben accetti. *schu*

→ [redaktionwebsite@bioaktuell.ch](mailto:redaktionwebsite@bioaktuell.ch)

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

## Campagna di sensibilizzazione «Sfalcio consapevole»

Nella foraggicoltura la falciatrice con condizionatore offre molti vantaggi. Se utilizzato a dovere accorcia il tempo di essiccazione del foraggio e migliora le proprietà di insilamento. Vi sono però anche effetti negativi. Il condizionatore con la falciatrice infatti può rappresentare un'ulteriore minaccia per gli insetti ma anche per gli anfibi e gli uccelli che nidificano al suolo.

L'Unione svizzera dei contadini (USC) ha ora lanciato fino al 2023 una campagna di sensibilizzazione intitolata: «Sfalcio consapevole! Uso mirato del condizionatore – Proteggere insetti & Co.». L'obiettivo, recita il comunicato stampa, è di sensibilizzare al problema le famiglie contadine ma anche le imprese per conto terzi e i commercianti di macchine e di apportare cambiamenti duraturi nel lavoro quotidiano. Infatti: un uso mirato migliora la qualità del foraggio e protegge nel contempo gli insetti e i piccoli animali.

L'USC, assieme ai partner Agridea, Apisuisse, IP-Suisse, l'Associazione svizzera per l'equipaggiamento tecnico in agricoltura e la Stazione ornitologica svizzera ha elaborato diverso materiale informativo in tedesco, francese e italiano, fra cui un opuscolo disponibile sul sito internet relativo alla campagna. *schu*

[www.sfalcio-consapevole.ch](http://www.sfalcio-consapevole.ch)



Falciatrice con condizionatore: pro e contro.

## Bio Inspecta a Lugano

A metà agosto Bio Inspecta ha inaugurato in Ticino un nuovo ufficio per la Svizzera italiana. Lo comunica l'organismo di controllo e di certificazione con sede a Frick AG in un comunicato stampa. Così facendo, spiegano i responsabili, Bio Inspecta compie un grande passo di avvicinamento alla clientela di lingua italiana. Cinque anni dopo l'inaugurazione di una filiale in Svizzera romanda Bio Inspecta ora è presente nelle tre parti del Paese. Il nuovo ufficio si trova a Lugano ed è ben raggiungibile con i mezzi di trasporto pubblici. *schu*

→ [bio.inspecta](http://bio.inspecta) Svizzera italiana

Via Emilio Bossi 6

6901 Lugano

[contatto@bio-inspecta.ch](mailto:contatto@bio-inspecta.ch)

tel. 091 210 0290

Orari: lu.- gio.

dalle 8.30 alle 12

Appuntamenti su richiesta.

## Siete il nuovo presidente del gruppo di esperti Carne?

Bio Suisse punta sulla competenza di professionisti motivati. Ricerchiamo un nuovo collaboratore e presidente per il gruppo di esperti Carne, in possesso di conoscenze approfondite maturate sul mercato della carne biologica, a partire dal 2023. Il gruppo di esperti è un organo consultivo e fornisce sostegno alla manager dei prodotti per le questioni tecniche e di mercato. Il gruppo di esperti è composto da produttori Gemma che dispongono di elevate conoscenze e grande esperienza nel campo della produzione biologica.

### Requisiti

Gestite un'azienda Gemma e/o avete esperienza nel campo della produzione di carne biologica e avete una buona rete di collegamenti nel settore della carne. Siete motivati ma soprattutto innovativi, capaci di lavorare in squadra e sapete negoziare bene. Sapete parlare e scrivere in tedesco o francese. (La lingua in cui si tengono le sedute è il tedesco.) Sapete utilizzare i mezzi di comunicazione elettronici.

### Impegno e indennizzi

Ogni anno vengono svolte quattro/cinque sedute per gruppi di esperti della durata di un'intera giornata. Siete pronti inoltre a partecipare alle sedute con rappresentanti di filiale esterni (ad es. con acquirenti, tavole rotonde) e a dare il vostro supporto al management dei prodotti in caso di necessità (tramite comunicazioni telefoniche o e-mail). Rappresentate gli interessi dei produttori bio nel corso degli incontri settimanali per la valutazione dei prezzi indicativi. In qualità di presidente del gruppo di esperti rappresentate gli argomenti del gruppo di esperti nella commissione per il mercato (tre sedute della durata di un'intera giornata ogni anno). L'attività viene ricompensata conformemente al regolamento per gli indennizzi di Bio Suisse.

### Siete interessati?

Entro il 2 ottobre 2022 inviate la vostra candidatura comprensiva di lettera di motivazione e breve curriculum a Jasmin Huser, manager dei prodotti Carne, [jasmin.huser@bio-suisse.ch](mailto:jasmin.huser@bio-suisse.ch). Jasmin Huser è disponibile sia per mail che al telefono, al numero (+41 61 204 66 88).



Gemma Bio. Uomini, animali e natura in equilibrio. **BIO SUISSE**

# 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](mailto:editrice@bioattualita.ch)  
[www.bioattualita.ch](http://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](http://www.muehlerytz.ch), [mail@muehlerytz.ch](mailto:mail@muehlerytz.ch)



Che cosa scegliere? Latte di mucca o bevanda alle mandorle? Il mercato dei sostituti vegetali è in crescita, lo stile di vita vegano è accettato. *Illustrazione: Simone Bissig; foto: FiBL; Adobe Stock*

# La rivoluzione *vegana*

**Le vendite di alternative vegetali a latte e carne sono in aumento. È una tendenza irreversibile, alimentata dal regime flessibile e dalla crescente coscienza ambientale.**

Alimenti a base vegetale, ricette veganizzate, proteine alternative – generi alimentari e piatti esenti da prodotti di origine animale fanno parte delle principali tendenze della nostra epoca. Lo ha appurato la ricercatrice nutrizionista e di tendenze austriaca Hanni Rützler nel suo «Food Report 2023». Il numero di flessitari che riducono deliberatamente il consumo di carne come pure di vegetariani e vegani è in aumento. Ciò è dovuto al fatto che una parte crescente della società occidentale desidera nutrirsi in modo più rispettoso dell'ambiente, del clima e degli animali e in modo più sano. Nella relazione tedesca «Trendreport Ernährung 2022» della rete Nutrition Hub e del Centro federale per l'alimentazione il 71 per cento di oltre 100 esperti interpellati indica che si tratta dello «sviluppo più importante e irreversibile di questo decennio». Lo confermano diversi rapporti, studi e analisi nazionali e internazionali.

