



BIO

Attualità

La rivista del movimento bio

Sommario

Tema centrale

Ciliegie

- 4 Raccolto al riparo
- 6 Campo aperto e protezione completa

Politica

Politica dei prezzi

- 8 Intervista al sorvegliante dei prezzi Stefan Meierhans

Bio Suisse e FiBL

Bio Suisse

- 11 Grand Prix Bio Suisse: progetti bio innovativi cercansi
- 12 Notizie

FiBL

- 13 Notizie

Rubriche

- 3 *Brevi notizie*
- 14 *Bio Ticino*
- 16 *Impressum*

Articoli online

- AD Bio Suisse: idee chiare su OGM e lupo
- FiBL 50 anni: a colloquio con Raphaël Charles
www.bioattualita.ch > Attualità > Rivista

Cesto pieno?

Il mese di giugno riporta alla mente i ricordi delle ciliegie della fattoria dei nonni nella valle di Frick. Da bambino mi agganciavano alla cintura cestini piccoli, più tardi mi agganciavo da solo cesti più grandi. Guardando al passato si può dire che anche le ciliegie negli ultimi vent'anni sono diventate più grandi e che provengono sempre più raramente da alberi ad alto fusto. A causa delle esigenze cambiate per quanto riguarda l'aspetto e la consistenza le ciliegie da tavola degli alberi ad alto fusto appaiono oggi piuttosto inadeguate. Condizioni meteorologiche estreme in aumento ma anche problemi di smercio e non da ultimo la crescente pressione dovuta agli organismi nocivi e alle malattie hanno reso le ciliegie di alberi ad alto fusto sempre meno redditizie. Ma non solo. Non esiste più quella struttura rurale sociale in base alla quale su richiesta accorrevano rapidamente e gratuitamente mani raccoglitrice. Si incontrano solo raramente comunità familiari e amici che si arrampicano sugli alberi cantando. Laddove il terreno e l'impianto lo permettono sono impiegati scuotitori meccanici che raccolgono le ciliegie destinate alle conserve e alla distillazione (tema centrale da pagina 4). Sono poche le aziende che propongono tuttora la vendita diretta di ciliegie di alberi ad alto fusto.

Sono passati esattamente dieci anni da quando in un'edizione in tedesco di Bioattualità un titolo recitava «Il mercato reclama ciliegie bio» (Bioaktuell 5|13). Il richiamo ha favorito gli impianti a basso fusto completamente protetti con elevati costi d'investimento. Gli esperti in frutticoltura del FiBL e di Bio Suisse oggi sono piuttosto scettici. Ciononostante la coltivazione a basso fusto offre prospettive importanti per la produzione di tutta la frutta a nocciolo. Ogni anno però, nonostante le sfide e i cambiamenti, si ripresentano le mani colorate di rosso e la temporanea assenza di vertigini sulla scala.

Jeremias Lütold, redattore



Foto in copertina: La fioritura dei ciliegi è una delle principali attrazioni turistiche di numerosi Comuni della Svizzera nordoccidentale. La bellezza svanisce e in alcuni luoghi gli alberi martoriati da organismi nocivi e malattie in seguito offrono un'immagine tutt'altro che suggestiva.

Foto: Jeremias Lütold

Grand Prix du Vin Suisse

L'associazione vallesana per la promozione dei vini Vinea e la rivista vitivinicola Vinum dopo alcuni dissapori hanno ripreso la collaborazione. Con il Grand Prix du Vin Suisse 2023 lanciano insieme la 17a edizione del più importante concorso di degustazione di vini svizzeri. Saranno assegnati premi speciali come «Prix Vin Bio Suisse», «Best PIWI» e «Best Vin Nature». Le iscrizioni sono possibili entro il 19 giugno 2023. La degustazione da parte della giuria avrà luogo dal 24 al 28 luglio a Sierre VS mentre la premiazione si terrà il 6 ottobre 2023 nell'ambito del grande «Gala dei vini svizzeri» presso il Kursaal di Berna. *schu*

 www.vinea.ch/grand-prix-du-vin-suisse



Vita rispettosa della specie in azienda bio.

Pensione per cavalli? Bio!

Il FiBL e Bio Suisse hanno elaborato un nuovo volantino scaricabile gratuitamente, rivolto ai proprietari di cavalli che desiderano stabulare il proprio cavallo in un'azienda Gemma. I capiazienda possono stampare il volantino e distribuirlo per informare gli utenti delle stalle sulle regole particolari che vigono nelle aziende bio e che concernono tutti gli ambiti della vita del cavallo, dall'alimentazione all'uscita all'aperto fino alla somministrazione di medicinali in caso di malattia. *bgo*

 www.fibl.org > Ricerca: «1608»

Ovaiole sofferenti

Riguardo al benessere degli animali purtroppo anche per i pollai bio sussistono tuttora di ampi margini di miglioramento. Uno studio della rivista di ricerca *Frontiers in Veterinary Science* mostra che il 97 per cento delle galline presenta una frattura allo sterno – anche negli allevamenti bio. Questa dolorosa frattura è dovuta al fatto che il loro organismo è selezionato per massimizzare la produzione di uova. La deposizione di quasi un uovo al giorno toglie calcio al corpo, indebolisce le ossa e frena lo sviluppo dei muscoli. Lo sterno a un dato momento non riesce più a sopportare il peso. Gli autori consigliano di puntare coerentemente su razze a duplice attitudine che depongono meno uova ma formano muscoli più stabili. Le loro uova dovrebbero essere più care delle attuali uova bio. *bgo*



300 uova all'anno sono decisamente troppe.

