

BIO

Attualità

La rivista del movimento bio

4|23



Sommario

Tema centrale

Imballaggi

- 4 Il dilemma dell'imballaggio
- 6 Molti fattori influenzano la migrazione
- 7 Nuovi promemoria Bio Suisse: intervista a Katrin Hennig

Agricoltura

Ricerca in campicoltura

- 8 Progetti CCG accrescono il sapere

Protezione degli animali

- 10 Attenzione ai cuccioli di capriolo!

Bio Suisse e FiBL

Bio Suisse

- 12 Notizie

FiBL

- 13 Notizie

Rubriche

- 3 Brevi notizie
- 14 Bio Ticino
- 16 Impressum

Articoli online

Imballaggi: scheda informativa su diversi materiali
FiBL 50 anni: a colloquio con il biocontadino Stefan Jegge
www.bioattualita.ch > Attualità > Rivista

Gusto strano

Magari è già capitato anche a voi: a casa avete una scorta d'acqua. In bottiglie PET naturalmente, al giorno d'oggi esistono praticamente solo quelle. Le bottiglie sono in cantina già da qualche tempo. Non vi siete accorti della data di scadenza stampigliata, infatti è pressoché illeggibile. E comunque l'acqua non ha una data di scadenza, vero? Ecco, avete sete, prendete una bottiglia, bevete un sorso e vi accorgete che ha un sapore strano, sa di plastica. – In verità è già successo anche a me e allora mi chiedo: se l'acqua sa di plastica significa che contiene plastica? Ma è ancora bevibile? Non nuoce alla salute? È difficile dare una risposta a queste domande senza un'analisi di laboratorio. Nell'Ordinanza svizzera sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso si legge in un complicato linguaggio giuridico che gli oggetti d'uso, dei quali fanno parte anche gli imballaggi, possono cedere direttamente o indirettamente alle derrate alimentari sostanze soltanto in quantità che «sono innocue per la salute [...] e non causano una modifica inaccettabile della composizione o un'alterazione delle proprietà organolettiche delle derrate alimentari» (articolo 49). Il termine organolettico si riferisce al sapore, all'odore, all'aspetto, al colore. Chi mette in vendita alimenti imballati è tenuto a rispettare questi principi e ad assicurare la conformità. A tale scopo è utile sapere che attualmente nell'industria degli imballaggi a livello mondiale sono impiegate oltre 12 000 sostanze chimiche di una parte delle quali nemmeno i produttori sanno quali sono e quali possono migrare nelle derrate alimentari. Coloro che commercializzano derrate alimentari però dipendono da queste conoscenze, infatti sono loro che devono rispondere dei loro prodotti. Maggiori informazioni sulla problematica, sulle caratteristiche di diversi materiali da imballaggio e sui nuovi promemoria di Bio Suisse da pagina 4.



René Schulte, vicecaporedattore



Foto in copertina: Un tubetto di senape non contiene solo senape. Gli imballaggi di questo tipo contengono anche sostanze chimiche. Il tema centrale a partire da pagina 4 spiega che cosa ciò significa per gli alimenti e per i loro produttori. Foto: René Schulte

A favore delle leguminose

Il 26 maggio 2023 il selezionatore Peter Kunz proporrà assieme al FiBL e ad altre organizzazioni un incontro di rete sul tema delle leguminose. La giornata avrà luogo presso il giardino comunitario Grönhölzli a Zurigo. Sono previste visite guidate attraverso il giardino delle leguminose e una tavola rotonda sul tema



Triticale in piena fioritura.

«Le leguminose salveranno il mondo?». Esperti della produzione, della trasformazione (p. es. mulini) e del commercio saranno presenti agli stand per fornire informazioni. GZPK coglie l'occasione per ricordare le visite guidate ai campi di selezione del 19, 21 e 23 giugno. Informazioni sugli eventi online. *bgo*

www.gzpk.ch > Réseau de Légumineuses (FR e DE)

Progressi per il foraggio

Da ben due studi emergono tendenze positive per l'alimentazione di animali da reddito. I Produttori svizzeri di latte (PSL) hanno calcolato che il 92 % del foraggio per vacche da latte è indigeno ed è costituito per lo più da foraggio grezzo. Secondo lo studio il nostro Paese è «predestinato all'allevamento di bovini». I mangimi concentrati impiegati sono costituiti per due terzi da residui come fette di barbabietola o scarti di molitura. Secondo un rapporto di UFA Revue se contrariamente alla massima «Feed No Food» viene utilizzata soia la situazione è comunque migliorata: nel 2010 il 96 % dei pannelli di soia proveniva dal Brasile e non era sempre esente da OGM, attualmente il 90 % proviene dall'Europa. *bgo*

Occorre vaccinare le api?

L'università di Graz prospetta la possibilità di vaccinare le api contro la peste americana che accanto all'acaro varroa causa elevate perdite di api. La ditta Dalan Animal Health della biologa Dalial Freitak ha sviluppato un vaccino che nello Stato USA della Georgia ha ottenuto un brevetto limitato nel tempo. «La vaccinazione conferisce un'immunità transgenerazionale», spiega l'esperta. A questo scopo le regine sono isolate, alle api nutrici sono somministrati agenti patogeni morti della peste americana che le stesse integrano nella pappa reale vaccinando in tal modo la regina la quale a sua volta trasmette l'immunità al suo popolo. *bgo*

www.dalan.com (EN)

I 50 anni di Bergheimat

Schweizer Bergheimat è stata fondata nel 1973 con l'obiettivo di rafforzare le aziende agricole bio di montagna. Numerose di queste aziende presentano superfici agricole ripide, diverse sono situate in zone discoste. Ne risultano esigenze particolari che Bergheimat soddisfa, per esempio favorendo contatti con altri professionisti e con la popolazione. L'obiettivo principale

è la conservazione delle fattorie affinché siano in grado di garantire l'esistenza in un mondo alpestre sano e attivo. Attualmente fanno parte dell'associazione oltre 300 fattorie e circa 900 membri e sostenitori non facenti parte del mondo agricolo. Bergheimat è membro di Bio Suisse. *bgo*

www.schweizer-bergheimat.ch/it

I biopesticidi sono nettamente meno nocivi dei prodotti sintetici

L'organizzazione per la protezione dell'ambiente Global 2000 con sede a Vienna ha recentemente presentato uno studio che mette a confronto pesticidi convenzionali e biologici con lo scopo di appurare la fondatezza della frequente critica secondo cui i prodotti naturali sarebbero altrettanto nocivi di quelli sintetici. Allo studio hanno partecipato l'Università delle risorse naturali e delle scienze della vita di Vienna e Ifoam Organics Europa. Sono stati comparati 256 pesticidi convenzionali e 134 biologici. Secondo gli autori i risultati sono inequivocabili: «Se si prendono la classificazione dei rischi e i valori di riferimento della salute della procedura di autorizzazione UE come metro per la valutazione della tossicità dei pesticidi i prodotti sintetici sono nettamente più pericolosi di quelli naturali.» Lo studio valuta i prodotti in base alle note informative sugli effetti che possono provocare il cancro, mettere a rischio la ripro-

duzione, modificare i geni o inquinare le acque. In definitiva le differenze sono notevoli: «Il 55 per cento delle sostanze attive solitamente sintetiche contenute nei pesticidi ammesse in agricoltura convenzionale reca da 1 a 9 indicazioni di pericolo. Il 3 per cento delle substan-

ze attive dei pesticidi naturali ammessi anche in agricoltura biologica reca da 1 a 5 indicazioni di pericolo.» *bgo*

www.global2000.at
Ricerca: «Konventionelle und biologische Pestizide» (DE)



I prodotti biologici nuocciono molto meno all'uomo e all'ambiente di quelli chimici di sintesi.

