

# BIO

## *Attualità*

La rivista del movimento bio

2123



# Sommario

## Tema centrale

### Viticultura

- 4 Conversione: meglio se ben informati
- 6 La Gemma non è solo vino nuovo in vecchie botti

## Agricoltura

### Capre

- 8 Convivenza più pacifica grazie alla terza dimensione

### Controllo bio

- 10 Controlli bio regolari sono e rimangono importanti

## Bio Suisse e FiBL

### Bio Suisse

- 12 Notizie

### FiBL

- 13 Notizie

## Rubriche

- 4 Brevi notizie
- 14 Bio Ticino
- 16 Impressum

## Articolo online

**FiBL 50 anni: a colloquio con Hansueli Dierauer**  
[www.bioattualita.ch](http://www.bioattualita.ch) > Attualità > Rivista

La viticoltura bio assume sempre maggiore importanza e ciò si rispecchia nella rapida crescita delle superfici viticole certificate. La strada verso la conversione tuttavia rimane in salita; numerose aziende mantengono lo statuto di bio federale e non passano alla Gemma. Tema centrale da pagina 4. Foto: Claire Berbain

# Vino nobile, la carta vincente

In nessun altro settore la quota di conversione al biologico è elevata come nella viticoltura. La viticoltura bio nella pratica registra un rapido sviluppo supportato da un mercato tendenzialmente in crescita. Ciononostante rimane un settore indipendente caratterizzato dalla grande molteplicità di possibilità di smercio.

Le limitazioni di tipo agronomico sono nettamente diverse da quelle nel resto del mondo agricolo. La conversione di un vigneto alla gestione biologica non è paragonabile alla conversione di superfici campicole. Il grande numero di varietà di vite, la forte parcellazione delle aziende vinicole – in particolare in Vallese – e la posizione dei vigneti aggravano ulteriormente il compito già difficile dei viticoltori. Le condizioni quadro inoltre causano costi di produzione nettamente maggiori. Il rischio è notevole, in particolare per coloro il cui reddito annuo dipende esclusivamente dalla produzione di uva, rispettivamente di vino.

I viticoltori rimangono però motivati e la domanda esiste. Coloro che abbiamo interpellato a questo proposito (pagine 6–7), affermano che bio, visto il grande entusiasmo, potrebbe diventare la norma per la viticoltura svizzera. Risulta difficile non vedervi un'opportunità commerciale e strategica per Bio Suisse. L'associazione mantello probabilmente approfitterebbe se sostenesse maggiormente lo sviluppo della viticoltura biologica mediante promozione, perfezionamento e informazione. Non dovrebbero però mancare un'intenzione chiara e ben disposta e un orecchio aperto.

*Claire Berbain*

Claire Berbain, redattrice



## Quattro su cinque prodotti bio troppo cari

Recentemente il sorvegliante dei prezzi ha pubblicato un rapporto sui margini dei grandi distributori sui prodotti biologici. Conclusione: per quattro prodotti bio su cinque Migros e Coop conseguono un margine di profitto lordo più elevato che per i prodotti convenzionali paragonabili. Essendo molto dominanti sul mercato si crea un «ambiente poco competitivo», scrive il sorvegliante dei prezzi Stefan Meierhans. Ciò contribuisce ad «aumentare più fortemente i prezzi dei prodotti biologici» rispetto ai prodotti convenzionali. E anche rispetto ai mercati nei Paesi nei quali la concorrenza funziona meglio come per esempio la Nuova Zelanda.

Da alcuni studi emerge: i consumatori sono relativamente condiscendenti riguardo agli aumenti di prezzo fino a circa il 20 per cento. Il sorvegliante dei prezzi pertanto ha proposto ai grandi distributori un compromesso chiedendo

loro di non aumentare il margine rispetto al prodotto convenzionale se il sovrapprezzo del prodotto bio supera già il 20 per cento. «Purtroppo le società invitate non sono state disposte ad assumersi un tale impegno e a ridurre i prezzi», scrive Stefan Meierhans nel suo rapporto.

Migros e Coop respingono le accuse e affermano che il loro guadagno sui prodotti bio e su quelli con un marchio non supera quello sui prodotti convenzionali. Nel «Tages Anzeiger» hanno addotto come motivi dei prezzi più elevati i maggiori costi per la trasformazione, l'imballaggio, il controllo, la certificazione e il commercio. Il sorvegliante dei prezzi a sua volta si interroga «se la concorrenza dei prezzi fra Coop e Migros non sia insufficiente». Continuerà pertanto a tenere d'occhio i due grandi distributori. *bgo*

[www.preisueberwacher.admin.ch](http://www.preisueberwacher.admin.ch) > IT



I grandi distributori applicano margini elevati sui prodotti bio.

## Semina biodinamica

Il successo nell'orto richiede una buona pianificazione. Il calendario biodinamico di Demeter offre la possibilità di lavorare l'orto in armonia con la natura e le stagioni. Il calendario è il risultato degli studi approfonditi della biopioniera tedesca Maria Thun (1922-2012), la cui casa editrice pubblica tuttora il calendario con consigli dettagliati per la semina.



Quale è il periodo migliore per la semina?

La versione Demeter contiene informazioni sulle fasi e sulle orbite lunari, sui periodi ideali per la semina (giorni delle foglie, del fiore, del frutto e della radice) e sui giorni sfavorevoli. È ottenibile gratuitamente nei negozi che vendono prodotti Demeter e può essere scaricato in formato pdf. *bgo*

[www.demeter.ch/fr/biodynamischer-kalender](http://www.demeter.ch/fr/biodynamischer-kalender) (FR e DE)

## Proposte per il 4° anno

Le associazioni professionali concordano che la formazione agricoltore/agricoltrice vada modernizzata. Come finora propongono una formazione AFC di tre anni con specializzazioni opzionali nel terzo anno. Oltre alla coltivazione bio si tratta di campicoltura, allevamento di bovini, pollame e suini e agricoltura alpestre e di montagna. Chi desidera acquisire maggiori competenze può aggiungere un quarto anno di tirocinio e potrà ottenere il diploma per una seconda specializzazione che accresce le possibilità professionali. Le proposte sono inviate in consultazione alle organizzazioni associate del fondo per la formazione professionale competente. *bgo*

[www.bioactualités.ch](http://www.bioactualités.ch) > Principes > Formation > Formation de base (FR e DE)

## Bella il nome preferito

In Svizzera Bella è il nome di mucca più popolare. 4422 vacche (giorno di riferimento: 31.12.2022) portano questo nome. Al secondo posto figura Fiona (3327), seguito da Bianca (3120), Nora (2944) e Sina (2939). In Ticino il nome preferito è Luna mentre in Svizzera romanda, subito dopo Bella, occupano i posti d'onore Tulipe e Etoile. La base per la classifica è fornita dalla banca dati sul traffico degli animali che tiene pure un elenco dei nomi preferiti di altri animali domestici. I padroni dei cani per esempio chiamano i loro amici a quattro zampe Luna o Rocky mentre i nomi più comuni per i gatti sono Luna e Simba. *bgo*

[www.identitas.ch](http://www.identitas.ch) > Statistique (FR e DE)

## Padrini cercasi

Per il progetto «Mit vereinten Gärten» Sativa Rheinau e Pro Specie Rara sono di nuovo alla ricerca di orticoltori disposti a sperimentare varietà di insalata. L'obiettivo del progetto è lo sviluppo di varietà di insalata senza brevetto resistenti all'oidio per l'agricoltura biologica. Le varietà vanno sperimentate nel maggior numero di siti possibile. Si tratta di rilevare il grado di infestazione da oidio e di comunicarlo regolarmente online. Gli interessati possono annunciarsi entro metà maggio. La condizione è la disponibilità di una superficie di almeno 5 (meglio 15) metri quadri per almeno 40 (140) piantine di insalata. Le piantine sono fornite gratuitamente. *bgo*

[www.unis-vers-potager.org](http://www.unis-vers-potager.org) (FR e DE)



**Conversione:**  
*meglio se ben informati*





## Sempre più aziende viticole soddisfano i requisiti bio federale, solo poche quelli Gemma. Ci vorrebbero più conoscenze e consapevolezza dei marchi.