La Svizzera non fa eccezione. Nell'ambito di un sondaggio della società di consulenza e verifica Deloitte Svizzera del 2021 quattro su cinque consumatori hanno indicato che

gli aspetti della sostenibilità influiscono sulle loro abitudini alimentari. Assumono una crescente importanza i prodotti sostitutivi, vale a dire le alternative vegetali alla carne, al pesce, al latte (latticini), alle uova e al miele. Si tratta per esempio di scaloppine di seitan, nuggets di quorn, burger di piselli proteici, bevande a base di avena, iogurt a base di anacardi e melassa di tarassaco. Diversi studi attestano a questi prodotti un ecobilancio relativamente buono. Secondo il rapporto «Fleisch der Zukunft» (2019, Carne del futuro) dell'Agenzia federale tedesca per l'ambiente, i prodotti alternativi alla carne sono più rispettosi del clima e delle risorse dell'originale animale.

Consultando il «Rapporto svizzero sui sostituti della carne» (2021) e il «Rapporto svizzero sui sostituti del latte» (2022) dell'Ufficio federale dell'agricoltura (UFAG) nonché il «Plant Based Food Report 2022» del dettagliante Coop si può constatare: si tratta tuttora di mercati di nicchia ma da anni la domanda e la gamma di prodotti sono in forte crescita. Secondo l'UFAG il fatturato conseguito con prodotti alternativi alla carne è pressoché raddoppiato sull'arco di cinque anni, quello conseguito con i sostituti del latte è aumentato di quasi l'80 per cento. Stando a Deloitte e al rapporto di Coop anche in avvenire quasi un consumatore su due intende acquistare lo stesso quantitativo di alternative vegetali (ottenute senza tecnologia genetica) o acquistarne di più. È evidente che un mercato di questo tipo offra opportunità al settore del biologico – ma nel contempo cela potenziale di conflitto (pagina 6). *René Schulte •*

# Meno imitazioni, più innovazioni

**Bevanda all'avena anziché latte, burger di verdure anziché polpette: per la trasformazione Gemma e l'agricoltura bio i sostituti del latte e della carne offrono opportunità – seppure limitate.**

I prodotti sostitutivi vegetali o di origine vegetale da qualche anno hanno il vento in poppa (pagina 5). Numerosi elementi inducono a ritenere che tale tendenza continuerà o si rafforzerà. Molti consumatori considerano sostenibili le alternative vegane e vegetariane alla carne. Gli sviluppi di questo mercato pertanto suscitano l'attenzione di investitori e i grandi gruppi industriali fiutano affari redditizi. Regna un'atmosfera di corsa all'oro nell'industria alimentare – di cui com'è noto fa parte anche il settore bio che, senza grande sorpresa, come custode del graal della sostenibilità si è già accaparrato una piccola fetta della torta a base di prodotti vegetali.

È degno di nota il fatto che Bio Suisse come concessore di licenza Gemma e associazione mantello dell'agricoltura biologica svizzera finora non abbia espresso una posizione consolidata o una strategia a proposito di questo mercato in crescita. «Stiamo valutando i prossimi passi a livello interdepartimentale e fra i diversi organi», spiega Nicole Kleinschmidt, responsabile della gestione dei prodotti presso Bio Suisse. A suo modo di vedere il mercato è interessante dal punto di vista agronomico anche in considerazione dell'avvicendamento. «Sarebbe un'occasione mancata non contribuire attivamente al suo sviluppo.» Nel frattempo, sulla base di ricerche, studi di mercato e analisi dei punti vendita è stato allestito un documento di sintesi interno sul tema dei sostituti della carne e del latte. Inoltre gli esperti del dipartimento trasformazione e commercio hanno elaborato una valutazione differenziata del potenziale di mercato e di innovazione in base alle categorie dei prodotti.

## Alti e bassi per sostituti del latte Gemma

Una marea di prodotti sostitutivi del latte è già contrassegnata con la Gemma. Ne fanno parte le bevande a base di avena, soia, riso, mandorle, ceci e anacardi. Il potenziale è lungi dall'essere esaurito, osserva Sabine Würth, responsabile del settore Trasformazione e commercio presso Bio Suisse. «Si potrebbero pure produrre bevande a base di lupino, fave, castagne, patate, canapa, granoturco o quinoa.» In avvenire dovranno provenire dalla Svizzera più materie prime. Finora è il caso solo per l'avena, tutti gli altri prodotti provengono dall'estero. «Dobbiamo



promuovere la coltivazione indigena e creare nuovi canali di smercio con prezzi al produttore equi», spiega Sabine Würth.

Quando si tratta di iogurt, quark, dolci e alternative alla panna e al formaggio vegani per quanto riguarda la molteplicità dell'offerta Gemma la scelta è piuttosto esigua. «Non sarebbe necessario, esiste già tutta una serie di prodotti bio e convenzionali che potrebbero recare la Gemma. A questo proposito intendiamo cercare il dialogo con i produttori.» Un esempio tipico potrebbero essere gli iogurt e i formaggi analoghi ottenuti da anacardi della ditta svizzera New Roots che esistono già in qualità bio svizzera e UE. Dall'altro lato per quanto riguarda i prodotti fermentati esistono dei limiti dati dalle disposizioni contenute nell'Ordinanza bio svizzera e dalle severe direttive di Bio Suisse riguardo agli additivi come gli stabilizzanti. Se l'associazione intende promuovere la varietà dei prodotti la commissione del marchio trasformazione e commercio di Bio Suisse se ne dovrà occupare. Le limitazioni interessano anche i sostituti del burro e della margarina. Il punto critico a questo proposito è l'idrogenazione dei grassi che avviene attraverso un procedimento chimico (transesterificazione) vietato o pressioni e temperature elevate. Attualmente sono in commercio grassi alimentari a base di grasso di palma e olio di semi di girasole.

## Le direttive limitano i sostituti della carne

Per gli analoghi della carne e del pesce che cercano di imitare l'originale per quanto riguarda l'aspetto, il sapore e la consistenza il potenziale Gemma attualmente è minimo. Ciò è dovuto al fatto che si tratta sovente di prodotti a base di proteine di piselli, soia o frumento ottenuti mediante estrusione. La temperatura e la pressione necessarie per la produzione superano nella maggior parte dei casi i parametri di estrusione ammessi dalle direttive di Bio Suisse. «Non rispettano il principio della trasformazione delicata», osserva Sabine Würth. Inoltre nella carne finta sono sovente presenti aromi, coloranti, coadiuvanti e additivi non conformi ai requisiti Gemma come stabilizzanti o l'aggiunta di vitamina B<sub>12</sub> che gli esseri umani assimilano essenzialmente attraverso i prodotti di origine animale. Stando alle attuali conoscenze dietetiche il fabbisogno di B<sub>12</sub> non può essere coperto unicamente attraverso gli alimenti di origine vegetale.