Il dilemma *dell'imballaggio*



In casi estremi ciò che dovrebbe impedire agli alimenti di guastarsi ne può causare il deperimento – imballaggi che rilasciano sostanze chimiche.

Le cifre del Food Packaging Forum (FPF) di Zurigo attirano l'attenzione. Che si tratti di plastica, cartone o metallo, in base alla banca dati della fondazione per la fabbricazione dei materiali a contatto con gli alimenti (Food Contact Materials, FCM) a livello mondiale sono attualmente impiegate oltre 12 000 sostanze chimiche (Food Contact Chemicals, FCC). Sulla base di un'analisi di circa 1200 studi scientifici il FPF in una seconda banca dati ha inoltre stilato un elenco di oltre 3000 sostanze chimiche delle quali è comprovato il trasferimento, rispettivamente la migrazione dagli imballaggi agli alimenti o che sono estraibili (vedi riquadro informativo).

Un dato che risalta: solo un terzo di queste 3000 sostanze viene impiegato consapevolmente dall'industria degli imballaggi. Non è sempre chiaro da dove provengano i rimanenti due terzi. «In parte si tratta di sottoprodotti di reazione o di prodotti di decomposizione che con il tempo si formano nell'imballaggio senza che il produttore li abbia previsti o messi in conto», così la microbiologa e ricercatrice FPF Birgit Geueke spiega questi risultati pubblicati nel 2022. A ciò si aggiungono contaminazioni e processi di produzione non sufficientemente verificati. L'industria inoltre è avara di informazioni sulle sue formule. «Pertanto solitamente non è noto quali sostanze chimiche sono contenute negli imballaggi.»

Il rischio è a carico del settore alimentare

Per le ditte e le aziende che mettono in vendita derrate alimentari rappresenta un grande problema non sapere esattamente quali sostanze sono contenute negli imballaggi e quali prodotti chimici potrebbero migrare dagli stessi. Alla fine, spiega Birgit Geueke, sono loro che devono rispondere della sicurezza dei prodotti. E in caso di controllo spetta loro presentare alle autorità una dichiarazione di conformità attestante che il materiale a contatto con gli alimenti utilizzato è stato prodotto e controllato in conformità alla buona prassi di fabbricazione e che corrisponde alla legislazione svizzera. Quest'ultima prescrive che un imballaggio può trasferire direttamente o indirettamente sostanze agli alimenti solo in quantità tali da non pregiudicare la salute.

«Tutti i produttori della filiera FCM sono tenuti a presentare una tale dichiarazione di conformità – si parla di lavoro di conformità – che però è sovente lacunosa perché mancano determinati dati, rapporti o prove», osserva Birgit Geueke. Si consiglia pertanto, in caso di dubbio nel quadro dell'obbligo di autocontrollo, di far eseguire analisi di laboratorio proprie. Non si dovrebbero inoltre impiegare imballaggi di produttori che escludono ogni responsabilità giuridica per un'eventuale migrazione.

La scienza chiede diverse misure

Per dare indicazioni più chiare al settore alimentare, ma anche alla politica, alle autorità e ai consumatori, FPF offre online una grande quantità di informazioni scientificamente fondate (link pagina 6). Ha inoltre sostenuto Bio Suisse nella redazione di promemoria relativi agli imballaggi per diverse categorie di alimenti (pagina 7) che offrono ai licenziatari e ai trasformatori in azienda Gemma uno strumento atto a trovare le migliori soluzioni d'imballaggio per i loro prodotti.

In una dichiarazione di consenso del 2022 gli scienziati e i ricercatori come Birgit Geueke intanto chiedono diverse misure: bandire l'impiego di prodotti chimici pericolosi dagli imballaggi, sviluppare alternative sicure e una valutazione dei rischi moderna, analizzare tutte le FCC per verificarne l'attività a livello ormonale (perturbatori endocrini), valutare le sostanze chimiche non singolarmente bensì in combinazione, rafforzare la legislazione e trovare soluzioni pratiche. René Schulte

Quali sostanze chimiche sono contenute nell'imballaggio per il burro dipende dal materiale composito: alluminio e carta, materia sintetica e carta o alluminio e materia sintetica. Foto: René Schulte



Le principali sostanze migranti

A livello mondiale tra le 10 sostanze chimiche riscontrate con maggiore frequenza negli imballaggi di derrate alimentari figurano ben quattro ftalati, due dei quali occupano i primi due posti in classifica. Ciò emerge dalla consultazione della banca dati FCCmigex del Food Packaging Forum. Gli ftalati sono plastificanti che rendono le materie plastiche flessibili e malleabili. Al terzo posto si situa il bisfenolo A impiegato per la fabbricazione di diverse plastiche e resine. Seguono poi gli oli minerali (inchiostri da stampa, carta riciclata), dietilesil adipato (plastificante), piombo (vetro, ceramica, pigmenti sintetici), benzofenone (filtri UV, inchiostri da stampa) e alluminio (imballaggi di metallo, pellicole). Si ritiene che alcuni di questi composti e sostanze siano cancerogeni, interferenti endocrini, mutageni e/o tossici per la riproduzione e sono soggetti in Svizzera e nell'UE a valori limite, limitazioni e divieti stabiliti dalla legge. Esiste però anche un gran numero di sostanze chimiche, sottoprodotti di reazione e prodotti di decomposizione poco analizzati, in parte sconosciuti e pertanto poco o per nulla regolamentati.

www.foodpackagingforum.org >

Resources > Databases > FCCmigex (EN)

Orientamento e checklist

Ulteriori informazioni con link alla legislazione sono ottenibili presso l'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria. L'Istituto Svizzero dell'imballaggio SVI offre una checklist per le dichiarazioni di conformità:

www.usav.admin.ch > Oggetti d'uso > Materiali e oggetti a contatto con alimenti

www.svi-verpackung.ch > Joint Industry Group > JIG Services > Checkliste (IT)

Molti fattori influenzano la migrazione

Il Food Packaging Forum a Zurigo ha elaborato schede informative su diversi materiali a contatto con gli alimenti.

Dipende da diversi fattori quali materie chimiche a contatto con gli alimenti (Food Contact Chemicals, FCC) si trasferiscono rispettivamente migrano negli alimenti e in quale misura, a partire dall'imballaggio stesso, come evidenzia la scheda pubblicata online (link in basso). Secondo la ricercatrice Birgit Geueke del Food Packaging Forum a Zurigo i materiali a contatto con gli alimenti (Food Contact Materials, FCM) inerti, vale a dire che manifestano scarsa o nessuna tendenza a sviluppare reazioni chimiche, presentano i rischi minori. «Il vetro è un buon esempio. Dispone di una struttura rigida, reticolare che include e trattiene pressoché tutti i componenti.» Unicamente dalla superficie del vetro potrebbero migrare quantità minime, per esempio di sodio o piombo, a dipendenza della sua composizione.