La viticoltura rappresenta uno dei rami più dinamici del settore bio. Sull'arco di tre anni la superficie viticola coltivata in regime biologico è raddoppiata passando da 1000 a oltre 2200 ettari. Il settore bio, che nel 2021 ha conseguito un fatturato di quasi 43 milioni di franchi (e che nel frattempo rappresenta il 10 per cento del mercato del vino), conta attualmente circa 600 aziende vinicole certificate. I produttori animano un gran numero di gruppi di lavoro e piattaforme di sperimentazione che stanno a dimostrare la volontà di progredire dal punto di vista tecnico. E allora: perché solo poche bottiglie recano la Gemma? Perché numerosi offerenti si accontentano di una certificazione secondo l'Ordinanza federale bio e non aspirano a un riconoscimento Bio Suisse?

«La viticoltura è un caso particolare nel settore bio», riassume Pascal Olivier, responsabile dell'Antenne romande di Bio Suisse. «Per quanto riguarda il numero di conversioni il settore, essendo stato un po' trascurato dall'associazione mantello e anche perché il commercio non gli ha attribuito sufficiente attenzione, è rimasto a lungo a rimorchio.» Si contraddistingue per un'elevata quota di vendita diretta e per strette relazioni tra produttori e clientela. «Dal punto di vista di numerosi viticoltori che dispongono già di una vasta clientela la Gemma non rappresenta un argomento di vendita determinante», dichiara Rolf Schweizer, responsabile di Bio Inspecta Romandie. Contrariamente ai settori dei cereali, della frutta e della verdura nei quali il mercato per prodotti bio senza la Gemma è pressoché inesistente la viticoltura ha la possibilità di essere bio senza doverlo dichiarare. «I viticoltori che vinificano in proprio preferiscono inoltre non sovraccaricare con troppe informazioni le etichette create con tanta cura», prosegue Pascal Olivier. «È un argomento comprensibile, desiderano preservare la loro immagine ma a volte manca un po' di pragmatismo.»

### Il delicato modello della globalità aziendale

Anche il principio della globalità aziendale sostenuto da Bio Suisse viene citato come ostacolo alla conversione. «Risulta complicato metterlo in atto in viticoltura», ammette Gilles Besse, enologo presso la cantina Jean-René Germanier a Vétroz VS, una delle aziende vitivinicole certificate bio più grandi in Svizzera. «La forte parcellazione tipica per il Vallese non aiuta ed è il motivo per cui, malgrado la domanda, le piccole cantine ma anche le grandi case vitivinicole sono reticenti», prosegue il nuovo presidente del gruppo di esperti in materia di vino presso Bio Suisse.

Numerosi sono pure coloro che si lasciano intimorire dalle norme Gemma per la vinificazione. «A torto», sottolinea Rolf Schweizer. «Negli anni passati ci sono stati progressi per quanto riguarda le competenze enologiche che permettono di limitare gli interventi e di soddisfare più facilmente i requisiti Gemma.» Secondo l'esperto la viticoltura bio potrebbe trarre vantaggio profilandosi meglio sul mercato. «Mantenendo la separazione (Gemma contro bio federale) si crea confusione e si rischia di perdere quote di mercato in un settore sempre più conteso», spiega Gilles Besse che intende agire a livello del gruppo di esperti in materia di vino per promuovere l'immagine della Gemma nel settore.

Pascal Olivier a suo volta deplora il fatto che una parte dei viticoltori rinunci ad aderire a un movimento trasversale, dinamico e promettente. «Riunendo diversi settori di produzione la Gemma crea qualche cosa di unico in agricoltura. Fare parte di questo movimento rappresenta una vera forza.» Rolf Schweizer punta invece sul cambio generazionale. «I giovani sono più consapevoli dell'importanza di un marchio per emergere», commenta il responsabile di Bio Inspecta Romandie. «I vini svizzeri sono un mercato di nicchia e bio presto o tardi potrebbe diventare la norma.» *Claire Berbain*



### Gemma contro bio federale

Bio Suisse prescrive che un'azienda Gemma debba essere gestita interamente in regime biologico. L'Ordinanza bio svizzera a questo proposito ammette eccezioni. Bio Suisse inoltre permette l'impiego di al massimo 3 chili di rame puro per ettaro e anno mentre l'Ordinanza bio ne autorizza 4. Le superfici per la promozione della biodiversità nelle aziende Gemma devono rappresentare almeno il 7 per cento contro il 3,5 di bio federale. Un'azienda Gemma inoltre deve realizzare almeno 12 delle misure per la promozione previste da Bio Suisse. «In cantina la rinuncia all'impiego di rame per prevenire problemi di ridotto e di tannini - anche biologici - prescritta da Bio Suisse è spesso menzionata come un notevole ostacolo al passaggio alla Gemma», osserva David Marchand, consulente in viticoltura presso il dipartimento Svizzera romanda del FiBL. Adduce anche motivi commerciali: «Se non dispongono di un accordo con Coop i viticoltori non necessitano del marchio di Bio Suisse. In tal caso è sufficiente l'indicazione che si tratta di vino biologico.» Esistono poi anche differenze tra i Cantoni. «L'influsso dei consulenti che presentano la Gemma come marchio privato alternativo o come irrinunciabile è grande.»

→ Bea Steinemann, supplente gestione del gruppo Tecniche di produzione in frutticoltura & viticoltura  
bea.steinemann@fibl.org  
tel. 062 865 72 03

[www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) > Cultures > Viticulture (FR e DE)

Guida tecnica: «Requisiti per la vitivinicoltura biologica» (febbraio 2023):

[shop.fibl.org](http://shop.fibl.org) > n° art. 2519

Liste des intrants pour la vinif. (FR e DE):

[shop.fibl.org](http://shop.fibl.org) > n° art. 1488 / 1489

Podcast «Klimawandel im Bioweinbau»:

[www.fibl.org](http://www.fibl.org) > Infothek > Podcast > «Klimawandel im Bioweinbau» (DE)

Essere bio senza dichiararlo: i vini bio svizzeri fanno spesso a meno della Gemma. Foto: Claire Berbain

# La Gemma non è solo vino nuovo in vecchie botti

L'attuazione delle direttive Gemma nel vigneto e in cantina richiede tempo e cela rischi. I viticoltori che hanno accettato la sfida comunque non se ne pentono.