Le imitazioni della carne a base di quorn (un micelio fermentato), tofu, tempeh e seitan offrono un maggiore potenziale Gemma, soprattutto perché, secondo Sabine Würth, anche



I sostituti hanno un'immagine sostenibile.  
Rappresentano un'opportunità per il settore bio.

in questo caso le linee di prodotti esistenti potrebbero recare la Gemma – procedimenti di trasformazione e ingredienti permettendo. I principali marchi tuttora prevalentemente convenzionali sono Cornatur di Migros e Délicorn di Coop. A questo proposito occorre precisare che tofu, tempeh e seitan come monoprodotti sono presenti già da anni con la Gemma sotto forma di blocchi o cubetti al naturale, affumicati o marinati.

### Prodotti già pronti innovativi hanno potenziale

Per Sabine Würth il maggior potenziale in assoluto sta nel settore dei prodotti già pronti vegani o vegetariani che presenterebbero anche le migliori opportunità per distanziarsi in fatto di gusto dagli analoghi della carne – a prescindere dal fatto che alla fine si chiamino burger, polpette o macinato e ne abbiano le sembianze. Effettivamente una netta distinzione tra sostituto della carne di origine vegetale e prodotti già pronti a base di prodotti di origine vegetale non è sempre possibile. Sabine Würth pertanto sottolinea: «La soluzione è innovazione anziché imitazione. Vogliamo motivare sia l'industria della trasformazione sia i trasformatori in azienda a sviluppare prodotti

nuovi.» Sabine Würth cita l'esempio dei burger alle nocciole ottenuti con barbabietole e nocciole, prodotto che nel 2020 ha vinto il premio per l'innovazione Grand Prix Bio Suisse. Inoltre: «Perché ricorrere all'estrusione se si può mescolare, formare e comprimere un prodotto anche in modo delicato?»

Prodotti innovativi svizzeri a base vegetale di qualità Gemma degni di nota – già pronti o no, imitazioni o no – sono l'alternativa al salmone Wood Smoked di Wild Foods prodotta con carote svizzere affumicate, le salsicette bio con cavolfiore e formaggio di Délicorn e gli straccetti bio di okara di soia e ceci di Luya. «Non esistono molti di questi prodotti, inoltre mancano le materie prime Gemma provenienti dalla Svizzera», spiega Sabine Würth. Per lei esiste pertanto ancora un grande potenziale per quanto riguarda la coltivazione indigena di verdura, sementi oleose, cereali, pseudocereali e leguminose. «Nel contempo dovremmo essere aperti a singole materie prime esotiche come il tropicale jackfruit proveniente dall'Asia oppure alle alghe.» I succedanei, questo è certo, portano dinamicità nei mercati e richiedono spirito inventivo, una qualità con la quale il settore bio è molto familiare. *René Schulte*



### A proposito di cultura alimentare, flussi secondari e regionalità – i sostituti della carne

I sostituti della carne certificati Gemma sono rari. Un motivo è l'estrusione fortemente limitata dalle direttive Bio Suisse, un procedimento molto controverso nel settore utilizzato per la produzione di numerosi prodotti di questo tipo. Lasciando da parte questa discussione, in generale vale: «Con i sostituti della carne è possibile ridurre i consumi di carne e pesce senza dover modificare troppo le abitudini culinarie», spiega Ursula Kretzschmar, esperta in qualità degli alimenti e trasformazione presso il FiBL. Temi importanti sono inoltre la cultura alimentare e l'aspetto emotivo. «I bastoncini di pesce vegani hanno successo perché sono legati a numerosi ricordi positivi dell'infanzia.» A ciò si contrappone lo svantaggio nutrizionale, per esempio il fatto che rispetto al suo originale a base di carne un burger (estruso) a base di

piselli proteici praticamente non contiene ferro e vitamina B12.

Un altro punto è costituito dai flussi secondari. Per quanto riguarda il burger summenzionato, in primo luogo finisce nella polpetta la pura proteina dei piselli. Le fibre e l'amido della leguminosa rimangono inutilizzati e occorre ora trovare un utilizzo. Con l'invenzione di questo prodotto infatti è stato generato un flusso secondario che prima non esisteva e che oltretutto è povero in proteine e ha scarso valore. «Dal punto di vista ecologico sarebbe più ragionevole produrre sostituti della carne ottenuti da flussi secondari ricchi di proteine», commenta Ursula Kretzschmar. La soia è un esempio di riutilizzo creativo in tal senso: durante la produzione di olio e di lecitina di soia risulta come flusso secondario un pannello ricco di proteine che può essere utilizzato per l'alimentazione umana sotto forma di scaloppina o di sminuzzato. «All'in-

segna della massima «Feed no food», visto che sovente il pannello di soia viene utilizzato come mangime per gli animali.»

Anche «Swiss made» è un tema. «Una parte del settore biologico è convinta che la coltivazione di leguminose da granella in Svizzera per la produzione di analoghi della carne favorirebbe i piccoli produttori e trasformatori regionali», osserva Ursula Kretzschmar. Già oggi a questo proposito esiste la rete «Netzwerk Protein Power» creata da FiBL e Strickhof che intende mettere in contatto contadini e trasformatori. «Il lupino dolce richiesto come sostituto della soia di qualità bio rappresenta un esempio promettente di un'alternativa proteica svizzera.» È però anche vero che l'industria necessita di grandi quantitativi di materie prime (per ora) non sempre disponibili e che pertanto non considera sempre prioritaria la regionalità e la qualità bio. *schu*

# Nastri colorati contro i dolori

I cerotti kinesiologici sono conosciuti nel mondo soprattutto grazie ai famosi giocatori di calcio. Ma i nastri colorati possono contribuire a rimettere in sesto anche i bovini.

La vacca Debby ha l'aria leggermente nervosa. Che cosa le stanno facendo? Rösmi Aeschlimann applica uno spray sul bacino di Debby. Si tratta di uno spray adesivo, spiega la fisioterapista equina e docente in bendaggio dei bovini. Visto che le vacche secernono i prodotti del metabolismo attraverso la pelle, il loro pelo non è esente da grassi e il nastro adesivo pertanto non rimarrebbe attaccato. Rösmi Aeschlimann tira il nastro con perizia e concentrazione. L'effetto tirante è importante, infatti serve a creare uno spazio tra l'epidermide e il derma nonché tra la fascia e il muscolo in modo da aumentare la circolazione nel tessuto. Questa tecnica decompressiva permette pertanto di allentare le tensioni e ridurre il dolore.