I metalli come la latta o l'alluminio invece sono solo in parte inerti. Offrono una buona funzione di barriera contro gli influssi esterni ma reagiscono a contatto diretto con l'alimento. Per questo motivo i barattoli e le lattine dispongono sovente di un rivestimento interno per limitare fra l'altro la migrazione di metallo. Ironicamente questi rivestimenti sono però costituiti da sostanze sintetiche che possono contenere fra l'altro bisfenolo A. Generalmente la sicurezza chimica delle sostanze sintetiche rispettivamente della plastica è piuttosto scarsa. Lo stesso vale per la carta e il cartone visto che praticamente non formano barriere. «Da numerosi studi emerge che

vi sono prove piuttosto evidenti che sia dalla plastica sia dalla carta e dal cartone migrano numerosi FCC negli alimenti.» Altre fonti di migrazione sono le sostanze chimiche contenute negli additivi, nelle colle e negli inchiostri da stampa.

Evitare calore e lunga conservazione

Oltre alla composizione e alle caratteristiche dell'imballaggio vi sono ulteriori fattori che favoriscono il rischio di migrazione. Innanzitutto le elevate temperature nel corso della trasformazione o in seguito durante il riscaldamento a casa, come i cibi già pronti in vaschette di plastica da scaldare nel forno a microonde. In secondo luogo la lunga conservazione nell'imballaggio. Terzo, una superficie di contatto relativamente grande rispetto al volume dell'alimento come per esempio della panna per caffè in piccole porzioni. «Un altro esempio è il taglio del formaggio a fette poi imballate singolarmente in cellophane per poterlo presentare in porzioni. Sarebbe meglio lasciare la forma intera», consiglia Birgit Geueke.

In quarto luogo è l'alimento stesso che può favorire la migrazione. I prodotti contenenti grasso attirano sostanze chimiche liposolubili mentre gli alimenti acidi come la salsa di pomodoro o le bibite possono per esempio reagire con la melamina sospettata di essere mutagena e cancerogena. E infine: gli alimenti liquidi assimilano più sostanze di quelli solidi.

René Schulte

 www.foodpackagingforum.org (EN)

Disponibile online: Scheda su 6 materiali a contatto con gli alimenti.

 www.bioattualita.ch > Attualità > Rivista

Buono per l'ambiente non significa necessariamente buono per la salute. Mentre il vetro è riciclabile e protegge bene dalla migrazione di sostanze chimiche i coperchi in acciaio sono pure riciclabili ma problematici a causa del rivestimento interno. Foto: René Schulte



«Per Bio Suisse è importante informare e sensibilizzare»

L'anno scorso Bio Suisse e i suoi partner hanno riveduto i promemoria sugli imballaggi. Katrin Hennig, esperta trasformazione e commercio presso Bio Suisse, informa.

Bio Suisse si occupa di nuovo maggiormente degli imballaggi. Perché?

Katrin Hennig: Sovente non ci rendiamo conto o rimuoviamo il fatto che alcune sostanze chimiche contenute negli imballaggi possono passare negli alimenti rispettivamente migrare se sono direttamente a contatto con loro. Le conoscenze sono migliorate ma la base di dati e di conoscenze attualmente non è ancora sufficiente per indicare senza lacune tutte le sostanze che possono potenzialmente migrare da un materiale e se ciò comporta un rischio per la salute. Questa problematica è raramente affrontata pubblicamente. Per Bio Suisse è pertanto molto importante informare e sensibilizzare a questo proposito. Lo facciamo fra l'altro con i nostri nuovi promemoria relativi agli imballaggi.



Katrin Hennig si occupa fra l'altro del tema imballaggi presso Bio Suisse. Foto: Bio Suisse

Come sono stati allestiti?

Assieme al Food Packaging Forum a Zurigo abbiamo effettuato una nuova valutazione metodologica di complessivamente

73 imballaggi per sette categorie di alimenti bio. In una prima fase è stato rilevato quali sostanze migrano notoriamente da un determinato materiale da imballaggio. Per questo ci siamo basati sulle due banche dati fondate su solide basi scientifiche gestite dal Food Packaging Forum relative alle sostanze chimiche contenute negli o provenienti dagli imballaggi. In una seconda fase il Food Packaging Forum ha svolto un'indagine presso esperti chiamati a valutare il potenziale di migrazione degli imballaggi. Infine sono stati considerati ulteriori fattori come la durata e la temperatura di conservazione o il tenore di grasso e di acidità delle derrate alimentari. Il Food Packaging Forum ha riassunto questi e altri dati in un rapporto in inglese intitolato «Chemical migration from packaging into foods and beverages: A framework to evaluate different packaging options».

La migrazione di sostanze chimiche però non è il solo criterio di cui si è tenuto conto nella valutazione dei materiali da imballaggio.

È vero. Su nostro mandato la ditta Carbotech, specializzata in consulenza ambientale e di sostenibilità, ha esaminato altri cinque punti. In primo luogo la protezione del prodotto, vale a dire quanto l'imballaggio protegge da influssi esterni, quanto è efficace la sua funzione di barriera. Secondariamente, la maneggevolezza nella trasformazione e nel commercio, per esempio durante il confezionamento o l'impilamento ma anche per quanto riguarda il maneggio da parte dei consumatori, ad esempio se l'imballaggio può essere facilmente aperto e richiuso. In terzo luogo Carbotech ha analizzato l'impatto ambientale. Il tema rifiuti e riciclaggio è stato trattato separatamente in un quarto punto. Come quinto criterio è poi stato analizzato il grado di accettazione degli imballaggi da parte dei consumatori.

Con quale obiettivo?

Con queste valutazioni possiamo offrire ai licenziatari e ai trasformatori in azienda una panoramica su vantaggi e svantaggi di un determinato imballaggio per un determinato alimento. I promemoria rappresentano pertanto un supporto decisionale per la scelta dell'imballaggio idoneo.

Attualmente i promemoria trattano i gruppi alimentari latte, bevande, formaggio, iogurt, insalata, verdura e prodotti da forno. Se ne aggiungeranno altri?

Questi promemoria rappresentano un primo passo. Inoltre, il tema degli imballaggi viene strategicamente approfondito e sviluppato ulteriormente nell'ambito di un grande progetto.

Intervista: Maya Frommelt, Bio Suisse, e René Schulte

I promemoria sugli imballaggi di Bio Suisse sono ottenibili su:
[gemma.bio-suisse.ch](https://www.gemma.bio-suisse.ch) > Principi > Imballaggi ecologici (DE)

Altri promemoria sul tema del FiBL sono ottenibili su:
shop.fibl.org > FR > Ricerca: «emballage» (FR e DE)

Progetti CCG *accrescono il sapere*

Le aziende campicole finanziano la ricerca pratica attraverso il fondo CCG. Per esempio quella sulla segale.

Quando nel 2021 ha avviato la mietitrebbiatrice Michael Locher ha vissuto un'esperienza chiave: a causa del tempo umido gran parte della segale era germinata declassando il cereale panificabile a foraggio. Michael Locher lavora presso il selezionatore Peter Kunz (GZPK). In laboratorio ha riscontrato grandi differenze: delle dieci varietà che aveva seminato nell'ambito dell'esperimento di precisione è stata proprio la varietà consigliata nell'elenco delle varietà a presentare le maggiori escrescenze: Recrut. Il fenomeno è stato riscontrato in tutto il Paese e non solo nei campi sperimentali GZPK a Unterstammheim ZH, Rheinau ZH e Feldbach ZH. Oltre il 90 per cento della segale bio nel 2021 è finito nelle mangiatoie causando gravi perdite finanziarie e destabilizzando il mercato. «Ancora una volta è emerso che una scelta troppo unilaterale rappresenta un notevole rischio», osserva lo specialista in cereali.