Il riciclo delle pellicole degli insilati giova all'ambiente e al portafoglio

Ogni anno nelle aziende agricole sono impiegate circa 6000 tonnellate di pellicole per insilati, reti e filati. L'associazione *Erde Schweiz* fondata nel 2022 si è posta l'obiettivo di raccogliere questi materiali. Già nel primo anno è stato possibile riciclare 1800 tonnellate superando l'obiettivo prefissato di 1200 tonnellate. Come bonus ne è risultato un effetto climatico di circa 2000 tonnellate di CO₂.

L'associazione, alla quale recentemente ha aderito anche l'Unione svizzera contadini, prevede di aumentare il numero dei centri di raccolta. Attualmente gestisce un centinaio di centri ai quali possono essere consegnate le pellicole degli insilati e materiale simile. I motivi per il riciclaggio sono di tipo ecologico e finanziario: diverse pellicole usate per le balle di insilato sono già attualmente costituite per il 30 per cento da plastica PCR (plastica riciclata post consumo). Per le pellicole dei silos mobili la per-

centuale è ancora più elevata, in alcuni prodotti supera l'80 per cento, informa *Erde Schweiz*. Attualmente la qualità dei prodotti PCR per balle di insilato corrisponde a quella dei prodotti nuovi. In Svizzera finora esiste però una sola ditta, la *Innorecycling* di *Eschlikon TG*, in

grado di produrre granulato a partire dal materiale raccolto. Dall'introduzione della tassa di riciclaggio anticipata i produttori coinvolti versano un contributo a *Erde Schweiz* per ogni rotolo di pellicola venduto che rende ogni balla di insilato più cara di circa sei centesimi. *bgo*



Circa 100 centri di raccolta accettano resti di pellicole, reti e filati.



Raccolto *al riparo*

Esigenti ma con potenziale. Che si tratti di alto o basso fusto, i ciliegi bio sono una coltura preziosa per la quale vale la pena osare.

All'inizio degli anni 2000 in Svizzera sono sorti i primi impianti moderni di ciliegio a basso fusto protetti dalle intemperie. La crescente domanda di ciliegie da tavola grandi e la pressione dovuta alla moniliosi dei fiori e dei frutti ha reso necessario questo passo anche in agricoltura biologica. Con la comparsa del moscerino dei piccoli frutti (MPF) alla fine degli anni 2010 e a causa delle più frequenti gelate tardive gli impianti a basso fusto protetti sono diventati irrinunciabili. Sotto la copertura è ora possibile coltivare le ciliegie bio quasi senza fungicidi come il bicarbonato di potassio o lo zolfo. Le reti laterali inoltre impediscono l'accesso ai MPF e alle mosche delle ciliegie.

Anche le varietà principali conosciute, da quella precoce Burlat a quella tardiva Regina, sono adatte alla coltivazione bio. In Svizzera la raccolta dura da cinque a sei settimane. L'immagazzinamento delle varietà idonee come Kordia permette di prolungare il periodo di commercializzazione delle ciliegie da tavola indigene. Da metà maggio a fine agosto le ciliegie da tavola svizzere sono protette dalle restrizioni alle importazioni, ciononostante nel commercio al dettaglio possono verificarsi riduzioni di prezzo durante i periodi di punta della raccolta e della vendita, per esempio all'inizio delle vacanze estive. I produttori reagiscono sempre più spesso al problema con varietà precoci, spiega Fabian Baumgartner. Per il consulente in frutticoltura presso il FiBL queste varietà presentano però anche altri vantaggi: «Le varietà precoci hanno un certo potenziale perché maturano prima della comparsa del MPF e lo smercio non coincide con quello di altri frutti come le prugne.» Negli esperimenti varietali il FiBL studia le premesse per la coltivazione di varietà nuove e conosciute in condizioni bio. Oltre che sulla resa e sulla qualità dei frutti la sperimentazione è incentrata sulla resistenza agli organismi nocivi e alle malattie (riquadro informativo).

Protezione da mosche e funghi ma possibile luogo di cova per afidi

Nella produzione convenzionale con poche limitazioni relative ai prodotti fitosanitari la protezione viene installata solo alla maturazione dei frutti. Per quanto riguarda le ciliegie da tavola bio invece la copertura, a dipendenza del tempo, rimane chiusa dalla prefioritura fino alla raccolta. Ciò inibisce lo sviluppo della monilia e di altre malattie ma crea le condizioni ideali per afidi e altri parassiti succhiatori. Coloro che dispongono di un sistema di copertura efficiente o che non temono il maggior lavoro possono aprire la copertura dopo la fioritura fino all'inizio della maturazione. Nella lotta diretta contro l'afide nero del ciliegio per esempio si ottengono buoni risultati con i prodotti fitosanitari ammessi in agricoltura biologica. «La regolazione indiretta con organismi utili invece è complessa e necessita di ulteriore ricerca», precisa Fabian Baumgartner. Dipende anche da altri fattori se la promozione mirata di sirfidi e coccinelle con strisce fiorite negli interfilari o con prati fioriti ai margini dell'impianto si affermerà. Le miscele di semente sono tuttora relativamente costose e le strisce fiorite sono oggetto di critica a causa di possibili problemi dovuti ai topi. Con gli attuali modelli di coltivazione è possibile produrre ciliegie da tavola bio di ottima qualità con rese annue di oltre dieci tonnellate per ettaro.