Rösmi Aeschlimann passa il nastro kinesiologico di colore rosa a Josef Steinmann, responsabile dell'azienda bio Netzelen a Roggliswil nel Canton Lucerna. Il contadino, che da otto anni non ha più impiegato antibiotici nella stalla, qualche mese fa ha ospitato un corso di fasciatura di bovini di

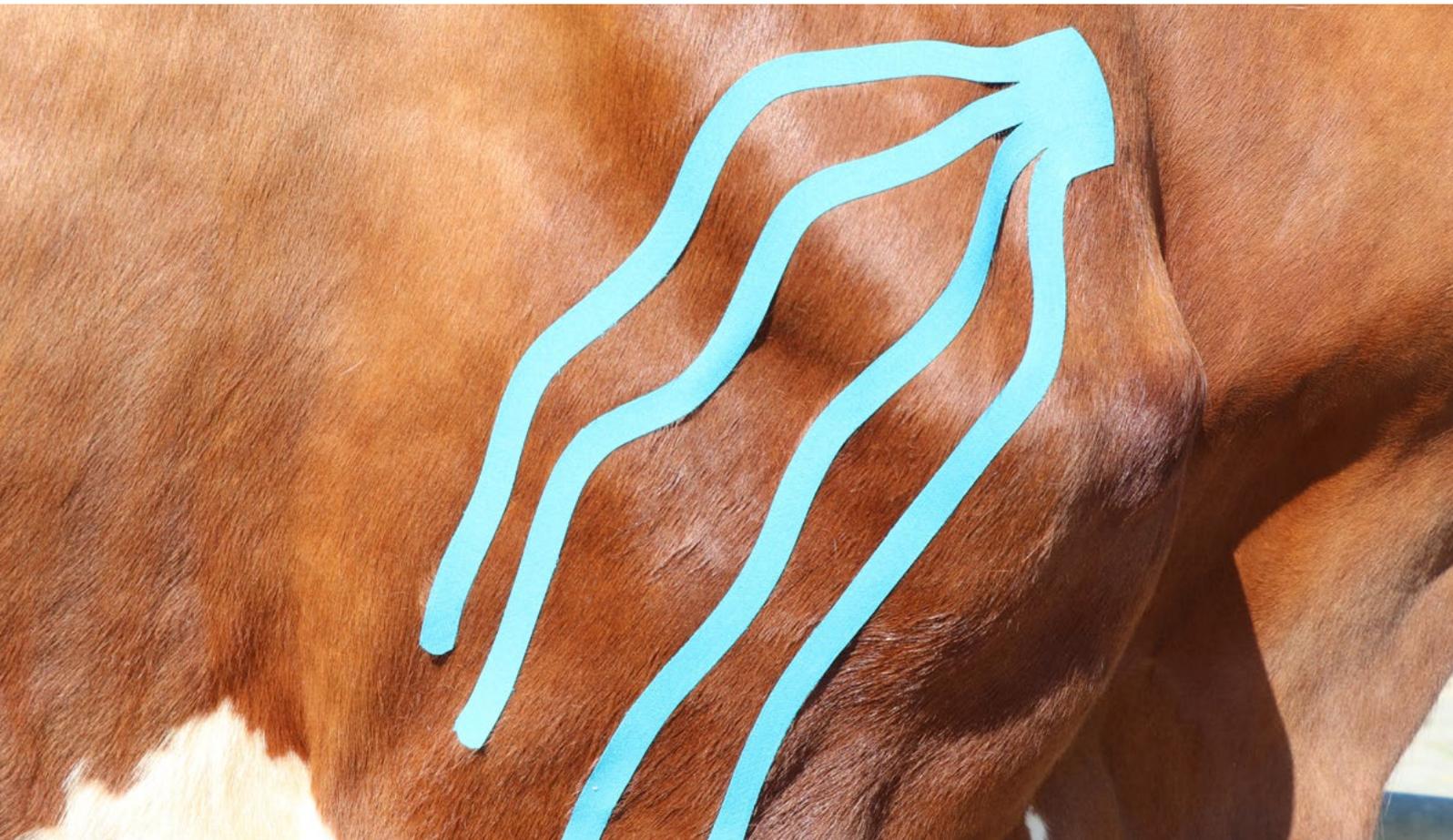
Rösmi Aeschlimann e vi ha partecipato di persona. Da allora applica le tecniche di fasciatura sulle vacche come complemento all'omeopatia o come trattamento supplementare. «Ho ottenuto ottimi risultati soprattutto nella cura di cicatrici o tumescenze», afferma. Abilmente applica altri tre cerotti sulla regione pelvica di Debby. I cerotti sono incrociati in modo da formare una specie di stella o fiore.

## Cinque tecniche di base

Accanto alla tecnica decompressiva esistono altre quattro applicazioni. Dopo aver applicato per vent'anni nastri terapeutici sulle persone e per 16 anni sugli animali Rösmi Aeschlimann sa esattamente quale tecnica utilizzare. «Se una vacca ha i muscoli contratti localizzo la tensione e applico la tecnica muscolare per sciogliere il muscolo», spiega la docente in bendaggio veterinario di Koppigen BE. Se invece si è accumulato liquido tissutale ricorre all'intervento linfatico chiamato anche tecnica a polipo. Quando Rösmi Aeschlimann la dimostra sulla vacca Debby appare subito chiaro perché: i nastri a forma di un gigantesco polipo blu decorano ben presto la spalla destra della vacca.

In caso di lesioni alle articolazioni, ai legamenti e ai tendini la tecnica dei legamenti può avere un effetto stabilizzante e migliorare il drenaggio linfatico. La quinta tecnica, quella correttiva, viene applicata in caso di frequente lussazione della rotula o di alterazioni ossee del dorso della vacca. In

La tecnica linfatica o a polipo favorisce il ripristino del flusso linfatico. Foto: Ann Schärer





Il contadino Josef Steinmann (sotto a destra) ha imparato la tecnica del bendaggio di bovini in un corso di Rösmi Aeschlimann.

linea di massima per tutte queste tecniche viene utilizzato lo stesso tipo di nastri kinesiologici di cotone con fili elastici incorporati.