Testo: Claire Berbain

## «Occorre osare per avere tutti gli assi nella manica»

Luc Pellet, Mont-sur-Rolle VD

«Se dieci anni fa mi avessero detto che un giorno sarei passato al biologico non ci avrei creduto», ammette Luc Pellet. Per il viticoltore che coltiva 7,5 ettari tra Mont-sur-Rolle e St-Livres nella regione vodese della Côte la conversione è parte di un lungo processo. «Nel 2014 sono stato scosso dalla vicenda Moon Privilege, un fungicida con conseguenze disastrose per



L'azienda di Luc Pellet è nel primo anno di conversione al biologico.

i vigneti. Ho messo in discussione il mio modo di lavorare e ho perso la fiducia nel sistema di omologazione dei prodotti fitosanitari.» Negli anni successivi il viticoltore ha svolto esperimenti senza prodotti di sintesi fino a rinunciare interamente all'impiego di erbicidi. Si è dotato di macchine per la regolazione meccanica delle infestanti e ha continuato ad acquisire esperienza.

Le iniziative antipesticidi e la richiesta di un numero crescente di consumatori di alimenti senza residui di prodotti sintetici hanno convinto definitivamente Luc Pellet a compie-

re il passo. «E se il biologico fosse la via giusta?», si è chiesto il produttore 64enne in procinto di cedere il vigneto al genero. Numerosi viticoltori sono già passati con successo al biologico nella regione attorno a Mont-sur-Rolle. Anche il principale acquirente dei prodotti di Luc Pellet, la ditta Schenk a Rolle VD, mostra un crescente interesse per il mercato bio.

«Non mi sarei mai avventurato in una conversione se non fossi stato sicuro di quello che faccio», spiega il viticoltore. Nonostante il fatto che sussistono numerosi cantieri aperti, soprattutto per quanto riguarda la copertura del suolo, dal punto di vista tecnico nel vigneto nel frattempo si arrangia egregiamente. Spiega che ha riorganizzato il lavoro e che ora dispone dell'equipaggiamento adatto e di una preziosa rete di contatti di colleghi bio con i quali può scambiarsi le esperienze. Anche se le motivazioni sono in prima linea di tipo agronomico e strategico Luc Pellet intende ora passare direttamente alla Gemma. Per motivi commerciali ritiene sbagliato accontentarsi della certificazione secondo l'Ordinanza bio. «Se grazie al biologico è possibile aumentare il valore di mercato conviene avere tutti gli assi nella manica e richiedere la Gemma. Inoltre potrebbe essere una buona occasione per attirare nuovi clienti e aumentare il volume di vino venduto!»

## «Globalità aziendale è un principio logico ma delicato»

Bertrand Favre, Choulex GE, Domaine de Miolan

I motivi di Bertrand Favre, che nel 2006 ha deciso di convertire l'azienda al biologico, sono stati essenzialmente di tipo agronomico. Il contadino di Choulex nel Canton Ginevra gestisce un'azienda mista con 50 ettari di campicoltura, venti ettari di superfici inerbite e 5 ettari coltivati a vigna. Nelle particelle coltivate a cereali e sementi oleose è regolarmente confrontato con problemi di fertilità. Con la conversione il ginevrino intende migliorare la microbiologia dei suoli. Nel contempo deve però affrontare la sfida di convertire anche le superfici campicole e i vigneti. «Non ho esitato a lungo», sottolinea il contadino e viticoltore. «I possibili residui di prodotti fitosanitari nel mosto rappresentavano già allora un problema reale per me. Dato che a quei tempi già vinificavo l'intera produzione mi sentivo responsabile nei confronti dei miei clienti di fornire un prodotto sano e genuino che riflettesse i miei valori.»

Il contadino è convinto ma anche preoccupato. Come avrebbero reagito le viti a questa brusca conversione? La resa sarebbe diminuita di molto? «Allora non riuscivamo a immaginarci di aumentare i prezzi dei nostri vini in bottiglia o dell'uva per compensare le perdite», ammette. Nella sua regione vi erano solo pochi viticoltori già convertiti al biologico. Bertrand Favre ha dovuto vincere le sue paure di dover





Bernard Favre e Sarah Meylan nell'azienda viticola Gemma a Choulex GE.

eventualmente superare le difficoltà iniziali senza consigli o suggerimenti. «Il primo anno di conversione nel 2007 è stato piovigginoso e rischioso per quanto riguarda le malattie. La protezione delle piante si è rivelata complicata; in definitiva però quell'anno ci ha dimostrato che bio era possibile», racconta il ginevrino. Pure sua moglie Sarah Meylan è viticoltrice, ha vinto diversi premi e coltiva il suo proprio vigneto. «È stato più importante che mai tenere d'occhio la vegetazione. Il cambio del metodo di gestione si è manifestato molto rapidamente sulle viti: presentavano una netta riduzione della dinamica di crescita ma hanno ben presto mostrato una relativa tolleranza alle infestazioni.»

Bertrand Favre non si pente della sua decisione; il suo vino bio ha vinto premi già nel 2012. Va addirittura oltre: «Secondo me la globalità aziendale così come è prescritta dalle direttive Gemma è un principio logico e giustificato. «Tutto o niente» è difficile ma presenta una coerenza etica necessaria.» Il contadino aggiunge però che una conversione graduale sarebbe più indicata per le aziende diversificate. «Una tempistica più flessibile nella conversione sarebbe vantaggiosa; permetterebbe di convincere anche gli scettici della bontà della globalità aziendale.» Il viticoltore, insignito del titolo «bioviticoltore del 2021» adduce motivi etici e agronomici per la conversione. «La Gemma per me come viticoltore vinificatore è una garanzia di autenticità per i miei vini ma non deve essere perseguita solo per motivi di marketing o finanziari.»

## «Il vino Gemma potrebbe essere meglio sostenuto»

### Famiglia Rouvinez, Sierre VS

Con 150 ettari di cui 120 propri l'azienda vitivinicola Rouvinez a Sierre, nel cuore del Vallese, è uno dei più grandi nomi del settore dei vini bio in Svizzera. «Il passaggio all'ecologia e al biologico è stato avviato già quarant'anni fa dalla generazione precedente», spiega il capoazienda Frédéric Rouvinez. Rinuncia agli erbicidi, inerbimento dei vigneti terrazzati, ab-

bandono di insetticidi e fungicidi di sintesi: all'inizio degli anni 2000 il 70 per cento dei vigneti era coltivato secondo le direttive Bio Suisse. Tuttavia non era mai stata avviata la procedura per il riconoscimento ufficiale. «Il cambio di generazione ai vertici dell'azienda ha dato il via», racconta il più giovane dei fratelli Rouvinez. «Viviamo in un mondo nel quale regna la trasparenza. Dire che cosa si fa e fare quello che si dice è una necessità assoluta.»

Nel 2013 è quindi stato dato l'avvio alla conversione di una parte dell'azienda vitivinicola. «Era impensabile – ed è tuttora poco realistico – convertire al biologico tutti i nostri vigneti in una sola volta», precisa Frédéric Rouvinez. A suo parere la globalità aziendale è difficile da mettere in atto in Vallese. «Le condizioni di gestione sono molto diverse tra le superfici in pianura che possono essere lavorate con le macchine e i pendii quasi inaccessibili. A ciò si aggiunge che le varietà di vite reagiscono in modo diverso allo stress idrico o causato dall'azoto e richiedono una lavorazione del suolo più o meno intensa per limitare la concorrenza. Numerosi vigneti tuttavia non permettono l'accesso con i mezzi necessari.» La famiglia Rouvinez dispone ora di due superfici di produzione di 70 ettari ciascuna – una è certificata Gemma, l'altra è convenzionale. La strada fino al riconoscimento da



Il capoazienda Frédéric Rouvinez (s.) con i fratelli Philippe e Véronique.

parte dell'Ufficio federale dell'agricoltura e infine di Bio Suisse è stata lunga. «Abbiamo anche dovuto passare attraverso una fase di moratoria di cinque anni imposta da Bio Suisse relativa all'ingrandimento delle superfici viticole», spiega il capoazienda.