La ricerca della GZPK è stata finanziata con i contributi del fondo CCG di Bio Suisse (vedi riquadro informativo). CCG sta per contributi per la campicoltura Gemma a destinazione vincolata che tutte le aziende Gemma che praticano la campicoltura sono tenute a versare annualmente. Nel fondo confluiscono 20 franchi per ettaro di superficie coltiva aperta, spiega Hanna Marti, responsabile del settore presso Bio Suisse; il contributo è rimasto invariato dall'inizio del programma nel 2008. 28 000 dei 187 000 ettari di superficie agricola utile coltivata in regime biologico (2022) sono destinati alla campicoltura. Ogni anno si accumula pertanto oltre mezzo milione di franchi. Dato che numerosi dei progetti CCG durano diversi anni, una parte dei fondi è vincolata e quindi non è disponibili

per nuovi progetti. Per il 2024 per esempio il fondo recentemente ha potuto riservare circa 200 000 franchi per 11 dei 21 nuovi progetti inoltrati.

Per la segale gli esperimenti di precisione hanno durato tre anni (2020-22) e sono stati svolti su piccole particelle di 1,5 x 7,5 metri. Nel rapporto finale si legge che dopo lo «shock della germinazione» nel 2021 «è stato chiesto di autorizzare in agricoltura biologica le varietà di segale ibride con una migliore valutazione». Grazie al rapporto i risultati trovano applicazione nella pratica, come per tutti i progetti CCG.

Questione di principio: ammettere varietà ibride?

Al centro del progetto relativo alla segale vi è la questione di principio se l'agricoltura bio debba concentrarsi solo su popolazioni e linee oppure autorizzare anche l'impiego di ibridi come per esempio per il granoturco e il girasole. La segale ibrida fornirebbe rese maggiori e formerebbe meno escrescenze, presumono esperti della trasformazione e del commercio.

Michael Locher naturalmente conosceva questi aspetti quando nel 2020 ha seminato le dieci varietà di segale. Ciononostante ha scelto consapevolmente solo varietà ottenute da popolazioni provenienti dalla Svizzera, dalla Germania, dall'Austria e dalla Polonia, tre delle quali da selezione biodinamica. «Con le nostre dieci popolazioni siamo riusciti a dimostrare che almeno otto fra loro presentano una resistenza alla germinazione in parte notevolmente migliore della varietà standard Recrut.» L'agricoltura biologica pertanto non deve né arrangiarsi con Recrut né impiegare ibridi bensì creare una maggiore varietà di popolazioni. «Almeno una seconda varietà accanto a Recrut ridurrebbe fortemente il problema della germinazione per il settore», deduce Michael Locher.

Un'altra risultanza degli esperimenti di precisione CCG è stato che rispetto a Recrut le selezioni biodinamiche hanno

Sul campo del selezionatore Peter Kunz a Unterstammheim ZH dal 2020 al 2022 sono state sperimentate 10 varietà di segale.



ottenuto risultati particolarmente buoni. «Ciò conferma ancora una volta che la selezione a condizioni bio produce varietà resilienti per superare le sfide del futuro.»

Con queste conclusioni la ricerca CCG sulla segale bio però non è terminata. L'obiettivo dei progetti CCG infatti è di far beneficiare direttamente i contadini delle nuove conoscenze. A tale scopo è stato autorizzato un progetto CCG successivo del FiBL per esperimenti a bande iniziato nell'autunno 2022 e che dura fino al 2024. Il FiBL sperimenta ora parallelamente sei varietà in quattro aziende. Tre varietà provengono dai test di Michael Locher: Baldachin, una selezione biodinamica proveniente dalla Germania; Diamant, una popolazione originaria dalla Polonia; Elias, una popolazione di origine austriaca. Le altre varietà oltre a Recrut sono Matador consigliata da Swiss Granum e, come prova del nove, la varietà ibrida Serafino.

Mathias Christen, responsabile degli esperimenti a bande presso il Dipartimento di scienze del suolo del FiBL, spiega: «Nell'agricoltura bio si vorrebbe rinunciare generalmente alle varietà ibride ma rimane la discussione dell'ottimizzazione delle rese con la quale intendiamo confrontarci. A questo scopo forniamo le basi scientifiche senza giudicare.»

Nessun boom della segale ma coltivazione rilassata

Jeremias Niggli partecipa all'esperimento a bande. È responsabile dell'azienda bio Wolfgrube a Kölliken AG e lavora a tempo parziale come consulente in campicoltura presso il FiBL. Si trova accanto al suo campo pianeggiante dove nell'ottobre 2022 ha seminato sei varietà di prova di segale. I germogli sono alti un pollice e crescono in bande larghe sei metri. Complessivamente si tratta di circa 1,4 ettari, osserva Jeremias Niggli, che vende direttamente la resa dell'esperimento ma viene retribuito per il maggior lavoro di semina e raccolta. La segale è coltivata come d'uso in azienda in modo che l'esperimento si avvicini il più possibile alla pratica. Le quattro aziende partecipanti al progetto presentano condizioni diverse per quanto riguarda la conformazione del suolo e il clima; oltre all'azienda bio Wolfgrube si tratta dei centri di formazione Strickhof ZH e Arenenberg TG nonché di un'azienda bio nel Canton Soletta.

Non è un caso che Jeremias Niggli partecipi all'esperimento. «Già il mio predecessore coltivava segale che forniva direttamente a una panetteria bio e ho mantenuto questa tradizione.» La segale cresce anche su suoli poveri e con poca acqua, ha radici vigorose ed è praticamente insensibile alle infestanti. Inoltre è «una coltura bella, imponente». La segale è un buon fornitore di paglia e proprio ora che la paglia bio è sempre più richiesta favorisce il ciclo chiuso. Il contadino e agronomo deplora il predominio di frumento e spelta nel settore dei cereali. Dal punto di vista del ciclo aziendale è sensato non puntare solo su frumento e spelta e per quanto riguarda l'alimentazione i nostri vicini a Nord ci dimostrano che la segale come cereale panificabile per il pane di pura segale o il pane bigio può assumere grande importanza. In Svizzera tuttavia la coltivazione di segale solitamente rende meno di quella di frumento e spelta che attualmente frutta da 107,50 a 116 franchi al quintale contro i 94 franchi pagati per la segale.