I colori dei nastri non hanno nulla a che fare con la loro efficacia terapeutica bensì dipendono dall'efficienza energetica. Quelli blu hanno un effetto rinfrescante, quelli rossi riscaldano, spiega Rösmi Aeschlimann. «Quelli rossi non vanno mai applicati su ferite fresche, infiammate o congeste perché si rischierebbe di aggravare immediatamente l'infiammazione.» In tal caso vanno pertanto applicati i cerotti blu che hanno un effetto decongestionante. Esistono anche nastri verdi che hanno un effetto simile a quelli blu ma più attenuato. «Per il drenaggio linfatico conviene utilizzare i nastri di colore blu, verde o nero», spiega Rösmi Aeschlimann. Dal punto di vista energetico sarebbero colori ottimali per il trattamento di queste lesioni.

### Nessuna prova scientifica

Oltre alla scelta corretta del colore del cerotto, per il successo della terapia è decisivo soprattutto il livello di tensione. «Se desidero per esempio stimolare il sistema linfatico della mucca il nastro deve avere una tensione tra il 10 e il 15 per cento», osserva Rösmi Aeschlimann. All'inizio è utile fare prove su carta per vedere quanto la carta si arriccia sotto la tensione del cerotto. Rösmi Aeschlimann applicando il nastro a volte va addirittura un passo oltre posizionando in mezzo al nastro un grano di pepe che preme su un punto di agopuntura sul corpo. Dietro i cerotti a griglia marroni detti Cross Tapes si cela la stessa idea. «Sono molto adatti per attivare il cosiddetto punto aspirina per alleviare il dolore.» Sostanzialmente l'uso dei nastri può essere combinato molto bene con altre terapie come l'omeopatia o la fitoterapia ma sono importanti buone conoscenze della tecnica di applicazione. «Un corso pratico è ideale per trasmettere le basi, infatti i partecipanti possono esercitarsi e se sbagliano è possibile correggerli subito.»

L'efficacia dei nastri kinesiologici non è comprovata scientificamente attraverso studi ma il loro uso medicinale ha successo, osserva Rösmi Aeschlimann. Utilizza i nastri colorati

anche quando la placenta non si stacca o come terapia di accompagnamento in caso di problemi di mastite – in aggiunta a trattamenti omeopatici o secondo la medicina tradizionale. In caso di mastite i cerotti servono a drenare il tessuto e a sgravare in tal modo la mammella. Bisogna tuttavia prestare la massima attenzione affinché ciò non avvenga troppo presto perché in caso contrario possono giungere nella circolazione dell'animale troppi batteri per volta e ciò potrebbe portare a una setticemia acuta.

I nastri rimangono attaccati al pelo della mucca fino a quando si staccano da soli, in genere dopo tre a cinque giorni. Grazie al trucco dell'adesivo spray escogitato da Rösmi Aeschlimann i cerotti rimangono attaccati abbastanza bene. Solo le capre a volte li mangiano ma non è molto grave visto che si tratta essenzialmente di un prodotto naturale, dice Rösmi Aeschlimann ridendo. A scopo dimostrativo applica sul dorso di Debby un nastro corto di colore blu assieme a un grano di pepe. La vacca sopporta tutto stoicamente. Quando in seguito viene slegata trotta tranquillamente in direzione delle sue compagne. *Ann Schärer*



### Corsi di bendaggio di bovini

Il FiBL sta studiando l'efficacia di metodi terapeutici della medicina complementare per gli animali come l'omeopatia o la fitoterapia. Il bendaggio attualmente non fa parte dello studio, osserva il veterinario del FiBL Michael Walkenhorst: «Attualmente – anche per motivi di fattibilità finanziaria – non è tra le nostre priorità. Personalmente non escludo che possa avere risultati positivi.»

Per imparare le basi del bendaggio di bovini si consiglia di seguire un corso. Fra altri ne propone anche Rösmi Aeschlimann.

Josef Steinmann mette volentieri a disposizione la sua azienda Demeter e la sua mandria per corsi di bendaggio di bovini.

 [www.biohof-netzelen.ch](http://www.biohof-netzelen.ch)



# SPB in campicoltura: *norme valide dal 2024*

Con le future regole SPB, la Confederazione pone le basi per una maggiore biodiversità nei campi. Con ciò intende promuovere preziosi organismi utili e salvaguardare le specie minacciate.

Dal 2024 nella Prova che le esigenze ecologiche sono rispettate (PER) sarà introdotta una parte minima del 3,5 per cento di superfici per la promozione della biodiversità (SPB) nella superficie coltiva. Ciò concerne solo le aziende che dispon-

gono di oltre 3 ettari di «superficie coltiva aperta» nella zona di pianura o collinare. I prati artificiali sono esclusi. La regola del 3,5 per cento non è applicata alle aziende con una superficie coltiva aperta fino a 3 ettari o inferiore, vale a dire che

## Queste sei misure per la promozione della biodiversità in campicoltura sono computabili

### Strisce per organismi utili

6 miscele (tra cui 5 attuali miscele per strisce fiorite nonché miscela pluriennale dal 2023); con componenti di sovescio, trifoglio e erbe selvatiche



Soppressione infestanti (dip. miscela): \*\*  
beneficiano org. utili / impollinatori: \*\*\*  
beneficiano specie minacciate: \*

**Durata:** min. 100 giorni fino a 4 anni (miscela pluriennale); semina prima del 15 maggio

**Particolarità:** Semina possibile dopo tutte le colture (incluso dissodamento prati permanenti); il requisito secondo cui la parte di strisce fiorite per impollinatori è limitata al 50 % della SPB richiesta non è più valido (dal 2023).

### Maggese da rotazione

2 miscele; grano saraceno e erba medica come coltura di copertura, diverse erbe selvatiche



Soppressione infestanti: \*  
beneficiano org. utili / impollinatori: \*\*\*  
beneficiano specie minacciate: \*\*\*

**Durata:** almeno 1 anno, dissodamento al più presto il 15 febbraio (maggesi da rotazione di 1 anno) risp. il 15 settembre (maggesi da rotazione di 2 a 3 anni)

**Particolarità:** Semina tra il 1° settembre e il 30 aprile; grazie all'erba medica la copertura del maggese da rotazione è migliore di quella del maggese fiorito

### Maggese fiorito

2 miscele; grano saraceno come coltura di copertura, erbe selvatiche annuali e pluriennali



Soppressione infestanti: \*  
beneficiano org. utili / impollinatori: \*\*\*  
beneficiano specie minacciate: \*\*\*

**Durata:** almeno 2 anni, al massimo 8 anni nello stesso luogo

**Particolarità:** Massimo effetto ecologico - risorse alimentari, nidi, possibilità di ritiro e di svernamento per diversi gruppi di animali, importante elemento di interconnessione

Legenda: \* basso \*\* medio \*\*\* alto

(basato sulla perizia di Hans Ramseier, docente in protezione delle piante e agroecologia presso HAFL a Zollikofen BE)

non devono predisporre SPB in campicoltura. Per il calcolo del 3,5 per cento fanno stato tutte le superfici campicole – inclusi qui i prati artificiali –, che figurano nell’elenco delle particelle dell’azienda.