Gli alberi ad alto fusto nel frattempo spariscono? In molti luoghi purtroppo sì. Con un impiego minimo di prodotti fitosanitari e di misure igieniche se ne potrebbero mantenere in salute parecchi. Con un prezzo al chilo di fr. 4.50 per ciliegie bio per la trasformazione ne varrebbe senz'altro la pena (pagina 6), soprattutto meccanizzando la raccolta con scuotitori e riducendo nel contempo i tempi. Queste macchine tuttavia non possono essere impiegate ovunque e la meccanizzazione della raccolta di alberi ad alto fusto è spesso prevista solo nell'ambito di un nuovo impianto. *Jeremias Lütold*

La chiusura della protezione anti-pioggia è impegnativa ma efficace contro la moniliosi dei fiori.

La copertura chiusa fino alla raccolta rende felici gli afidi. *Foto: Jeremias Lütold*



Ricerca e consulenza in materia di ciliegie

Il FiBL in Svizzera è stato fra i primi a partecipare allo sviluppo della produzione di ciliegie da tavola bio protetta. Contro l'afide nero del ciliegio ha sviluppato con successo applicazioni come il trattamento autunnale con caolino. Presso Bio Suisse la responsabile del settore Sabine Haller si impegna a favore di buone condizioni di mercato per i circa 50 ettari di ciliegie da tavola coltivate in regime biologico in tutta la Svizzera. Con il calibro 22+ (almeno 22 millimetri) da qualche tempo si è affermata una classe unica per ciliegie da tavola bio accettata dai grandi distributori. A causa della crescente quantità di ciliegie bio nel 2022 è stato introdotto il calibro 24+ per varietà tardive. «In caso di grandi quantitativi alla volta come per esempio nel 2022 il calibro viene portato a 24+ anche per le varietà medioprecoci ma a dipendenza della quantità ciò viene deciso fra i partner di mercato», osserva Sabine Haller.

L'«elenco varietà ciliegie» è ottenibile gratuitamente presso:

shop.fibl.org > no. art. 2026 (FR),
no. art. 2025 (DE)

→ Fabian Baumgartner
consulente frutticoltura, FiBL
fabian.baumgartner@fibl.org
tel. 062 865 17 37

→ Sabine Haller
responsabile settore frutta, Bio Suisse
sabine.haller@bio-suisse.ch
tel. 061 204 66 21

Campo aperto e protezione completa

Le ciliegie hanno dato l'esempio. Le coperture antipioggia e le reti laterali funzionano anche per altri frutti a nocciolo. Ma anche la coltivazione di alberi da frutto ad alto fusto in campo aperto va ulteriormente sviluppata. *Testo e foto: Jeremias Lütold*

«Non regge alla tempesta»

Famiglia Wirth, Olsberg AG

«In autunno realizzeremo un impianto di prugne e albicocche, per le ciliegie non intendiamo ampliare la superficie», dichiara Bruno Wirth. Da decenni la famiglia Wirth si adegua costantemente ai cambiamenti nella coltivazione di frutta a nocciolo. Le conoscenze acquisite nella coltivazione di ciliegie da tavola in impianti a basso fusto sono utili anche per altre colture di frutta a nocciolo. Le esigenze del mercato relative alla grandezza e all'aspetto richiedono anche per quelle nuovi modelli di coltivazione. Le varietà di prugne a frutti grossi sono sensibili alle precipitazioni, anche una pioggerellina leggera può già provocare sottili crepe con successivo marciume. L'applicazione di una protezione antipioggia come per le ciliegie appare quindi utile ma ha il suo prezzo. Da quando la famiglia Wirth sette anni fa ha convertito l'azienda al biologico la produzione di ciliegie da tavola è stata ridotta da tre ettari a uno solo. Gli investimenti necessari nell'infrastruttura attuale e in una copertura totale con reti sarebbero stati eccessivi. Con costi di allestimento di 150 000 franchi e costi annui di manodopera fino a 70 000 franchi è senz'altro comprensibile.

Le varietà Adriana, Oktavia e Merchant sono inoltre risultate non più adeguate. Bruno Wirth punta su una gamma varietale di ciliegie piuttosto precoci come Narana, Early Star, Giorgia, Grace Star e Vanda. La posizione della sua azienda nella bassa Valle di Frick si presta bene a questa scelta. «È anche più ragionevole che coltivare le varietà tardive Kordia e Regina che si fatica a vendere durante le vacanze estive», spiega Bruno Wirth. Il prezzo indicativo al produttore per ciliegie bio ammonta a fr. 8.20, già imballate a fr. 9.00 ma in caso di offerta eccessiva, come l'anno scorso a causa delle condizioni meteorologiche, il commercio al dettaglio propone azioni e il prezzo indicativo non viene quasi mai realizzato. L'impianto produce in media otto tonnellate di ciliegie da tavola.