Gli esperimenti CCG contribuiranno a valorizzare maggiormente la segale? Le risposte degli esperti coinvolti sono differenziate. Jeremias Niggli e Mathias Christen pensano che i meccanismi del mercato e le abitudini alimentari si trasformino solo lentamente. Michael Locher attribuisce un ruolo dominante ai consumatori. Durante la pandemia la richiesta



Il contadino e consulente FiBL Jeremias Niggli è curioso di sapere come cresceranno le sei varietà sperimentali di segale.

di segale è leggermente aumentata perché tanti hanno preparato in casa il pane a lievitazione naturale. Per le aziende bio e il commercio gli esperimenti però sono utili, osserva Hanna Marti. Michael Locher spiega: «Ora sappiamo che anche in Svizzera sono disponibili sufficienti varietà resistenti alla germinazione e che non occorre importare. In avvenire sarà possibile coltivare segale in modo più rilassato. Beat Grossrieder»



Ecco come funzionano i progetti CCG

Gli interessati possono chiedere aiuti finanziari per un tema specifico per al massimo quattro anni. Ecco i criteri:

- Importanza o potenziale per l'agricoltura bio in termini di superficie
- Necessità di ricerca per affrontare sfide nell'ambito della campicoltura
- Domanda e potenziale di mercato
- Importanza per la diversità nell'avvicendamento
- Impatto sull'immagine dell'agricoltura bio (nuovi canali di smercio)
- Innovazione (agrodiversità)

I progetti inoltrati devono presentare un carattere scientifico e i risultati devono essere resi accessibili ai produttori Gemma. La collaborazione con un istituto di ricerca o con il servizio di consulenza cantonale rappresenta un vantaggio. Oltre al progetto sulla segale nel 2022 sono stati conclusi:

- miglio svizzero per la produzione di pasta (Agroscope)
- canapa commestibile da produzione Gemma svizzera (Biofarm)
- Metodo di coltivazione per soia foraggera bio (FiBL)
- Varianti di concimazione per patate bio (FiBL)



www.bio-suisse.ch > Ricerca:

«Contributi alla campicoltura 2024»

→ Hanna Marti, responsabile sementi oleose e colture speciali, Bio Suisse
tel. 061 204 66 96
kabb@bio-suisse.ch

Attenzione ai cuccioli di capriolo!

Esistono diversi metodi per evitare che i cuccioli di capriolo siano uccisi dalle falciatrici. È importante soprattutto una buona collaborazione con i cacciatori locali.

L'erba è già alta e presto si procederà al primo taglio. Per i cuccioli di capriolo e per altri animali selvatici inizia un periodo pericoloso. La femmina solitamente partorisce nell'erba alta due cuccioli, a volte uno solo e raramente tre. Per evitare che i nemici naturali, per esempio la volpe, li trovino tutti, la femmina nasconde i piccoli privi di odore nell'erba a una certa distanza l'uno dall'altro. Durante le prime due o tre settimane di vita in caso di pericolo i piccoli si affidano al loro istinto naturale di nascondersi. Si acquattano e rimangono immobili.

Anche quando sono un po' più grandi si alzano solo quando il pericolo è giunto a pochi metri di distanza, troppo tardi per salvarsi dalla falciatrice. I cuccioli vengono smembrati o uccisi.



Di solito nascono gemelli. Foto: Thomas Röthlisberger

A causa dei resti di cadavere che giungono nel foraggio cresce il rischio di botulismo, infatti durante il processo di decomposizione possono formarsi batteri che producono la tossina botulinica. Queste proteine neurotossiche possono provocare avvelenamenti mortali ai bovini e ad altri animali da reddito.

Combinare i metodi

Secondo la Statistica federale della caccia nel 2021 sono stati vittima di macchine agricole 1460 cuccioli di capriolo. «Il numero di casi non rilevati è elevato. Si stima che ogni anno sono vittime delle falciatrici circa 3000 cuccioli di capriolo», spiega

Thomas Röthlisberger, presidente di Salvataggio caprioleto del Canton Berna. Esistono diversi metodi per evitare questi incidenti durante lo sfalcio. L'abbagliamento e l'applicazione di copriodore sono le misure classiche che i contadini adottano assieme ai cacciatori locali. L'abbagliamento consiste nell'apporre sui pali della particella da falciare stracci o sacchi bianchi nonché nastri svolazzanti e luci lampeggianti in modo da indurre la femmina a portare al sicuro i propri piccoli prima che inizi lo sfalcio. L'applicazione di uno spray maleodorante invece serve a segnalare alla femmina la vicinanza di nemici. Solitamente l'adozione di questi metodi è preceduta da una ricerca preliminare che consiste nel formare una catena umana che perlustra il campo alla ricerca di cuccioli di capriolo prima dello sfalcio.

«I metodi classici sono tuttora validi e nei limiti del possibile vanno sempre applicati», osserva Johannes von Grünigen, presidente della commissione di protezione della selvaggina della Federazione dei cacciatori del Canton Berna. Quindi anche quando per la ricerca di piccoli caprioli si fa uso di droni dotati di termocamera. «È sempre possibile che un drone non funzioni. Inoltre la combinazione di metodi tradizionali e moderni funziona bene.» È però anche importante che le contadine e i contadini osservino attentamente le aree che intendono falciare. Ispezionando la particella diverse volte al giorno ci si accorge quando una femmina di capriolo si è addentrata nel campo per partorire. «Può anche essere utile ricorrere al fischio il giorno prima dello sfalcio», dichiara Johannes von Grünigen. A questo scopo si tende tra i pollici un lungo filo d'erba e si soffia con forza producendo un fischio simile al verso della femmina alla ricerca del cucciolo. Se qualche cosa si muove nell'erba significa che potrebbero esserci uno o più cuccioli.

Falciare subito

I droni accrescono enormemente l'efficienza del salvataggio dei piccoli. «Con questo metodo sviluppato dalla scuola universitaria professionale agraria HAFL possiamo essere sicuri a oltre il 95 per cento di scoprire la presenza di cuccioli di capriolo o di altri giovani animali selvatici nell'erba alta», dichiara Thomas Röthlisberger, esperto pilota di droni. Questa quota elevata può comunque essere raggiunta solo se il campo viene falciato immediatamente dopo la ricerca. Nel caso ideale il contadino dovrebbe avere la falciatrice già pronta, sottolinea l'appassionato cacciatore. Con ogni ora che passa tra la ricerca e l'inizio dello sfalcio aumenta il rischio che una femmina partorisca o sposti i cuccioli nel campo.

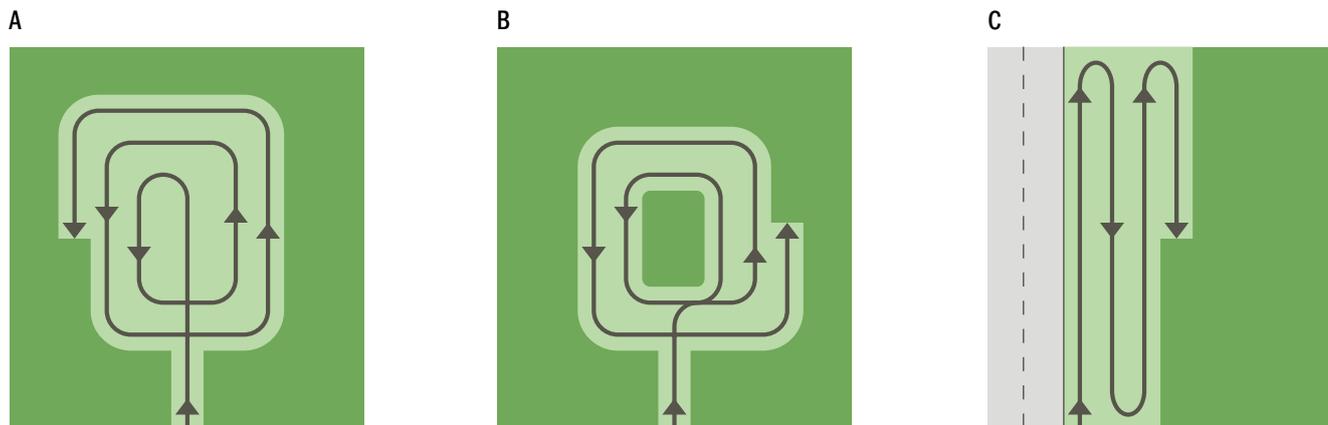
I contadini sono tenuti per legge ad adottare misure per la protezione degli animali selvatici. «L'annuncio dello sfalcio presso i cacciatori o i guardiacaccia locali rappresenta già una misura importante», spiega Johannes von Grünigen.