### Esempio di calcolo per il 3,5% SPB

15 ha superficie coltiva aperta + 5 ha prati artificiali =

**20 ha superficie campicola**

3,5 % di 20 ha = 0,7 ha o **70 a SPB necessari**

(di cui al massimo la metà come cereali in file distanziate = 35 a)

È utile tenere conto dei nuovi elementi richiesti per la biodiversità già all’inizio della pianificazione delle colture. Esistono sei tipi di campi SPB (vedi sotto) in funzione delle esigenze degli organismi utili e delle specie minacciate in campicoltura. Grazie a specie di piante ricche di polline e di nettare le strisce per organismi utili forniscono in breve tempo tanto nutrimento per gli impollinatori e per altri organismi utili; i maggesi e i bordi ricchi di strutture offrono ai piccoli animali possibilità di ritiro e di svernamento; i cereali in file distanziate accrescono il successo riproduttivo di allodole e lepri. Sulle superfici campicole non sono computabili come SPB i prati e i pascoli,

le superfici da strame e ruderali nonché le siepi e gli alberi che sono tuttavia considerati nel 7 per cento di SPB tuttora necessari nell’intera azienda per i contributi PER. Le SPB in campicoltura sono pure incluse nel 7 per cento, per quanto riguarda i cereali in file distanziate la superficie computabile tuttavia è limitata. *Niklaus Trottmann, Liebegg e, Theres Rutz, FiBL*



### Consulenza in biodiversità, manuali, video

→ Véronique Chevillat, FiBL

veronique.chevillat@fibl.org

tel. 062 865 04 12



www.agridea.ch > Ricerca:

«Promozione della biodiversità nell’azienda agricola»



www.agri-biodiv.ch > Réaliser >

Surfaces de promotion de la biodiversité (SPB) >

SPB sur les terres assolées (F e D)



www.youtube.com > Ricerca: «Politica agricola 2023 –

Campicoltura – Nuove misure concernenti la

promozione della biodiversità»

### Strisce su superfici coltivate

2 miscele (secco/umido); diverse erbe, erbe selvatiche annuali e pluriannuali



Soppressione infestanti: \*\*  
beneficiano org. utili / impollinatori: \*\*  
beneficiano specie minacciate: \*\*

**Durata:** illimitata ma almeno 2 anni

**Particolarità:** Minori esigenze pedoclimatiche dei maggesi; adatto anche a suoli bagnati; unica miscela contenente erbe; idoneo alla protezione da dispersione; metà della superficie va sottoposta ogni anno a sfalcio alternato (fine estate consigliata)

### Fasce di colture estensive

Fasce con crescita di vegetazione mesica spontanea in cereali, colza, girasole, piselli proteici, fave, soia o lino



Soppressione infestanti: dip. dalla coltura  
beneficiano org. utili / impollinatori: \*\*  
beneficiano specie minacciate: \*\*\*

**Durata:** almeno due colture principali successive nello stesso luogo

**Particolarità:** solo per luoghi con flora messicola già presente (semina non ammessa); fasce di colture estensive non possono essere combinate sulla stessa superficie con cereali in file distanziate

### Cereali in file distanziate

Cereali con il 40 % delle file non seminate; nelle aree non seminate distanza tra le file min. 30 cm; regolazione infestanti limitata – un solo passaggio con erpice/strigliatore entro il 15 aprile, sottosemine permesse



Soppressione infestanti: dip. dalla coltura  
beneficiano org. utili / impollinatori: \*  
beneficiano specie minacciate: \*\*\*

**Durata:** da annunciare ogni anno per la particella coltivata a cereali

**Particolarità:** Questa misura permette di soddisfare solo la metà delle SPB in campicoltura richieste (vale per la SPB aziendale del 7 %, aree aggiuntive non computabili; aziende con ≤ 3 ha di superficie coltiva aperta: è ammissibile ai contributi, ma non conta ai fini del 7%)

# RICCHISSIMA SCELTA CON LA GEMMA.

Dal 1993 insieme a Bio Suisse per la sostenibilità.



1 di oltre  
3700 prodotti

naturaplan



Naturale. Giusto. Buono.

coop

Per me e per te.

## Nuovo volto nel GE latte

Stephan Wicki è il nuovo membro del gruppo di esperti (GE) in materia di latte. Il 55<sup>enne</sup> maestro agricoltore gestisce un'azienda lattiera con pascolo integrale di 23 ettari con 35 vacche di razza pezzata rossa svizzera a Winikon nel Canton Lucerna. Stephan Wicki inoltre è presidente del gruppo di lavoro latte bio ZMP (produttori di latte della Svizzera centrale) e controllore presso Bio Inspecta. Sostituisce Dominik Estermann. *schu*



Stephan Wicki

## Redattore di contenuti

Rifornire licenziatari, organizzazioni associate, aziende Gemma estere e consumatori di contenuti bio digitali: questo è il compito di Oliver Roscher. Come redattore di contenuti dalla scorsa primavera è responsabile di newsletter e sito internet presso Bio Suisse. Il 49<sup>enne</sup> che ha studiato scienze umane ha fatto parte per oltre otto anni del gruppo online-news della SRF come redattore e produttore applicazioni e sito web. *schu*



Oliver Roscher

## Rinforzo per T & C

In qualità di esperto in trasformazione e commercio (T & C) presso Bio Suisse, Luca Müller già da qualche mese fornisce consulenza a diversi licenziatari. Il 31<sup>enne</sup> tecnologo alimentare si è formato presso Coop, ha lavorato diversi anni presso Ricola e ha maturato esperienze in Toscana nella coltivazione bio di uva, erbe e olive. Tra due anni Luca Müller intende rilevare il vigneto del nonno. *schu*



Luca Müller



Tobias Gelencsér e Maike Krauss codirigono il gruppo tecniche culturali campicole.