Attualmente sono certificati Gemma 75 ettari ma solo la metà dell'uva è venduta con la Gemma, il resto rimane certificato bio federale. «È comprensibile che le cantine non si precipitino sulla Gemma», prosegue Frédéric Rouvinez. «Le tasse per ettaro e per la licenza – il 0,9 per cento del fatturato – hanno un effetto dissuasivo. Si tratta di un contributo notevole per l'intero settore. Inoltre la richiesta di vino Gemma sul mercato, ad eccezione di Coop, non è molto forte.» Secondo Frédéric Rouvinez un maggiore sostegno dei vini Gemma potrebbe cambiare completamente la situazione. «Le tasse di licenza permetterebbero di finanziare il sostegno del mercato. I vini Gemma necessitano di una campagna pubblicitaria.»



# Stabulazione libera più pacifica grazie alla terza dimensione

Dal 2023 le capre possono essere tenute unicamente in stabulazione libera. Molti allevatori di capre con le corna temono che si combattano fra loro. Ma non deve necessariamente essere così.

Dal 1° gennaio 2023 la stabulazione fissa delle capre è vietata. Soprattutto nelle regioni di montagna, dove lo spazio per le stalle è limitato, la stabulazione fissa finora era piuttosto diffusa. Anche Markus Meuli di Nufenen nel Canton Grigioni finora aveva optato con convinzione per questa forma di allevamento, ma anche lui è stato costretto ad affrontare la conversione alla stabulazione libera. Ha però avuto fortuna, l'ampliamento è stato possibile e ha potuto costruire una spaziosa stalla per le sue capre da latte.

La nuova forma di allevamento tuttavia lo preoccupa. Teme lesioni fatali a causa delle lotte per stabilire il rango all'interno del gruppo. «È possibile osservarlo quando escono al pascolo. Gli animali di basso rango sono attaccati da quelli di rango più elevato», spiega il contadino bio. Le capre più anziane sono sovente di rango inferiore e non riescono più a competere. Markus Meuli per questo motivo e a malincuore ha fatto macellare gli animali più vecchi per paura che avrebbero sofferto a causa del nuovo sistema di stabulazione. «Le madri che allattano continuamente i capretti non hanno mai le mammelle completamente piene. Per quanto riguarda invece le capre da latte – come le mie – è il caso due volte al giorno», osserva

Markus Meuli. Un corno può ferire in un attimo una mammella piena. «Ho dovuto decidere se abbandonare l'allevamento di capre o decornare tutti gli animali giovani», prosegue l'esperto allevatore di capre. Proprio quanto in fondo si vorrebbe evitare in agricoltura biologica.

«Le capre non andrebbero private delle corna», dichiara Anet Spengler Neff, corresponsabile del gruppo allevamento e selezione presso il FiBL. Per le giovani capre l'intervento è ancora più rischioso che per i vitelli. «La testa del capretto è molto più piccola di quella di un vitello ma la base delle corna è pressoché uguale. È pertanto necessario bruciare e ferire una superficie molto più grande», spiega Anet Spengler Neff. Rispetto al vitello il cervello inoltre si trova più vicino alla base delle corna e succede regolarmente che questi interventi provochino la morte dei capretti, talvolta anche a causa della reazione agli anestetici. «La decornazione delle capre è complicata. Tanto complicata che la società dei veterinari svizzeri si impegna già da tempo a favore di un divieto generale di decornazione per i capretti», osserva la ricercatrice del FiBL. È convinta che il passaggio dalla stabulazione fissa a quella libera possa riuscire anche senza decornazione. È importante trattare gli animali con calma e gentilezza, evitare frequenti cambiamenti all'interno del gruppo e rispettare diversi aspetti per la costruzione di un caprile a stabulazione libera.

## Nicchie di riposo per maggiore spazio e tranquillità

Alle capre piace arrampicarsi. Per quanto riguarda la stabulazione libera ciò rappresenta un grande vantaggio poiché grazie al coinvolgimento della terza dimensione si crea più spazio per

Le capre hanno uno spiccato senso dell'ordine gerarchico. È tanto più importante offrire loro possibilità di ritiro e zone di quiete sotto forma di nicchie di riposo e assi.





muoversi in altezza anziché in superficie. «Si possono fissare degli assi sulle pareti per permettere alle capre di sdraiarsi», commenta Anet Spengler Neff. Le capre in tal modo hanno la supervisione sulla stalla e si sentono sicure. «È importante che gli animali non possano stare completamente in piedi sull'asse per evitare che sporchino tutto con le loro feci», osserva la ricercatrice. Ne potrebbe conseguire tanto lavoro supplementare per il contadino.

Questo tipo di assi o di nicchie di riposo può essere montato in modo rapido ed economico e pertanto non occorre lesinare. Quante più assi sono presenti nel caprile tanto meno frequenti sono le baruffe. Ogni capra può scegliere in pace una nicchia per



«Le capre non andrebbero private delle corna.»

Anet Spengler Neff, FiBL

ritirarsi. Si può inoltre mettere a disposizione una superficie di riposo. «In un caprile a stabulazione libera non è possibile agire su un unico piano. Affinché regni la calma sono necessari diversi settori in grado di offrire in particolare anche possibilità di ritiro agli animali di rango inferiore», spiega Anet Spengler Neff.

Un altro aspetto da considerare per la stabulazione libera oltre alle nicchie di riposo e ai diversi settori è l'organizzazione della zona di foraggiamento. Gli animali quando mangiano dovrebbero possibilmente evitare di disturbarsi a vicenda. «Rastrelliere chiudibili e schermi potrebbero permettere alle capre di mangiare con calma senza contatto visivo con le altre capre. Conviene anche disporre diverse mangiatoie in diversi punti del caprile o una rastrelliera nell'area d'uscita all'aperto se il foraggio è ovunque di buona qualità costante», commenta Anet

Spengler Neff. Se una capra viene regolarmente disturbata dalla vicina può anche capitare che non mangi più a sufficienza e ciò nel peggiore dei casi può sfociare in malnutrizione. Anet Spengler Neff parte dal presupposto che se la stabulazione libera è ben organizzata il rischio di lesioni non è molto elevato. Reputa piuttosto maggiore il rischio che singoli animali disturbati da animali di rango superiore non riescano ad assimilare sufficiente cibo.

### L'ispezione non prevede problemi

Markus Meuli la pensa diversamente. È molto preoccupato che il rischio di lesioni nella stalla a stabulazione libera possa aumentare e pertanto cerca di creare un clima di tranquillità. Per questo motivo ha anche preferito rinunciare a una posta di mungitura. Vorrebbe evitare che i suoi animali si rechino nella posta di mungitura solo se attratti da sostanze allettanti. «Somministrare agli animali mangimi concentrati non corrisponde ai principi dell'agricoltura biologica.» Per questo motivo munge le capre da latte quando sono chiuse nella mangiatoia in modo da permettere loro di continuare a mangiare tranquillamente durante la mungitura due volte al giorno. «È importante evitare situazioni di stress anche perché potrebbe ridurre la fertilità», dichiara per esperienza.