La giusta tecnica di sfalcio

Molto dipende anche dalla corretta tecnica di sfalcio. «È importante falciare dall'interno verso l'esterno in modo da dare agli animali selvatici come i giovani caprioli e le lepri la possibilità di fuggire», osserva Véronique Chevillat, consulente in biodiversità presso il FiBL. L'esperta consiglia inoltre di falciare

Sfalcio rispettoso degli animali selvatici

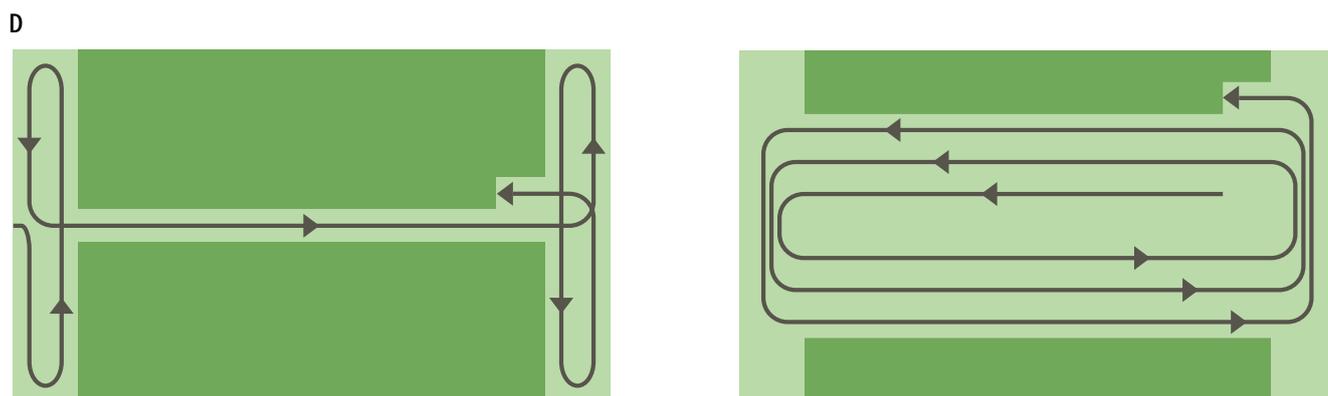
Grandi particelle



Sfalciare le grandi particelle dall'interno verso l'esterno in modo da permettere agli animali selvatici di fuggire (illustrazione B: variante con superficie di ritiro non falciata).

Nel caso di campi ubicati lungo la strada iniziare dal lato della strada

Particelle lunghe e strette



1. Falciare le testate

Nel caso di particelle lunghe e strette iniziare dalle testate e in seguito falciare i lati lunghi dall'interno verso l'esterno.

2. Lati longitudinali

Fonte: Biodiversität auf dem Landwirtschaftsbetrieb. Ein Handbuch für die Praxis. FiBL, Stazione ornitologica Sempach, pag. 125; grafica: Brigitta Maurer

re le grandi superfici in modo scaglionato. «Conviene falciare due terzi della superficie il 15 giugno e il resto due settimane più tardi», dichiara. Per quanto riguarda i prati ubicati nelle vicinanze di una strada invece occorre iniziare lo sfalcio dal lato della strada (vedi grafici).

Da studi è anche emerso che soprattutto l'uso della falciatrice con condizionatore arreca gravi danni ai piccoli animali. «Anziché falciatrici rotanti sarebbe meglio utilizzare una motofalciatrice», spiega Véronique Chevillat. Regolando il taglio ad almeno dieci centimetri si possono salvare i piccoli di capriolo ma anche gli uccelli che nidificano al suolo, i rettili, gli anfibi, le api e le farfalle.

Informando per tempo le società venatorie locali, applicando accuratamente gli abbaglianti e adottando la corretta tecnica di sfalcio le contadine e i contadini bio forniscono pertanto un importante contributo alla biodiversità. Ann Schärer



I presupposti essenziali per il salvataggio dei cuccioli di capriolo

La cosa più importante è che i contadini prima dello sfalcio si mettano in contatto con i cacciatori o i guardiacaccia locali. I numeri di telefono sono disponibili online o su volantini informativi presso i caseifici. Per un campo da falciare entro breve è pure possibile richiedere direttamente e gratuitamente il salvataggio dei cuccioli di capriolo con droni.

www.rehkitzrettung.ch > Feldanmeldung

Promemoria PSA e altre informazioni:

www.protezione-animali.com >

Pubblicazioni > Animali selvatici

www.bioaktuell.ch > Ricerca: «Wiesenmahd» > Rehe und andere Tiere schonen (DE)

Specialista del clima

Dallo dicembre 2022 Jasmin Hufschmid è responsabile dei progetti per il clima presso Bio Suisse. In precedenza l'ingegnere ambientale ha lavorato presso Agridea nel settore clima e agricoltura. Ha dedicato al tema con particolare attenzione all'agricoltura bio anche la sua tesi di bachelor presso la ZHAW. Nel tempo libero la 26^{enne} si occupa di orticoltura. Succede a Corinne Wälti che si è riorientata professionalmente. *schu*



Jasmin Hufschmid

Geografo per nutrienti

Nel dicembre 2022 Paul Assmus si è unito al gruppo agricoltura di Bio Suisse in seno al quale si dedica essenzialmente al tema dei nutrienti. In precedenza il 28^{enne} si è impegnato presso WWF Svizzera per promuovere la biodiversità nel paesaggio rurale. Paul Assmus ha studiato geografia all'università di Berna. Nell'ambito della tesi di master si è occupato in modo approfondito dell'agro-selvicoltura nell'Altopiano. *schu*



Paul Assmus

Sostituto per maternità

Matthias Meyer è attualmente responsabile del settore verdura, patate e funghi presso Bio Suisse. Almeno fino alla fine di agosto 2023 sostituisce Iona Stoffel, attualmente in congedo maternità. Il 33^{enne} ingegnere ambientale in precedenza ha lavorato nel campo della selezione vegetale presso il FiBL a Frick AG. Già durante la tesi di bachelor alla SUP di Zurigo ha approfondito le conoscenze in agricoltura bio. *schu*



Matthias Meyer

Anno Bio Suisse 2022

La conferenza stampa di inizio aprile di Bio Suisse ha passato in rassegna un anno ricco di eventi. Nel 2022 la quota di mercato bio è aumentata dall'11 all'11,2 per cento. Parallelamente il fatturato è sceso da 4 a 3,8 miliardi di franchi. Bio Suisse spiega il calo con l'assenza dell'effetto pandemia che dal 2020 ha determinato una forte crescita del fatturato bio. Il leader di mercato Coop nel settore bio ha registrato un calo (-3,6 per cento), Migros una leggera crescita (+0,9 per cento). I principali

effetti negativi sono stati registrati nel commercio specializzato in prodotti bio e nella vendita diretta (-14,5 e -16,5 per cento). Presso i negozi discount sono state realizzate cifre sia in calo che in crescita. Attualmente lavorano secondo le direttive Bio Suisse 7560 aziende agricole che coltivano complessivamente una superficie agricola utile di 187 090 ettari (+10 030 ettari). Maggiori informazioni sull'anno Bio Suisse 2022 sono contenute nel rapporto annuale inserito al centro della presente rivista. *schu*

Mercati: novità

Il 1° aprile 2023 Jasmin Huser ha rilevato il settore latte da Andreas Bisig che è ora il nuovo responsabile del settore mercati presso Bio Suisse. Del settore carne si occupa ora Luca Müller, finora esperto nel settore della trasformazione e del commercio. *schu*

www.bio-suisse.ch >

La nostra associazione > Organizzazione > Segretariato centrale >

Diagramma organizzativo mercati agricoli



Il rapporto annuale Bio Suisse è inserito al centro della rivista ed è disponibile online.