Bruno Wirth chiude il tetto a membrana della protezione già durante la fioritura per proteggere le piante dalla monigliosi dei fiori e anche dalle gelate tardive. Questa misura ha un effetto positivo sulla vitalità delle piante ma richiede molto lavoro. Inoltre favorisce gli acari eriofidi e gli afidi la cui presenza negli anni scorsi si è moltiplicata. Contro gli afidi Bruno Wirth in singoli casi impiega un prodotto a base di olio di neem ma in genere per proteggere le piante è sufficiente l'impiego di bicarbonato di potassio e di zolfo. Contro il moscerino dei piccoli frutti (MPF) e contro la mosca delle ciliegie di solito è sufficiente una rete laterale. Come compromesso numerose aziende scelgono reti laterali a maglie più grandi per una migliore ventilazione accettando il maggiore rischio di infestazione da parassiti. Per la chiusura completa dell'impianto Bruno Wirth e i suoi collaboratori necessitano di un

giorno ciascuno per la rete antigrandine e la pellicola nonché una mezza giornata per la rete laterale a maglie strette. La pellicola tiene già da otto anni, osserva Bruno Wirth. «Il nemico principale però è il vento. Non regge alla tempesta.»

Azienda bio Wirth

Gestione: azienda Gemma

Grandezza azienda: 40 ettari

Culture: ciliegie, prugne, albicocche, mele, pere, cereali, soia

🌐 www.buurehof.ch (DE)



«Dobbiamo precederlo»

Famiglia Wüthrich, Häfelfingen BL

Dal punto di vista economico i ciliegi da scuotere rendono. Occorre però un impianto o alberi disposti in modo idoneo. «I nostri alberi a medio fusto dopo 30 anni stanno ormai arrivando alla fine», spiega Peter Wüthrich, già responsabile dell'azienda Horn a Häfelfingen BL. Le varietà coltivate Dolleseppler e Wölflisteiner fondamentalmente sono scuotibili ma a questa età sono ormai troppo grossi.

Nella Svizzera nordoccidentale alla fine degli anni 2000 sono stati realizzati diversi impianti di questo tipo sovvenzionati dalla Confederazione. Inoltre si sono formate associazioni per l'uso collettivo di macchine agricole. La parte bio tuttavia è rimasta relativamente scarsa. Con una quantità annua media di circa una tonnellata proveniente dall'impianto dell'azienda Horn e la garanzia di acquisto al prezzo al chilo di fr. 4.50 da parte della cooperativa Biofarm secondo Peter Wüthrich il lavoro per la cura delle piante e la raccolta nonché la spesa per il noleggio delle macchine vale la pena. La situazione è diversa per quanto riguarda i circa 130 alberi ad alto fusto presenti nell'azienda che richiedono molto lavoro manuale. Ci vuole passione.

Fra gli alberi in parte di oltre ottant'anni vi sono varietà vecchie come Basler Adler, Langstieler, Schauenburger e varietà regionali come Taubenei. È tuttora incerto come si svilupperà il settore degli alberi scuotibili con i successori Remi e Corinne Wüthrich. «La situazione non è semplice, l'anno scorso e quest'anno diversi impianti attorno all'azienda sono stati dismessi», spiega Vreni Wüthrich che ha gestito l'azienda fino al 2015 con Peter Wüthrich. Da anni si impegna nella regione a favore della conservazione degli alberi ad alto fusto e della trasformazione e commercializzazione della frutta degli alberi ad alto fusto per la marca Posamenten dell'associazione per la promozione dei prodotti dei frutteti ad alto fusto di Basilea Campagna. L'elevata pressione dovuta alle malattie e agli organismi nocivi fa passare la voglia a molti ma affrontando



Nella regione dei ciliegi della Svizzera nordoccidentale sono possibili impianti con protezioni contro le intemperie e con alberi scuotibili.

il problema già presto, per esempio in primavera nella fase di sviluppo dell'impollinatura si potrebbero ridurre di parecchio le infezioni. Per la successiva conservazione della salute delle foglie e dei frutti sono necessari trattamenti, per esempio contro la maculatura fogliare o la butteratura, in caso contrario gli alberi nel corso degli anni deperiscono. Misure indirette come la potatura regolare per una buona ventilazione e l'eliminazione di drupe essiccate darebbero comunque già buoni risultati. Una primavera secca richiede pochi interventi fitosanitari, sono sufficienti argilla, zolfo e rame. Contro il MPF può essere di aiuto il caolino. Non si ripone invece grandi speranze nel suo antagonista naturale, l'icneumonide *Ganaspis brasiliensis*. Anche gli esperti ritengono che la diffusione dell'icneumonide permetterebbe unicamente di portare i danni causati dal MPF al di sotto del limite economico ma il MPF non scomparirà. «Dobbiamo semplicemente precederlo con la raccolta», osservano i coniugi Wüthrich.

Andreas Häseli, consulente in frutticoltura presso il FiBL, ha collaborato per diversi anni con la famiglia. Secondo lui il potenziale dei grandi frutteti ad alto fusto non è sfruttato in modo ottimale: «Si potrebbe ottenere molto di più applicando tutte le misure colturali conosciute.» La raccolta sarebbe possibile anche senza macchine ma con reti. A lungo termine va mantenuta una prospettiva economica con la produzione, con i soli pagamenti diretti la conservazione a lungo termine degli alberi ad alto fusto non è possibile. La situazione di partenza delle ciliegie bio destinate alla trasformazione non è così male. Con alberi scuotibili relativamente robusti come Dollesepler e una meccanizzazione con un prezzo al produttore in grado di coprire i costi sarebbero possibili anche investimenti in nuovi impianti a medio e alto fusto, dichiara il consulente.