Grazie al periodo di transizione concesso Markus Meuli ha potuto iniziare presto a costruire la nuova stalla a stabulazione libera e ha avuto sufficiente tempo per confrontarsi con la nuova forma di allevamento. Andreas Müller, responsabile del dipartimento certificazione e vice responsabile del settore agricoltura presso l'organismo di controllo Bio Inspecta, per questo motivo non si attende grandi problemi per l'ispezione, anche per quanto riguarda il benessere degli animali. «Non credo che il rischio di lesioni aumenti fortemente a causa di questa nuova forma di allevamento», dichiara.

In ogni caso è importante tenere conto del marcato comportamento inerente all'ordine gerarchico delle capre: per quanto riguarda la realizzazione della stalla a stabulazione libera ma anche in relazione alla gestione del gregge. L'arrivo di nuovi animali in particolare provoca agitazione a causa delle lotte per stabilire il rango. Gli acquisti o gli inserimenti andrebbero pertanto fatti con molta cura nella fase iniziale del nuovo sistema e possibilmente durante la stagione del pascolo. Come in altri ambiti vale anche nella stalla: la forza sta nella quiete. Ann Schärer


Foto: maad; Philipp Egli, Strickhof; Agroscope



#### Il nuovo testo di legge

Dall'1.1.2023 l'art. 15a Stabulazione fissa dell'Ordinanza bio riguardo alle capre recita:

La stabulazione fissa è vietata.

 [www.blv.admin.ch](http://www.blv.admin.ch) > animali > Protezione degli animali >

Detenzione di animali da reddito > Caprini >

Informazioni tecniche di caprini >

Informazioni della Agroscope, per esempio «Stabulazione libera di caprini in piccoli gruppi» (FR e DE) o «Promemoria di costruzione per caprini - Struttura delle poste di foraggiamento nella stabulazione libera» (FR e DE)

→ Anet Spengler Neff, Cogestione del Gruppo Detenzione degli animali & selezione animale, FiBL

[anet.spengler@fibl.org](mailto:anet.spengler@fibl.org)

tel. 062 865 72 90



# Controlli bio aziendali regolari sono e rimangono importanti

Tutti i contadini Gemma ricevono la visita di un organismo di controllo almeno una volta l'anno. Nel 2023 l'attenzione è incentrata in particolare sulle norme di avvicendamento.

Il foraggio grezzo proviene interamente dalla Svizzera? I coadiuvanti impiegati figurano nell'elenco dei fattori di produzione? Gli ispettori chiariscono queste e altre questioni in occasione delle visite in fattoria svolte almeno una volta all'anno presso le circa 7500 aziende Gemma. Le ispezioni relative all'agricoltura biologica in Svizzera sono effettuate dai due organismi di controllo Bio Inspecta di Frick nel Canton Argovia e Bio Test Agro (BTA) di Münsingen nel Canton Berna. L'anno scorso accanto alla provenienza del foraggio e all'uso di fattori di produzione sono state oggetto di contestazione soprattutto mancanze di ordine amministrativo e questioni legate all'allevamento (vedi riquadro informativo).

Il sommario delle modifiche delle direttive in vigore da gennaio 2023 è stato inviato alle aziende assieme alla rivista Bioattualità di dicembre (10|22) ed è tuttora disponibile online. Una novità che salta all'occhio è il divieto di stabulazione fissa per le capre (vedi articolo pagina 8). Dall'inizio dell'anno gli allevatori di capre non le possono più tenere legate. In alcuni caprili è stata necessaria l'installazione di nicchie aggiuntive affinché le capre possano sviluppare il proprio comportamento sociale. «Le aziende ne sono consapevoli. Non prevediamo di dover contestare numerose mancanze», osserva Andreas Müller, responsabile del dipartimento certificazione e vice responsabile del settore agricoltura presso Bio Inspecta. Se dovessero però risultare necessari importanti interventi edilizi, nel caso

di piccoli effettivi potrebbe darsi «che alcune aziende si vedrebbero costrette a rinunciare all'allevamento di capre».

Anita Berner Krättli, direttrice di BTA, richiama l'attenzione su altre novità nel settore dell'allevamento. I suini di tutte le categorie vanno ora nutriti al cento per cento con foraggio bio, per i suinetti fino a 35 chili vige però un termine di transizione fino alla fine del 2025. L'unica eccezione è costituita da scarti non biologici della produzione di latte. Un altro adeguamento delle direttive concerne i suini da ingrasso, le scrofe in asciutta e i verri che devono ora avere a disposizione possibilità per strofinarsi il che ha reso necessario adeguamenti in diverse aziende.

## Migliorata l'uscita all'aperto per galline e bovini

Anita Berner Krättli segnala importanti modifiche anche per quanto riguarda l'allevamento di galline. «Sono entrate in vigore nuove prescrizioni per l'allevamento di giovani animali e nuove norme relative ai pollai mobili, alle aree con clima esterno e alla corte scoperta in caso di intemperie.» In concreto: se un branco di pollastrelle, giovani galli e galli a duplice attitudine supera i 500 animali occorre predisporre un sistema a voliere. I pollai mobili per le ovaiole vanno ora spostati sei volte l'anno, in pratica ogni otto settimane. «Questa novità comporta una grande mole di lavoro per le aziende e potrebbe creare problemi in caso di una topografia sfavorevole», commenta Andreas Müller di Bio Inspecta.

Un altro adeguamento concerne il programma URA (uscita regolare all'aperto) della Confederazione obbligatorio per le aziende Gemma. Da gennaio 2023 è suddiviso nei due programmi «Contributi URA» (meno esigente rispetto a URA previgente) e «Contributi per il pascolo». Le aziende Gemma devono rispettare almeno i requisiti della nuova variante Contributi URA ma anche tutte le altre disposizioni in vigore finora. Entrambi i



Nel 2023 i controlli bio sono incentrati sull'avvicendamento; sono computabili i campi ma anche i maggessi. Foto: Thomas Alföldi (s.), Lukas Pfiffner (d.)



programmi federali prevedono che gli animali abbiano accesso al pascolo almeno 26 giorni al mese da maggio a ottobre. Per la variante Contributi URA nei mesi rimanenti vanno tuttora concesse 13 uscite mensili al pascolo rispettivamente su una superficie di uscita provvista di un rivestimento o ricoperta con materiale adeguato in quantità sufficiente. Il nuovo programma Contributo URA prevede che per i bovini e i bufali sia disponibile una superficie di pascolo di 4 are per unità di bestiame grosso (UBG). In alternativa è possibile garantire agli animali un accesso permanente a un'area all'aperto. Contrariamente alle norme della Confederazione questa alternativa all'obbligo di pascolo nelle aziende Gemma vale solo per gli animali femminili e maschili fino all'età di 160 giorni, per i tori e per i vitelli da ingrasso. Il requisito URA in vigore finora secondo cui gli animali da maggio a ottobre devono coprire almeno il 25 per cento del loro fabbisogno giornaliero di foraggio al pascolo decade nel nuovo programma URA ma rimane in vigore per gli animali Gemma.