## Cambio di direzione in campicoltura

Il 1° luglio 2022, dopo 20 anni, Hansueli Dierauer ha ceduto le redini del gruppo tecniche di produzione in campicoltura a Tobias Gelencsér e Maike Krauss i quali si occuperanno in codirezione dei settori consulenza e ricerca in campicoltura. Tobias Gelencsér è responsabile della consulenza e da oltre quattro anni si impegna a favore dell'agricoltura biologica presso il FiBL come consulente e ricercatore in campicoltura. In particolare, si occupa della coltivazione di patate bio. Maike Krauss come codirettrice è

responsabile del settore ricerca e lavora presso il FiBL da oltre dieci anni. Le sue ricerche interessano i temi lavorazione ridotta del suolo, protezione del clima e regolazione delle infestanti. *ann*

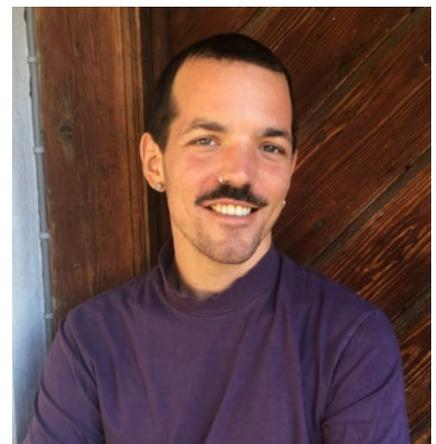
Direzione tecniche culturali campicole

→ Tobias Gelencsér  
tobias.gelencser@fibl.org  
tel. 062 865 72 51

→ Maike Krauss  
maike.krauss@fibl.org  
tel. 062 865 04 35

## Nuovo volto a Bioattualità

Dopo aver lavorato per un anno nella redazione dei promemoria presso il FiBL Jeremias Lütold sarà ora anche attivo per la rivista Bioattualità. Durante gli studi in ingegneria ambientale con approfondimento in agricoltura biologica e orticoltura presso l'istituto di scienze applicate ZHAW ha iniziato già nel 2017 a scrivere su questi temi come giornalista indipendente. Accanto all'attività redazionale dà una mano nel vigneto e si interessa alla vinificazione di varietà Piwi. Durante le passeggiate rinfresca le proprie conoscenze botaniche e raccoglie fiori. *ann*



Jeremias Lütold

# Dal campo alla tavola, una rassegna Bio

Da sabato 24 settembre a sabato 8 ottobre, piatti biologici e locali presso una trentina di ristoranti del Ticino.

Tra gli obiettivi di Bio Ticino rientra anche la volontà di proporre e promuovere sempre di più i prodotti biologici e locali pure nella ristorazione. Un settore in cui già si trovano sporadicamente o puntualmente singole offerte legate alla produzione bio, con ingredienti o bevande offerte in alcuni luoghi e/o in alcuni periodi.

Per dare ulteriore slancio, da sabato 24 settembre a sabato 8 ottobre Bio Ticino propone una rassegna del biologico, denominata «Dal campo alla tavola», che coinvolgerà 27 esercenti distribuiti in tutto il Ticino. Ci saranno grotti e osterie, ristoranti più o meno rinomati, ma anche bistrot o street food. Non mancano alberghi, capanne, agriturismi e altri esercizi, dei quali alcuni già collaborano regolarmente con produttori biologici, mentre altri lo faranno per la prima volta, proponendo una carta che, per due settimane, avrà almeno anche due piatti con ingredienti il più possibile bio e locali.

La scelta della tipologia di piatto sarà libera, quindi potremo trovare per esempio antipasti, paste o altri primi, carni, formaggi o dolci. Pietanze che potranno essere degustate assieme a una bevanda bio, dato che gli esercenti aderenti do-

vanno inserire al minimo un vino, una bibita o una birra di un produttore biologico ticinese.

La nuova rassegna arriva a un anno da un'analoga iniziativa organizzata l'anno scorso da Bio Ticino nell'ambito dei festeggiamenti per i 40 anni di Bio Suisse. Nel 2021 venne infatti proposta un'intera settimana in cui alcuni ristoranti avevano presentato un menu o un piatto cucinato utilizzando anche prodotti biologici e locali. Per sottolineare i 40 anni dell'associazione, il piatto o il menu aveva un costo di 40 franchi, mentre quest'anno anche questo fattore sarà libero, con Bio Ticino che promuoverà l'iniziativa tramite una comunicazione mirata.

La pubblicità per l'evento avverrà come consuetudine su differenti canali. Oltre alla stampa cartacea e ai social media, è stato attivato un apposito sito internet (vedi sotto) che, raggiungibile da quello di Bio Ticino (interamente rinnovato a partire dallo scorso mese di luglio), metterà in evidenza con una cartina interattiva tutti gli esercenti che offrono i piatti biologici. Sono inoltre previsti dei manifesti affissi sul territorio con fotografie dedicate all'evento, dove appariranno sia i produttori sia i cuochi, in modo da mostrare in poco spazio il breve passo che esiste dal campo alla tavola per questi prodotti biologici ticinesi. I circa 400 sostenitori (consumatori) dell'associazione riceveranno direttamente una comunicazione ed è pure prevista una promozione radiofonica (con Ra-

La promozione della rassegna contempla anche una campagna d'affissione, in immagine mungitura presso l'Azienda agricola La Ghiandaia a Maggia. Foto: Bio Ticino





Due piatti che saranno proposti durante la rassegna: dall'Osteria Bisnona a Contone (a sinistra) e dal Ristorante Missultin di Vira Gambarogno (a destra).

dio3i), che sarà abbinata a un concorso in cui ci si potranno aggiudicare dei buoni per uno dei ristoratori aderenti alla rassegna. Per presentare questi e altri dettagli ai media e nel contempo coinvolgere ulteriormente la popolazione, qualche settimana prima verrà organizzata una conferenza stampa.

I ristoratori partecipanti riceveranno un volantino da inserire nella carta o da esporre, dove si troveranno le informazioni riguardanti la rassegna, mentre tra i visitatori ci saranno anche alcune persone che, dopo aver gustato i piatti, promuoveranno la rassegna tramite i loro canali.

La rassegna si svolge nell'ambito di un progetto approvato da Bio Suisse, che appoggia con piacere quest'iniziativa, la prima nel suo genere in Svizzera. Tutti i piatti in carta dei vari ristoratori verranno pubblicati anche sui canali social (Instagram soprattutto) e utilizzati da Bio Ticino per la promozione.