Rapporto di attività

Il rapporto di attività 2021/2022 offre una panoramica dell'attività presso le varie sedi del FiBL. In ogni capitolo è presentato un progetto che si occupa in particolare delle sfide dei cambiamenti climatici.

I progetti presentati spaziano dalla biodiversità in campicoltura alla durata di utilizzo delle vacche da latte fino alle misure per un'agricoltura migliore nella regione del Sahel. È pure disponibile una versione stampata. *ann*

www.fibl.org > Über uns > Tätigkeitsbericht (DE)

Bio più importante

Rispetto all'anno precedente, nel 2022 il fatturato totale conseguito con alimenti nel commercio al dettaglio svizzero è diminuito del 4,6 per cento a 29,3 miliardi di franchi. Il fatturato delle derrate alimentari bio è sceso del 2,2 per cento, quello dei prodotti alimentari non bio del 4,9 per cento. La tendenza al ribasso si spiega soprattutto con la normalizzazione del consumo dopo la pandemia. Su un periodo di diversi anni si osserva invece una netta crescita della domanda di alimenti bio nel commercio al dettaglio. Per ora è incerto se questa tendenza proseguirà. La maggior parte degli intervistati intende mantenere o ampliare il consumo bio anche in avvenire. I crescenti costi della vita potrebbero tuttavia frenare la domanda di alimenti bio.

Hanna Stolz, FiBL

biobarometer.fibl.org (DE e FR)

Voci per l'anniversario

Il FiBL nel 2023 celebra il suo 50° anniversario. In una serie di interviste Bioattualità ripercorre la sua storia, il presente e il futuro da diversi punti di vista. Le interviste in italiano sono pubblicate su bioattualita.ch. Nel corso dell'anno sul sito internet del FiBL si aggiungeranno altre interviste a personalità che riferiranno del FiBL e del loro legame con esso – anche in italiano. *tre*

www.bioattualita.ch > Attualità > Rivista
www.fibl.org/it/50-anni



Edizione aggiornata

«Pflanzenschutzempfehlungen für den Biogemüsebau» fornisce suggerimenti pratici, nell'edizione aggiornata per la prima volta anche sulle zucche. Recentemente uscito in tedesco il promemoria sarà presto disponibile anche in francese. Va a completare «Orto Fito Info» pubblicato settimanalmente da marzo a settembre da Agroscope e FiBL per l'orticoltura bio svizzera. *ann*

shop.fibl.org > no. art. 1284 (DE, aggiornato), 1649 (FR, segue a breve)
gemuesebau-info.agroscope.ch > IT

Ecogiornate sul campo

Il 14 e il 15 giugno 2023 si svolgeranno le ecogiornate sul campo presso l'azienda bio Grieshaber und Schmid a Ditzingen nei pressi di Stoccarda (D). In occasione del suo 50° anniversario il gruppo FiBL Svizzera organizza un'escursione a questo particolare evento. Il viaggio in comune avrà luogo il 14 giugno. Per i due giorni è previsto un ricco programma: tavole rotonde, particelle dimostrative, bancarelle e interessanti presentazioni. Un programma culturale e prelibatezze bio regionali completeranno l'evento. Il numero di partecipanti è limitato.

Barbara Früh, FiBL

→ Iscrizioni: Stefanie Leu,
 Amministrazione dei corsi, FiBL
kurse@fibl.org
www.fibl.org > Sedi > Svizzera >
 I 50 anni del FiBL



Qui a Ditzingen (D) si svolgono le ecogiornate sul campo 2023. Foto: Hendrik Müller

Progetto per la promozione delle colture miste

Il progetto UE Intercrop Values serve a creare una base di ricerca scientifica per capire meglio come funzionano le colture miste ed a analizzare le difficoltà e i vantaggi a livello della catena del valore. Con ciò si vogliono trovare soluzioni per promuovere il passaggio alle colture mi-

ste presso gli attori della catena del valore. Il progetto multidisciplinare include siti sperimentali e studi di casi. *ann*

www.fibl.org > Temi/Progetti >
 Banca dati dei progetti >
 Ricerca: «IntercropValues» (DE, FR e EN)



La fava è un ottimo esempio di coltura intercalare. Foto: mad

In cucina con Carlotta e Bio Ticino

Grande successo per i primi due incontri in cucina con Carlotta e il bassotto, che hanno proposto un interessante menu biologico con i prodotti del territorio.

È stata senza dubbio un successo la prima collaborazione tra Bio Ticino e la cucina di Carlotta e il bassotto. Le prime due serate organizzate il 21 e 22 marzo sono presto state prenotate e i partecipanti hanno potuto apprezzare il menu preparato durante i due incontri a Pambio Noranco.

I piatti proposti sono stati una sorta di sfida per Carlotta, che ha voluto dimostrare come anche con i prodotti biologici del territorio si possano cucinare delle pietanze speciali e sorprendenti. Non c'era infatti un classico della Svizzera italiana, bensì una serata asiatica e vegana, con soba noodles (tagliatelle), curry di verdure, kimchi (piatto d'origine coreano a base di cavolo), un delizioso ramen (una zuppa giapponese) con brodo di funghi, oltre che a un gustoso aperitivo con un hummus di lenticchie rosse accompagnato da Sambi.

Nel gruppo, che ha potuto cucinare e apprendere utili informazioni, «trucchi» e astuzie, c'erano anche alcuni produttori e la segretaria di Bio Ticino, che ha presentato l'associazione. Un intento della collaborazione, possibile grazie agli ottimi rapporti instaurati da tempo, era infatti anche quello di fare conoscere Bio Ticino in un nuovo contesto, andando a informare e sensibilizzare un pubblico differente, composto essenzialmente da consumatori già attenti a un'alimentazione sana e curata. Partecipanti che hanno da parte loro avuto l'opportunità di incontrare, o per alcuni di scoprire, l'associazione per l'agricoltura biologica della Svizzera italiana.