Come seconda alternativa le aziende Gemma possono ora aderire al programma più impegnativo Contributo per pascolo che prevede che durante il periodo vegetativo nei giorni di uscita al pascolo almeno il 70 per cento del fabbisogno giornaliero di sostanza secca sia coperto con foraggio ottenuto da pascoli. Sono esclusi i vitelli di età inferiore ai 160 giorni. Da novembre ad aprile agli animali vanno concesse almeno 22 uscite mensili al pascolo o in un'area d'uscita. Il programma punta a un sistema di pascolo integrale e richiede accurate verifiche preliminari. Per esempio calcoli relativi alla crescita dell'erba, al fabbisogno di foraggio e addirittura previsioni delle condizioni climatiche. Se una categoria di bovini partecipa al programma Contributi per il pascolo, tutte le altre categorie dovranno partecipare almeno al programma Contributi URA.

Per ogni categoria di bovini può essere scelto un solo programma, non è più possibile cumulare programmi e categorie e nemmeno cambiare il programma nel corso dell'anno di contribuzione. Se il contadino o l'allevatore non riesce più a soddisfare i requisiti per il contributo per il pascolo, gli animali vengono esclusi anche dal programma Contributi URA con conseguenze economiche tangibili: i contributi variano da 350 a oltre 500 franchi per UBG e anno. «I requisiti potrebbero risultare equivocabili e qua e là ne potrebbero risultare violazioni», commenta Andreas Müller.

Ogni anno gli organismi di controllo stabiliscono assieme a Bio Suisse due temi centrali sui quali si concentrano le ispezioni e che comunicano ai loro clienti in modo trasparente. Nel 2023 si tratta delle prescrizioni sull'avvicendamento delle colture. In concreto la superficie per l'avvicendamento deve essere inerbita nella misura di almeno il 20 per cento. Sulla metà è prescritto l'inerbimento tutto l'anno con prati artificiali, maggese fiorito o maggese di avvicendamento. Su ogni particella va inoltre seminato prato artificiale almeno una volta sull'arco di dieci anni.

### «Tanta passione e un immenso impegno»

Questa norma potrebbe rivelarsi un grattacapo per i contadini in particolare in caso di siccità. La siccità del 2022 avrà conseguenze anche nel 2023, osserva Andreas Müller. In alcune aziende le scorte di foraggio grezzo potrebbero finire già quest'inverno e non è escluso che alcune di loro dovranno acquistare foraggio, se necessario con un'autorizzazione speciale. In tal caso va acquistato foraggio sciolto solo da commercianti certificati, ricorda Anita Berner Krättli (Bioattualità 10|22). In-

fatti: «Per principio gli allevatori sono tenuti a nutrire i ruminanti con il 100 per cento di foraggio Gemma svizzero.»

L'impiego di mangimi non conformi «è da sempre un tema, non solo dall'adeguamento delle direttive relative al foraggiamento», spiega Anita Berner Krättli. A ciò si aggiunge l'impiego di minerali e mangimi concentrati. Sarà possibile verificare in quale misura è stato rispettato il limite del 5 per cento per i mangimi concentrati solo in occasione del controllo 2023 sulla scorta dei bilanci nutritivi e delle bollette di consegna dell'anno scorso. BTA e Bio Inspecta concordano sul fatto che in un'estate secca come quella del 2022 risulta molto difficile nutrire tutti i ruminanti in modo conforme alle direttive.

Nel complesso la grande maggioranza delle aziende si attiene alle direttive, concordano i due organismi di controllo. Nelle aziende si percepisce «tanta passione e un immenso impegno a favore del settore biologico», si rallegra Anita Berner Krättli. *Beat Grossrieder*



### Retrospectiva dell'anno di controllo 2022

**Mancanze di tipo burocratico:** documentazioni lacunose, etichette non conformi, mancanza di analisi per verificare la presenza di salmonelle nelle uova


**Allevamento:** acquisti di animali non conformi, uso di sperma sessuato, uso di sperma di tori TE (trasferimento di embrioni), messa in asciutta scorretta al termine della lattazione delle vacche da latte, uso di foraggio e/o minerali non conformi


**Campicoltura:** acquisto di concimi aziendali da aziende convenzionali senza prova della mancata disponibilità di concimi aziendali biologici; violazione della norma relativa alla copertura del suolo tutto l'anno nella misura prescritta, difficoltà a realizzare la quota corretta di prati artificiali nell'avvicendamento; impiego di semente non conforme

**In generale:** leggere violazioni relative alla protezione delle acque, in particolare nelle aziende con animali, mancanza della verifica della biodiversità; contratti di trasformazione per conto terzi mancanti.


### Il controllo bio in cifre

La Svizzera conta attualmente circa 7500 aziende bio che possono scegliere fra due organismi di controllo, Bio Inspecta e Bio Test Agro (BTA). BTA ha 63 dipendenti, 44 dei quali nel settore dei controlli. Fanno parte della clientela circa 1900 aziende Gemma e 250 imprese di trasformazione e commerciali. Presso Bio Inspecta sono incaricate del controllo circa 80 persone che eseguono annualmente circa 6400 controlli principali. Entrambi gli organismi di controllo effettuano inoltre controlli supplementari senza preavviso presso almeno il dieci per cento delle aziende. In un ulteriore cinque per cento gli esperti prelevano campioni per verificare l'eventuale presenza di residui di sostanze non ammesse.

 [www.bio-inspecta.ch](http://www.bio-inspecta.ch)

 [www.bio-test-agro.ch](http://www.bio-test-agro.ch)

### Programma URA per aziende Gemma

 [www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) > Élevages > Bovins >

Mémo Règlement SRPA de Bio Suisse (FR e DE)



## Due nuovi membri ciascuno nei gruppi di esperti campicoltura e carne

Dall'inizio del 2023, in seguito alle dimissioni di Hansueli Dierauer, il gruppo di esperti in materia di campicoltura conta due nuovi membri. Tobias Gelencsér è ricercatore e consulente presso il FiBL a Frick AG dal 2018. Da metà 2022 è corresponsabile del gruppo tecnico di produzione in campicoltura. Il 32<sup>enne</sup> ha conseguito un master in scienze agrarie al politecnico di Zurigo con specializzazione in produzione vegetale. Ha acquisito esperienze pratiche fra l'altro presso il centro Strickhof a Zurigo. Yann Berney è agricoltore e viticoltore con attestato federale di capacità. Gestisce un'azienda di 170 ettari, dal 2020

con la Gemma, a Céligny GE. Il 42<sup>enne</sup> coltiva fra l'altro cereali foraggeri e panificabili, barbabietole da zucchero e colture speciali e alleva 80 vacche madri. Da giovane ha lavorato due anni in una fattoria di 2000 ettari a North Platte in Nebraska, USA.