Gli esercizi pubblici che già lavorano con produttori biologici potranno appoggiarsi sui fornitori abituali, ma anche attingere alla lista dei produttori e fornitori Bio Gemma che Bio Ticino ha allestito per l'occasione. All'iniziativa hanno aderito una trentina di associati, i quali propongono per esempio carni e salumi, uova, formaggi e altri latticini, miele, aceti, verdura o frutta. Ci sono poi anche pane, paste e mais da polenta, così come marmellate, tisane, vini, caffè e altre bevande, mentre chi cercasse qualcosa di particolare non inserito nella lista, può contattare il segretariato per ulteriori consigli.

Per i consumatori una bella opportunità per conoscere nuovi esercenti, nuove ricette e nuovi produttori biologici del nostro cantone, con una rassegna tutta da gustare. Bio Ticino invita dunque tutti presso i vari ristoratori partecipanti: «sbirciate nella lista e, con l'acquolina in bocca, lasciatevi invogliare!» *Elia Stamanoni, Bio Ticino*

[www.bioticino.ch/rassegnabio](http://www.bioticino.ch/rassegnabio)



### Bio Cuisine – La Gemma per la gastronomia

Per l'inizio del 2023 Bio Suisse lancia il suo nuovo marchio di qualità «Bio Cuisine» per la gastronomia. Ristoranti, servizi catering e strutture della ristorazione collettiva potranno così comunicare in modo chiaro i propri sforzi per una maggiore sostenibilità nel piatto. Le percentuali di prodotti bio utilizzati sono suddivise in tre livelli in modo da facilitare l'adesione alle aziende interessate e incoraggiarle all'ulteriore sviluppo. In parallelo Bio Suisse offre alle aziende un programma di perfezionamento completo e interessanti possibilità di interrelazione. Gli esercizi di ristorazione possono trovare sin da ora l'offerta dei produttori bio sul mercato online [biomondo.ch](http://biomondo.ch) (anche grandi quantitativi).

→ Reto Thörig, responsabile di progetto gastronomia,

Bio Suisse  
[hospitality@bio-suisse.ch](mailto:hospitality@bio-suisse.ch)  
 tel. 061 204 66 87

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

### Informazioni Bio Ticino

Associazione Bio Ticino, c/o Valentina Acerbis-Steiner  
 Via Cantonale 39b, 6930 Bedano

→ [info@bioticino.ch](mailto:info@bioticino.ch)  
 tel. 079 263 27 89

[www.facebook.com/BioTicino](https://www.facebook.com/BioTicino)

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

Con elenco dei prodotti biologici ticinesi disponibili presso le aziende.

## Impressum

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

31° anno, 2022

Edizione 7 | 22 del 16.9.2022

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

Prezzo abbonamento ann.: fr. 55.-

Prezzo abb. estero: fr. 69.-

[www.bioattualita.ch](http://www.bioattualita.ch) >

Attualità > Rivista

Tiratura (autentica notarile, 2021)

Tedesco: 7719 esemplari

Francese: 1286 esemplari

Italiano: 301 esemplari

Copie stampate: 9916 esemplari

Copie inviate: 9306 esemplari

Stampa

AVD Goldach AG, [www.avd.ch](http://www.avd.ch)

Editore

Bio Suisse, Peter Merian-Strasse 34,  
4052 Basilea, [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)  
e

FiBL, Istituto di ricerca dell'agri-  
cultura biologica, Ackerstrasse 113,  
casella postale 219, 5070 Frick  
[www.fibl.org](http://www.fibl.org)

Carta

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

Traduzioni

Regula van den Berge  
(salvo testi di Bio Ticino)

Impaginazione

Simone Bissig, FiBL

Redazione Bioattualità Rivista

Stephanie Fuchs (sf),  
caporedattrice, Bio Suisse  
Claire Berbain (cb), Bio Suisse  
Beat Grossrieder (bgo), FiBL  
Jeremias Lütold (jlu), FiBL  
Theresa Rebholz (tre), FiBL  
Ann Schärer (ann), FiBL  
René Schulte (schu), Bio Suisse  
[redazione@bioattualita.ch](mailto:redazione@bioattualita.ch)  
tel. +41 (0)61 204 66 63

Redazione bioattualita.ch (FiBL)

Ania Biasio (anb), caporedattrice  
Flore Araldi (far)  
Serina Krähenbühl (skr)  
Simona Moosmann (msi)  
Nathaniel Schmid (nsc)  
[redazioneweb@bioattualita.ch](mailto:redazioneweb@bioattualita.ch)

Annunci

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

Edizione

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

Scaricare la rivista (PDF)

[www.bioattualita.ch](http://www.bioattualita.ch) >  
Attualità > Rivista  
Utente: bioattualita-7  
Password: ba7-2022  
[www.bioattualita.ch](http://www.bioattualita.ch)

## Siete il nuovo membro del gruppo di esperti Carne?

Bio Suisse punta sulla competenza di professionisti motivati. Ricerciamo un nuovo collaboratore per il gruppo di esperti Carne, in possesso di conoscenze approfondite maturate sul mercato della carne di maiale biologica, a partire dal 2023. Il gruppo di esperti è un organo consultivo e fornisce sostegno alla manager dei prodotti per le questioni tecniche e di mercato. Il gruppo di esperti è composto da produttori Gemma che dispongono di elevate conoscenze, grande esperienza nel campo della produzione biologica e una buona rete di collegamenti nel settore.

### Requisiti

Gestite un'azienda Gemma e/o avete esperienza nel campo della produzione di carne biologica (soprattutto carne di maiale biologica) e siete motivati. Siete inoltre innovativi, capaci di lavorare in squadra e sapete negoziare bene. Sapete parlare e scrivere in tedesco o francese. (La lingua in cui si tengono le sedute è il tedesco.) Sapete utilizzare i mezzi di comunicazione elettronici.

### Impegno e indennizzi

Ogni anno vengono svolte quattro/cinque sedute per gruppi di esperti della durata di un'intera giornata. Siete pronti inoltre a partecipare alle sedute con rappresentanti di filiale esterni (ad es. con acquirenti, tavole rotonde). Rappresentate gli interessi dei produttori bio nel corso degli incontri settimanali per la valutazione dei prezzi indicativi. L'attività viene ricompensata conformemente al regolamento per gli indennizzi di Bio Suisse.

### Siete interessati?

Entro il 2 ottobre 2022 inviate la vostra candidatura comprensiva di lettera di motivazione e breve curriculum a Jasmin Huser, manager dei prodotti Carne, [jasmin.huser@bio-suisse.ch](mailto:jasmin.huser@bio-suisse.ch). Jasmin Huser è disponibile sia per mail che al telefono, al numero (+41 61 204 66 88).



Gemma Bio. Uomini, animali e natura in equilibrio. **BIO SUISSE**