Azienda bio Horn

Gestione: azienda Gemma

Grandezza azienda: 20,5 ettari

Colture: coltivazione di ciliegi scuotibili, alberi ad alto fusto, campicoltura, coltivazione di asparagi

 www.biohof-horn.ch (DE)



Ci vuole passione

Le oscillazioni delle forniture sono enormi, per le ciliegie destinate alla trasformazione possono variare da zero a 30 tonnellate per anno di raccolta, osserva Timon Lehmann della cooperativa Biofarm. Ma: «Indipendentemente dal raccolto, noi non imponiamo nessun blocco», afferma. Si tratta di un segnale importante per le aziende, infatti se nel caso degli alberi ad alto fusto si ha un anno eccellente dopo due anni scarsi e non si può fornire potrebbe essere la classica goccia che fa traboccare il vaso e indurre i produttori a rinunciare alla produzione. Per Timon Lehmann è chiaro che il moscerino dei piccoli frutti e la mancanza di personale durante la raccolta rappresentano il problema principale per la coltivazione di ciliegi bio ad alto fusto. Sono necessarie innovazioni, nuove varietà e impianti di alberi scuotibili tuttavia non bastano. «In definitiva ci vuole semplicemente tanta passione.» L'interesse per il mercato dell'industria della trasformazione negli scorsi due anni è rimasto costante grazie ai cavalli di battaglia marmellata e ciliegie secche ma la situazione può cambiare molto rapidamente se un grossista sostituisce un articolo molto venduto con un prodotto importato. Contrariamente alla frutta da tavola è in corso la discussione se per un prodotto trasformato siano necessarie ciliegie svizzere. Esiste una certa protezione grazie alla norma sulle importazioni ma non rappresenta una garanzia a lungo termine per una domanda costante dell'industria della trasformazione. Ciononostante esiste tuttora un grande potenziale per numerosi gruppi di prodotti. «Se la merce è bella e le rese sono buone il prodotto è molto apprezzato da tutti», spiega Timon Lehmann. È importante, perché in definitiva il successo dipende dalla motivazione dei produttori.

Timon Lehmann

Interlocutore frutta a nocciolo, bacche, noci cooperativa Biofarm

→ lehmann@biofarm.ch

tel. 062 957 80 66

 www.biofarm.ch (DE e FR)



Foto: mad

«Non c'è una legge sulle fettine bio»

I prezzi elevati per prodotti bio preoccupano i produttori e i clienti. Un caso per il sorvegliante dei prezzi.

Signor Meierhans, le è stato segnalato dalla popolazione che il commercio al dettaglio pratica prezzi eccessivi per gli alimenti bio. Come sorvegliante dei prezzi però può attivarsi solo in caso di prezzi abusivi. Di che cosa si tratta? **Stefan Meierhans:** Secondo la legge sulla sorveglianza dei prezzi questi reclami vanno presi sul serio. I prezzi elevati tuttavia non sono di per sé abusivi e non sono un motivo per attivarmi. La legge mi permette solo di intervenire nel caso di imprese con una posizione di mercato dominante. Di norma ritengo che la posizione dominante sia data con una quota di mercato di circa un terzo. In caso di posizione dominante i prezzi secondo la legge sono abusivi quando superano i prezzi risultanti in conseguenza di un'efficace concorrenza.



Sorvegliante dei prezzi Stefan Meierhans. Foto: Marco Zanoni

In Svizzera per gli alimenti bio quindi sono solo i grandi distributori ad avere una posizione dominante?

Sì. La concentrazione del mercato dei due grandi attori ammonta a circa l'80 per cento. I due negozi discount tedeschi in Svizzera detengono ciascuno una quota di mercato di circa il cinque per cento mentre le quote dei negozi bio, dei negozi in azienda e della vendita ai mercati sono marginali, rispetto ai grandi distributori sono irrilevanti. La concorrenza quindi è limitata. Su questa base abbiamo effettuato il nostro accertamento preliminare con un controllo a campione di 14 prodotti bio.

Che cosa è emerso?

Attualmente non possiamo escludere che in questo settore potrebbero essere praticati prezzi abusivi. Ma ciò non significa che sia effettivamente il caso.

Che cosa sarebbe abusivo: il margine bio stesso o la differenza di margine rispetto ai prodotti convenzionali?

Nella legge non è stabilita nessuna formula per il calcolo dell'abuso di prezzo. Sono però previsti diversi metodi per provarlo. Da un lato abbiamo applicato il metodo del paragone dei mercati e abbiamo confrontato prodotti bio svizzeri con prodotti bio esteri. Dall'altro lato in base al metodo della valutazione dei costi abbiamo richiesto i calcoli presso gli offerenti. Ai costi comprovati viene aggiunto un profitto adeguato che tiene conto del rischio imprenditoriale. Si tratta di un calcolo complesso. La nostra analisi mostra che la differenza tra margine convenzionale e margine bio è notevolmente superiore rispetto all'estero ma è solo un elemento della valutazione.