Anche il gruppo di esperti in materia di carne annuncia due nuove entrate. Dal 1991 il maestro agricoltore Heinz Herzog gestisce un'azienda bio di 18 ettari con 50 bovini al pascolo a Thal SG. Il 58<sup>enne</sup> ha conseguito la laurea in scienze agrarie presso la scuola universitaria di scienze agrarie HAFL. Dal 2022 è direttore della Comunità d'interessi

Bio-Weide-Beef. Heinz Herzog rileva la presidenza del gruppo di esperti dal dimissionario Cäsar Bürgi. A Peter Hal demann, che si è pure dimesso, succede Ueli Diem, nuovo responsabile del settore suini bio. Il 56<sup>enne</sup> contadino con attestato federale di capacità gestisce a Siegershausen TG un'azienda familiare di 25 ettari certificata Gemma dal 2011. L'azienda comprende 580 maiali da ingrasso, 10 vacche madri e diverse colture campicole. Ueli Diem lavora inoltre come pareggiatore di unghioni, offre corsi ed è membro del consiglio direttivo dell'associazione svizzera per la cura degli unghioni. *schu*



Tobias Gelencsér



Yann Berney



Heinz Herzog



Ueli Diem

## Marchio per la gastronomia Bio Cuisine

Nel 2023 Bio Suisse con «Bio Cuisine» ha lanciato un nuovo marchio di sostenibilità per la gastronomia. Vuole dare ai ristoranti che lavorano con prodotti biologici la possibilità di rendere visibile agli avventori il loro impegno in tal senso. Per l'impiego in cucina dal 30 al 60 per cento di prodotti certificati bio i ristoranti registrati ricevono una stella Bio Cuisine. Sono assegnate due stelle per l'impiego dal 60 al 90 per cento mentre per il massimo di tre stelle deve provenire da produzione bio comprovata dal 90 al 100 per cento dei prodotti impiegati.

Bio Cuisine vuole però essere anche una rete di gastronomi che agiscono in modo ecologico. Chi aderisce al marchio può fra l'altro approfittare di un'offerta di corsi nel settore dell'arte culinaria sostenibile.

I ristoratori interessati possono registrarsi sul portale di Bio Cuisine e giungere al marchio in cinque passi. *schu*

📄 [gemma.bio-suisse.ch](https://gemma.bio-suisse.ch) > Gastronomia > Bio Cuisine > Cinque passi per il marchio Bio Cuisine  
→ [hospitality@bio-suisse.ch](mailto:hospitality@bio-suisse.ch)  
tel. 061 204 66 66



Una cucina stellata un po' diversa. Il marchio Bio Cuisine di Bio Suisse contraddistingue i ristoranti che in cucina utilizzano prodotti bio. Il minimo è il 30 per cento.

## Nessuna lotta elettrica

Dal 1° gennaio 2023 l'Ordinanza bio permette i procedimenti fisici per combattere le infestanti (articolo 11 Protezione dei vegetali) fra i quali figura anche l'impiego di diserbanti elettrici. Le ditte produttrici pubblicizzano questo tipo di macchine e attrezzi come alternativa sostenibile ai prodotti fitosanitari. La lotta contro le infestanti con l'uso di correnti elettriche nelle aziende Gemma per ora non è ammesso. A norma delle direttive Bio Suisse la regolazione delle infestanti deve avvenire mediante misure colturali e mezzi meccanici (parte II, punto 2.6).

Wiebke Egli, Bio Suisse



Vietato in azienda Gemma: diserbante elettrico, foto tratta da video su Youtube.



## Di recente pubblicazione

Il promemoria «Mulch de transfert dans les serres biologiques» presenta i vantaggi, i rischi e le sfide dell'impiego di pacciamatura di origine esterna e offre consigli per l'applicazione pratica (no. art. 1492, FR e DE).

L'impiego di microbi utili può rappresentare una strategia rispettosa dell'ambiente nella produzione sostenibile di piante utili per l'agricoltura bio. Il promemoria «Mikrobielle Biostimulan-

zien» riassume i più recenti risultati della ricerca (no. art. 1240, FR, DE e EN). Il promemoria «Apiculture biologique» offre una panoramica dei più importanti principi e metodi dell'apicoltura biologica con particolare attenzione alle possibilità di prevenire le malattie e di regolare gli organismi nocivi. (no. art. 1574). *ann*

 [shop.fibl.org](http://shop.fibl.org)

## Gruppo campicoltura

Stephanie Schaz ha studiato scienze agrarie con specializzazione in produzione vegetale al politecnico di Zurigo. Nell'ambito di uno stage presso il centro di competenze Arenenberg ha acquisito esperienze pratiche in consulenza e nella ricerca in campicoltura. Dall'inizio del 2023 lavora nell'ambito di un progetto di FiBL e Arenenberg nel quale si occupa principalmente degli esperimenti in colture campicole in Svizzera orientale e acquisisce competenze nella coltivazione di barbabietole da zucchero. *ann*




Stephanie Schaz


## L'agricoltura biologica in cifre

Anche quest'anno il FiBL ha pubblicato l'annuario statistico «The World of Organic Agriculture – Statistics and Emerging Trends». Presenta le cifre relative all'agricoltura biologica in 191 Paesi. Nel 2021 l'agricoltura biologica ha continuato a crescere in tutto il mondo, anche se in misura inferiore rispetto all'anno

precedente. La superficie bio presenta un'estensione di 76,4 milioni di ettari. L'annuario può essere scaricato gratuitamente dallo shop del FiBL (in inglese).

Helga Willer, FiBL

 [shop.fibl.org](http://shop.fibl.org) > no. art. 1254 (EN)

 [www.organic-world.net](http://www.organic-world.net) (EN)

## Nuova coppia di gestori dell'azienda del FiBL

Dal 1° gennaio 2023 Luzia Karle e Dietrich Bögli gestiscono l'azienda del FiBL di 32 ettari in regime Demeter e contribuiscono attivamente al coordinamento di diversi progetti FiBL. Entrambi dispongono di vaste esperienze pratiche, Dietrich come agronomo anche di conoscenze relative alla ricerca. Con l'arrivo della coppia sono aumentati anche gli animali nella stalla: oltre alle venti vacche Swiss Fleckvieh e a 10 giovani bovini vi hanno trovato casa anche due cavalli di razza Franches Montagnes e tre pony Shetland. *Jannik Scherrer, FiBL*

 [www.fibl.org](http://www.fibl.org) > News > Erfolgreicher Start des neuen Pächterpaars (DE)



Nuovi gestori: Luzia Karle e Dietrich Bögli.

## Progetto di vitisilvicoltura presso il FiBL

I cambiamenti climatici rappresentano una sfida per la viticoltura. Per questo



I sistemi di vitisilvicoltura contribuiscono a migliorare la resistenza alla siccità delle viti.

motivo nei vigneti svizzeri sono sempre più spesso piantati alberi per creare i cosiddetti sistemi di vitisilvicoltura. L'attenzione, oltre che sulla promozione della biodiversità e sul miglioramento delle caratteristiche del suolo, è incentrata sulla protezione della vite dal caldo e dalle precipitazioni. Il metodo «vitisilvicoltura» si trova nella fase pionieristica, sono disponibili solo pochi risultati scientifici. Il FiBL studia nei particolari un impianto di questo tipo assieme alla scuola universitaria professionale Changins e Agridea. *ann*

→ Linnéa Hauenstein  
Gruppo Tecniche di produzione in frutticoltura & viticoltura, FiBL  
[linnea.hauenstein@fibl.org](mailto:linnea.hauenstein@fibl.org)  
tel. 062 865 17 23



# Bio Gemma sin dal primo mattino

## Incontro con la panetteria-pasticceria Philipona di Tenero, che produce e sforna pane biologico da oltre trent'anni.

Chi fa il pane in casa conosce il lavoro e la cura necessari per ottenere un buon prodotto. Chi lo fa per mestiere lo sa ancora meglio, dovendo essere ancora più attento alle caratteristiche e alla qualità. Tra di loro anche Alain Philipona, panettiere e pasticcere di Tenero che da oltre trent'anni produce anche pane biologico: «Sin dall'inizio della mia attività ho lavorato anche con prodotti biologici e appena possibile, nel 1996, ho ottenuto la certificazione bio Gemma», ci racconta Alain nel suo laboratorio di Tenero, dove è approdato nel 2011.