Tema, quello del bio, che non è nuovo a Carlotta, dato che per le sue ricette e i suoi piatti sceglie di regola il prodotto biologico e locale, andandolo a cercare con la sua bicicletta

elettrica, un mezzo che le permette di spostarsi agevolmente tra la sua abitazione, i negozi e il suo laboratorio. «Durante i miei corsi desidero instaurare un rapporto, coccolando pure un po' i miei ospiti», racconta lei con il consueto entusiasmo. Ed è anche per questo che gli incontri si svolgono in gruppi ristretti, di 8-10 persone al massimo, in modo che ci siano lo spazio e il tempo necessari per imparare, per chiacchierare e per scambiarsi idee e opinioni. Molti sono degli affezionati che tornano, altri s'avvicinano alle serate dopo aver seguito il blog di Carlotta e il bassotto.

Oltre ai corsi di cucina (c'è n'è praticamente uno ogni giorno, dal lunedì al venerdì), l'attività della «Foodblogger» ticinese prosegue infatti tuttora con le ricette pubblicate sul suo sito. Ogni settimana il blog, ossia una pagina internet personale, aperta ai commenti dei lettori, s'arricchisce con una proposta inedita e attuale, sempre pensata, ricercata e curata nei minimi dettagli: «Amo cucinare e prendermi il tempo per farlo. Amo acquistare libri di cucina e sfogliarli all'infinito per cercare sempre nuovi spunti. Amo andare a fare la spesa per avere l'ingrediente giusto che renderà davvero buono il piatto», leggiamo sul suo sito internet.

Chi è Carlotta e chi è il bassotto

L'avventura di Carlotta nel mondo della cucina inizia circa 10 anni fa. Giurista di professione, inizia a cucinare e a pubblicare le prime foto dei suoi piatti un po' per caso, spinta dalla voglia di fare qualcosa di diverso, dovendo affrontare un periodo difficile della sua vita. Nasce così il suo primo blog con ricette e immagini. È lo stesso periodo in cui cresceva anche l'utilizzo di Instagram e altri canali social, che pure lei ha poi integrato nella sua attività, informandosi sui libri e seguendo formazioni, sia in ambito culinario sia in tema di comunicazione. Il blog e le ricette piacciono e sono proprio i partecipanti, i lettori, a chiederle di organizzare dei corsi di cucina. L'avventura inizia. Accoglie i primi ospiti nella sua casa di Gentilino, viepiù con maggiore frequenza.



L'allegria di Carlotta Moretti. Per tutti è semplicemente Carlotta.



La tavola presso il LAB La Serra a Pambio Noranco attende gli ospiti per il corso di cucina organizzato con Bio Ticino.



Alcune delle partecipanti ascoltano le indicazioni e le informazioni di Carlotta. Foto: Elia Stapanoni

Gli incontri, le attività, le ricette e le pagine del sito sono oggi l'attività principale di Carlotta che vi si dedica completamente, con la consueta passione, precisione e allegria. A inizio 2020, quindi all'inizio della pandemia, crea e trasferisce il suo laboratorio (il LAB) a Pambio Noranco, presso uno spazio adiacente al ristorante La Serra. Durante i periodi di

restrizioni e chiusure, i corsi si possono svolgere online, ma con le riaperture tornano in presenza e sono ancora più gettonati di prima. Il bassotto che compare nel titolo del blog e nel logo dell'attività è invece Giotto, compagno fedele di Carlotta che, sempre appostato in cucina, non partecipa però agli incontri. *Elia Stapanoni, Bio Ticino*

i

Progetto «micrositi»

Molte aziende agricole biologiche vorrebbero avere una loro pagina internet oppure desiderano migliorare quella esistente. Consapevole che creare e gestire un sito web non sia facile e fattibile per tutti, Bio Ticino ha lanciato un'iniziativa per facilitare e incentivarne la creazione. Grazie al sostegno di Bio Suisse i produttori Bio Gemma possono richiedere un «pacchetto completo», che include le seguenti prestazioni:

- sito moderno, accattivante e funzionale, con indirizzo web (URL) personale e sviluppato in collaborazione con Bio Ticino, uguale per tutti ma con alcune parti personalizzabili;
- immagini effettuate da una fotografa professionista, che si recherà in azienda (le fotografie saranno usate per le pagine

del sito e anche disponibili al produttore per altri utilizzi);

- redazione, in accordo con i produttori, dei testi da parte di una persona incaricata;
- formazione di base per accedere al sito e modificare direttamente i testi a piacimento;
- creazione di un profilo su Biomondo, il portale promosso da Bio Suisse, e su Ticinoate, il portale per la promozione dei prodotti e delle aziende agricole ticinesi;

Il sito web sarà semplice, ma potrà contenere tutte le informazioni che si necessitano. Sarà chiaramente anche possibile pubblicare dei documenti, come per esempio una lista dei prodotti in vendita o degli eventi organizzati.

Bio Ticino assumerà tutti i costi per lo sviluppo e la gestione del progetto, come

pure una parte delle spese. Alle aziende viene invece richiesto un contributo unico iniziale, a cui s'aggiungono i costi annui di mantenimento e del dominio personale. Sono già diverse le aziende che hanno aderito a questo progetto, ma chi vuole approfittarne può ancora annunciarsi presso il segretariato di Bio Ticino, che fornirà anche ulteriori dettagli sui costi e sulla procedura.

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 4 | 23 del 12.5.2023

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

Prezzo abbonamento ann.: fr. 55.-

Prezzo abb. estero: fr. 69.-

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

Editore

Bio Suisse, Peter Merian-Strasse 34,
4052 Basilea

www.bio-suisse.ch

e

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

www.fibl.org

Carta

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

Traduzioni

Regula van den Berge
(salvo testi di Bio Ticino)

Impaginazione

Simone Bissig, FiBL

Redazione Bioattualità Rivista

Stephanie Fuchs (*sf*),

caporedattrice, Bio Suisse

Claire Berbain (*cb*), Bio Suisse

Beat Grossrieder (*bgo*), FiBL

Emma Homère (*emh*), Bio Suisse

Jeremias Lütold (*jl*), FiBL

Theresa Rebholz (*tre*), FiBL

Ann Schärer (*ann*), FiBL

René Schulte (*schu*), Bio Suisse

redazione@bioattualita.ch

tel. +41 (0)61 204 66 63

Redazione bioattualita.ch (FiBL)

Ania Biasio (*amb*), caporedattrice

Flore Araldi (*far*)

Serina Krähenbühl (*skr*)

Simona Moosmann (*msi*)

Nathaniel Schmid (*nsc*)

redazioneweb@bioattualita.ch

Annunci

Erika Bayer

FiBL, casella postale 219

5070 Frick

publicita@bioattualita.ch

tel. +41 (0)62 865 72 00

Edizione

Petra Schwinghammer

Bio Suisse, Peter Merian-

Strasse 34, 4052 Basilea

editrice@bioattualita.ch

tel. +41 (0)62 204 66 66

Scaricare la rivista (PDF)

www.bioattualita.ch >

Attualità > Rivista

Utente: bioattualita-4

Password: ba4-2023

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, www.muehlerytz.ch

Vasi in vetro con coperchi + bottiglie

Per tutti i tipi di alimenti
Marmellate - confetture - frutta - verdura - sciroppi
succhi di frutta - distillati - birra - vino - altro ancora

Vasi + bottiglie
in differenti grandezze ~ forme

Per professionisti ~ privati
Campioni gratuiti + listino prezzi

☎ **091 647 30 84**
Crivelli Imballaggi
crivelliimballaggi@hotmail.com

Interessati al bio?
Abbonatevi ora alla
newsletter!

BIOAttualita.ch

La piattaforma degli agricoltori bio svizzeri