La clientela ha diritto alla trasparenza dei prezzi bio?

Per cellulari e jeans per esempio non è il caso.

Per quanto riguarda i vestiti e i cellulari la gente può scegliere tra tanti negozi. La concorrenza in questo caso sviluppa il proprio effetto di disciplinamento dei prezzi. Per le derrate alimentari la situazione a causa dell'asimmetrico potere di mercato dei dettaglianti è diversa. Nello spazio economico occidentale è riconosciuto che laddove la clientela ha meno potere esiste un interesse superiore a compensare i divari. La concorrenza funziona tanto meglio quanto più i consumatori decidono informati. Il mercato delle derrate alimentari, proprio nel contesto attuale con l'aumento del costo della vita, presenta una situazione particolare. Per questo motivo le autorità garanti della concorrenza di diversi Paesi limitrofi e di altri Paesi si sono ora concentrati su questo mercato.

In base al diritto di locazione un appartamento non può avere un costo eccessivo. Esiste una legge simile per gli alimenti come la fettina di manzo bio che secondo la protezione svizzera degli animali presenta un margine del 144 per cento?

Non esiste nessuna legge particolare per le scaloppine di manzo bio, per questi casi fa stato la legge sulla sorveglianza dei prezzi. A quanto sembra nel settore delle locazioni sono stati riscontrati numerosi abusi e quindi è stato sottoposto ad una regolamentazione più radicale. Se venissero scoperti numerosi abusi riguardo ai prezzi degli alimenti forse la politica emanerebbe una legge specifica anche in questo settore.

I prezzi bio non sono solo elevati ma variano anche parecchio. La federazione romanda dei consumatori (FRC) ha riscontrato una differenza rispetto ai prodotti non bio del 50 per cento per la frutta e di quasi il 140 per cento per i pomodori ramati. Da cosa nascono queste differenze?

Non posso né confermare né smentire queste cifre. Siamo vincolati al segreto commerciale e non possiamo pubblicare i margini comunicati. In linea di massima vale: margini molto diversi non rappresentano di per sé un abuso, è il caso in molti

settori. In una situazione di concorrenza funzionante non è illegale trarre profitti più o meno elevati. La situazione diventa critica quando la concorrenza non funziona e questo forse è il caso degli alimenti bio. In tal caso i consumatori hanno diritto alla tutela.

Gli elevati prezzi bio sono dovuti anche a maggiori costi per la separazione dal canale di vendita convenzionale. È giusto riversare questi costi solo sui prodotti bio?

Questo è il nocciolo della questione: che cosa si riversa su quale prodotto? Magari l'attribuzione dei costi pubblicitari ha un effetto leva maggiore sul prezzo finale che la separazione dei canali. Ho proposto al commercio al dettaglio un'autoregola-

«Accordi o meccanismi di controllo potrebbero essere nell'interesse di coloro che non considerano il biologico una macchina per fare soldi.»

Stefan Meierhans, sorvegliante dei prezzi

mentazione volta a limitare volontariamente le differenze di margine tra bio e non bio al massimo al 30 per cento. Spetterebbe a noi controllare. La proposta è stata per ora respinta.

Scrivo che la clientela pagherebbe dal 20 al 30 per cento in più per prodotti bio, da qui è nata la sua proposta. Significa che non vuole tutelare la clientela bensì promuovere lo smercio di prodotti bio? Allora si tratterebbe di prezzi politici e non determinati dalla concorrenza.

Devo tenere conto di obiettivi superiori. La protezione delle basi esistenziali ne fanno senz'altro parte. Inoltre in Svizzera è stato deciso di incrementare il consumo sostenibile. La mia motivazione principale tuttavia va ricercata nella legge sulla sorveglianza dei prezzi: devo garantire prezzi come verrebbero determinati nella concorrenza. Una sostenibilità insufficiente può essere acuita con il potere di mercato. Se nella concorrenza risultassero prezzi bio più elevati, dal punto di vista legale un premio bio non potrebbe essere contestato. La mia prima analisi pertanto si orienta ai Paesi Bassi dove i prezzi sembrano determinati da una concorrenza che funziona meglio. Le differenze riscontrate evidentemente mi fanno riflettere.

Per la scarsa concorrenza la Nuova Zelanda ha istituito un'autorità di regolazione. La Svizzera seguirà l'esempio?

Un attuale intervento in Parlamento chiede un osservatorio dei prezzi secondo il modello francese che rileva e pubblica i prezzi e i margini. In Svizzera potrebbe occuparsene il sorvegliante dei prezzi se la politica lo desidera. Sono tuttora pendenti altri interventi per una migliore trasparenza dei prezzi.

Nel suo rapporto scrive che la Gemma rende gli alimenti bio più cari del 2 al 5 per cento. Le tasse di licenza e per l'uso del marchio Gemma sono pubbliche, si tratta dello 0,9 risp. dello 0,2 per cento. Come mai questa differenza?

La domanda non è del tutto corretta. La mia affermazione nel rapporto si riferiva al margine e non al fatturato. Le tasse Gemma si riferiscono al fatturato.

Bio Suisse vuole offrire alle aziende Gemma buoni prezzi al produttore e elevati volumi di vendita. Che cosa possono fare i contadini e la loro associazione per ridurre i margini e aumentare le vendite di prodotti bio?