Inizialmente l'attività, e anche l'abitazione, erano a Berzona, in Valle Onsernone, paese d'origine della madre di Alain, il quale tornava spesso nella valle ticinese per le vacanze durante l'infanzia. È lì che ha avviato la sua attività negli anni '90, dopo la formazione e le prime esperienze in Svizzera romanda, dove è cresciuto.



Alain Philipona mostra un impasto presso il laboratorio di Tenero.

Oggi la panetteria-pasticceria Philipona ha quattro punti vendita nel locarnese, uno dei quali nei pressi del laboratorio di Tenero, dove in una mattina di gennaio incontriamo Alain, reduce da una notte di lavoro. Il profumo di pane fresco è ancora nell'aria e i forni stanno riposando dopo aver cotto diverse pagnotte, michette, cornetti e altri tipi di pane. Ma il lavoro in panetteria non è ancora terminato, già si stanno preparando gli impasti per il giorno successivo, con diverse farine e svariate forme che già stanno lievitando nello stabilimento di Tenero, in Via Tre Case 17.

Con lui lavorano due panettieri, due apprendisti, una segretaria e altre persone addette alla vendita, che avviene principalmente nei piccoli commerci, nei propri negozi, in alcune strutture alberghiere o, per la produzione biologica, anche ai gruppi di acquisto o determinati esercizi. «La produzione biologica è tutta certificata bio Gemma e rappresenta circa il 10 per cento della nostra cifra d'affari. È destinata principalmente alla ConProBio e ai negozi specializzati ma, chiaramente, su richiesta riforniamo anche altri clienti», racconta Alain Philipona, ricordando come durante la pandemia la domanda era aumentata in modo sostanziale, con molte domande di consegna a domicilio di pani biologici.

La consegna «a casa» rappresentava anche una delle attività a cui la panetteria-pasticceria si dedicava in passato: «Sì, fino al 2013 facevamo ancora il «giro di consegne» in tutta la Valle Onsernone, ma poi la domanda è calata ulteriormente, rendendo il servizio non più sostenibile. Oggi il nostro pane arriva comunque ancora in cima alla valle, spedito ogni giorno (eccetto la domenica) con Autopostale, da Locarno a Spruga».

### Erano due o tre tipi di pane

Se oggi l'assortimento di pani biologici conta una quindicina di prodotti, inizialmente erano molto meno ed erano invece maggiori le difficoltà nel reperire le materie prime, come ricorda Alain Philipona: «Fu la responsabile di un negozio specializzato del Locarnese a chiedermi se avessi voluto fare del pane biologico, incitandomi a provare. Così iniziai a interessarmi, cercando la materia prima occorrente, quindi principalmente la farina. E non fu facile...». Agli esordi erano solo due o tre i pani dell'assortimento, prodotti principalmente grazie al frumento e altri cereali coltivati sul Piano di Magadino, dai quali si ottenevano dei grani che, dopo l'essiccazione oltralpe, rientravano a Berzona per essere macinati e lavorati. Oggi gli agricoltori bio Gemma ticinesi sono aumentati, ma la lavorazione avviene oltralpe, dove ci sono alcuni mulini specializzati per il biologico. Alain Philipona, che da sempre privilegia il prodotto locale, spera che presto anche in Ticino possa nascere una filiera biologica locale.

Anche gli altri ingredienti necessari per alcuni di tipi di pane sono di provenienza indigena, come latte, burro o uova, mentre per altre specialità, come il pane con le uvette, con le nocciole o con i semi ci si deve spingere oltre i confini nazionali, sempre acquistando materie prime certificate bio Gemma e fornite essenzialmente da un grossista specializzato, con cui l'azienda collabora da diversi anni. Per la lievitazione la panetteria-pasticceria Philipona lavora principalmente con



Alcuni impasti in fase di lievitazione. Foto: Elia Stampanoni



Una scelta di pani pronti per la vendita diretta dal laboratorio.

lievito madre, ricorrendo solo in alcuni casi all'acquisto, che è pure possibile in qualità biologica.

### Sempre più presto

E qual è il prodotto biologico che viene richiesto maggiormente, chiediamo all'esperto panettiere? «Al momento è il pane nostrano scuro, che ha il 30 per cento di farina di segale. Anche il pane di farro è apprezzato e ricercato. Per i dolci facciamo principalmente ciambelle, ma in passato avevamo i «maissotti», dei biscotti con «farinetta» di mais, zucchero, nocciole, miele di castagno e un po' d'olio, che erano molto amati».

Oltre all'assortimento, anche i ritmi di lavoro sono mutati parecchio in questi trent'anni e oltre di attività nel settore. Se prima si lavorava dalle 2 di notte alle 11 circa, ora si deve iniziare sempre prima, anche se si dispongono di macchinari che facilitano e in parte accelerano il lavoro. Sì, perché la preparazione e la cottura del pane necessitano in ogni caso i loro



Demis Selvaggio con un pane Nostrano bio Gemma

tempi, ma la differenza è che oggi il pane è richiesto sempre più presto: «Anni fa non c'era così tanta fretta di portare il pane fresco al cliente, che poteva attendere le sette o le otto, mentre oggi lo si richiede già per il mattino molto presto, anche alle sei», conferma Alain Philipona. I turni di lavoro, anche per una ditta di piccole-medie dimensioni come la sua, con una produzione giornaliera di circa 500 chili di pane, sono quindi organizzati in modo che la produzione sia pronta già per le ore 5.30, quando gli ultimi pani escono dai tre forni a disposizione a Tenero e i primi furgoni lasciano il laboratorio per la consegna ai punti vendita e ai clienti.

In questo processo i prodotti bio hanno la precedenza, perché solo così si garantisce che non ci sia una «contaminazione» da quelli convenzionali che sono invece impastati, lavorati e cotti solo in un secondo momento. A fine giornata tutti gli attrezzi utilizzati vengono lavati, in modo che tutto sia pulito e pronto per la seguente lavorazione di pane biologico. Elia Stampanoni, Bio Ticino

→ Panetteria-pasticceria Philipona  
Via Tre Case 17, 6598 Tenero-Contra  
tel. 091 797 19 29  
www.philipona-sa.ch



### 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)

32° anno, 2023

Edizione 2 | 23 del 3.3.2023

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, 2022)

Tedesco: 7815 esemplari

Francese: 1353 esemplari

Italiano: 317 esemplari

Copie stampate: 10 191 esemplari

Copie inviate: 9 485 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

[publicita@bioattualita.ch](mailto:publicita@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-2

Password: ba2-2023

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



**Mühle Rytz AG**  
Agrarhandel und Bioprodukte



### 40 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



Mühle Rytz AG, 3206 Biberen, 031 754 50 00  
[mail@muehlerytz.ch](mailto:mail@muehlerytz.ch), [www.muehlerytz.ch](http://www.muehlerytz.ch)



Lukas Kuhn  
Frutticoltore, Lucerna

Un'assicurazione presso la Grandine Svizzera  
protegge i nostri raccolti e il nostro futuro,  
permettendoci di dormire più tranquillamente.



**Schweizer Hagel  
Suisse Grêle  
Grandine Svizzera**

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

**L'assicuratore agricolo**