Forse far leva sulla politica. Ma non sono affari miei.

O ci si rivolge al sorvegliante dei prezzi?

Ognuno è libero di farlo.

Come si procede ora?

Mi attengo alla proposta di autoregolamentazione. Sono cautamente ottimista: accordi o meccanismi di controllo di questo tipo potrebbero essere nell'interesse di coloro che intendono mostrare che non considerano il biologico una macchina per fare soldi.

In caso di impasse intenderebbe «consultare ufficialmente» la commissione della concorrenza. Che cosa significa?

Partecipo alle sedute della Comco con voto consultivo e ho presentato in questa sede il tema dei margini bio. Se dovessi effettivamente riscontrare prezzi abusivi e volessi ordinarne la riduzione dovrei consultare la Comco che redigerebbe una perizia per sapere quanto la concorrenza sia limitata.

Continuerà ad osservare la situazione. Come?

Non sveliamo su che cosa ci concentreremo. Non voglio e non posso anticipare nulla. Per legge sono tenuto a cercare possibilmente composizioni amichevoli e a discutere con tutte le parti coinvolte.

Intervista: Beat Grossrieder e Stephanie Fuchs

 www.preisueberwacher.admin.ch > Documentazione > Pubblicazioni > Studi & analisi > Vorabklärung des Preisüberwaches betreffend die Preise der (Bio-)Lebensmittel im Detailhandel (DE)

 www.preisueberwacher.admin.ch > Documentazione > Legislazione > Legge federale sulla sorveglianza dei prezzi



Legge sulla posizione dominante relativa

Non solo la clientela ha diritto di essere tutelata in caso di concorrenza limitata, ora la tutela è stata estesa anche ai fornitori di imprese con posizioni dominanti sul mercato se dipendono da esse. Ciò vale per aziende agricole bio che in Svizzera hanno poche possibilità di vendere i propri prodotti. Se un'azienda bio è del parere di ottenere prezzi inadeguati da un acquirente con una posizione dominante sul mercato può fare causa sulla base di una nuova norma della legge sui cartelli (art. 4 cpv 2bis LC) in vigore dall'inizio del 2022. Per queste cause è competente la commissione della concorrenza Comco. All'inizio di maggio il Consiglio nazionale ha inoltre accolto quattro interventi per una maggiore trasparenza riguardo agli alimenti bio. Andranno per esempio indicati separatamente i costi di prodotti bio, convenzionali e PI. La Confederazione dovrà rafforzare la competitività di prodotti con un valore aggiunto per l'ambiente e il benessere degli animali. Un intervento chiede maggiore trasparenza dei prezzi nel settore agricolo, in particolare per la carne con marchio.

 www.fedlex.admin.ch > Ricerca: «251»

Per il bio siamo pronti a sporcarci le mani ogni giorno. Di terra.

Da 30 anni il meglio del bio.



naturaplan



Il bio è nella nostra natura.

coop

Per me e per te.

Progetti bio innovativi cercansi

Le aziende, le istituzioni e privati possono iscriversi al Grand Prix Bio Suisse 2023 entro il 31 agosto. Si cercano progetti sostenibili e innovativi con riferimento al biologico.

Sono passati sette mesi da quando Jürg e Pascale Strauss hanno potuto prendere in consegna il Grand Prix Bio Suisse 2022. Ancora oggi se ne parla. «Il premio d'incentivazione ci ha fatto conoscere in tutto il mondo agricolo svizzero. Ancora oggi andiamo fieri del riconoscimento, ne siamo felici e ci sprona ad andare avanti», dichiara Jürg Strauss. Alla coppia che gestisce l'azienda Strauss Bioagrikultur a Rickenbach ZH il premio è stato conferito per il modello di abbonamento con vendita diretta di cereali dell'azienda e dei prodotti ottenuti dagli stessi.

La gamma di prodotti contenuti nell'abbonamento è ampia e include farine di frumento, spelta e grano saraceno, frumento, spelta e avena in grani, semi di girasole e lupino, fiocchi d'avena ma anche pasta – e perfino uova bio. Per la trasformazione si fa capo a due mulini regionali e a una manifattura di pasta. L'abbonamento cereali funziona così: la clientela registra online il proprio fabbisogno annuo ancora prima della raccolta e sceglie la grandezza dei contenitori e la frequenza di fornitura pagando in anticipo. Le forniture avvengono nel raggio di 20 chilometri. Nel prezzo è inclusa una visita guidata dell'azienda durante la quale si ottengono maggiori informazioni sull'origine dei cereali acquistati e sui metodi di coltivazione dell'azienda bio.

A proposito di metodi di coltivazione: gran parte del premio Grand Prix di 10 000 franchi è utilizzato per due progetti: «Attualmente stiamo realizzando un campo naturale di agroselvicultura e un vigneto in vitiselvicultura.» Per quanto riguarda l'abbonamento di cereali la coppia di gestori intende ampliare la gamma e offrire in avvenire più leguminose. Inoltre andranno sviluppati nuovi canali di smercio. «Vorremmo far conoscere il nostro abbonamento di cereali anche alla gastronomia e alla trasformazione», spiega Jürg Strauss.

Attenzione mediatica per il progetto vincitore

Il Grand Prix Bio Suisse istituito nel 2006 si sta avviando verso la prossima tornata. Da subito produttori, trasformatori, commercianti, ricercatrici e altre persone intraprendenti possono candidarsi per l'edizione 2023. Si cercano progetti innovativi e sostenibili o idee imprenditoriali del settore bio svizzero. Il premio d'incentivazione è conferito per prestazioni eccellenti nei campi della selezione, delle tecniche di coltivazione, della ricerca di base, dello sviluppo di prodotti e di procedimenti per la trasformazione ma anche per la creazione di valore e la commercializzazione a livello regionale, per l'ulteriore sviluppo di una regione turistica o per la promozione dell'agricoltura biologica in generale.

I progetti inoltrati saranno valutati da una giuria indipendente. Al centro dell'attenzione vi sono diversi criteri: capacità innovativa, importanza per la produzione bio, utilità regionale, ecologica e sociale, opportunità per il futuro nonché poten-

ziale PR. Il premio d'incentivazione è dotato di 10 000 franchi. Bio Suisse inoltre pubblicherà il progetto vincitore sui media.

René Schulte



Pascale e Jürg Strauss, qui con i figli, sono i vincitori dello scorso Grand Prix Bio Suisse – e ne sono tuttora fieri. Foto: mad



La famiglia Strauss vende gran parte dei cereali direttamente tramite abbonamento che propone farine, grani, pasta e altro.



Annunciarsi ora: Grand Prix Bio Suisse 2023

Inviare ora il vostro progetto bio per l'edizione di quest'anno del Grand Prix Bio Suisse. Il termine per l'inoltro è il 31 agosto 2023. L'invio è possibile per posta o tramite e-mail. La premiazione avrà luogo il 15 novembre 2023 nell'ambito dell'assemblea dei delegati autunnale di Bio Suisse a Olten SO. Bio Suisse attribuisce il premio d'incentivazione per progetti straordinari e innovativi del settore bio. Il modulo d'iscrizione, il regolamento e l'elenco dei membri della giuria sono disponibili online:

 www.bio-suisse.ch > Vivre Bio Suisse > Événements > Grand Prix (FR e DE)

→ Lukas Inderfurth, Bio Suisse
lukas.inderfurth@bio-suisse.ch
tel. 061 204 66 25



Promemoria sul clima

Suoli ricchi di humus, rinuncia a concimi chimici, allevamento adatto al luogo – sono numerosi i motivi per cui l'agricoltura biologica è più rispettosa del clima di altri sistemi agricoli. Il nuovo promemoria «Agricoltura biologica e protezione del clima» offre una panoramica del valore aggiunto e delle attività per il clima della produzione Gemma. *schu*

www.bio-suisse.ch > Il nostro approccio > In primo piano > Il clima

Bio Suisse nella top 5

Nell'attuale classifica della reputazione dell'istituto di ricerche di mercato GfK (Business Reflector 2023) Bio Suisse occupa sempre un'ottima posizione. Sulla lista delle organizzazioni senza scopo di lucro più rinomate in Svizzera figura ora al 4° posto migliorando di una posizione rispetto all'anno scorso. Ai primi tre posti figurano la guardia aerea svizzera di soccorso Rega, la Fondazione svizzera paraplegici e Medici senza frontiere. Al quinto posto segue Spitex Svizzera. Per quanto riguarda la credibilità Bio Suisse come organizzazione mantello dei contadini bio svizzeri è quindi riuscita ad affermarsi in un contesto dominato da organizzazioni che operano in ambito sanitario. L'istituto di ricerche di mercato GfK determina ogni anno la reputazione delle 20 organizzazioni svizzere senza scopo di lucro più conosciute in tutti i settori sulla base di un sondaggio rappresentativo. *schu*

GE piante ornamentali

Regine Kern Fässler succede alla dimissionaria Kathrin Huber nel gruppo di esperti piante ornamentali Bio Suisse. L'orticolttrice ha conseguito il diploma di ingegnere SUP in orticoltura ed è formatrice con attestato professionale federale. Ha lavorato fra l'altro presso il centro agricolo Liebegg nel Canton Argovia. Da metà 2021 la 52enne lavora al FiBL come consulente nel campo delle piante ornamentali e delle erbe in vaso. *schu*



Regine Kern Fässler

Biomondo con nuova funzione di vendita

La piattaforma commerciale biomondo.ch ha recentemente introdotto una nuova funzione di vendita molto semplice che permette ai clienti di aggiungere direttamente al carrello e quindi ordinare i prodotti che desiderano acquistare. Le aziende bio registrate su Biomondo possono attivare gratuitamente la funzione

per le loro offerte ed è da subito disponibile per tutti i nuovi annunci. I produttori bio inoltre hanno la possibilità di inserire nell'annuncio la disponibilità della merce in magazzino. Al momento dell'ordinazione la merce acquistata viene automaticamente dedotta dalla giacenza in magazzino in modo che la

clientela possa verificare in ogni momento la disponibilità dei prodotti. L'introduzione di questa nuova interfaccia utente dello shop online nulla toglie al fatto che i clienti durante l'acquisto possono continuare come finora a comunicare direttamente con la venditrice o il venditore. La procedura di ordinazione genera una e-mail che informa l'azienda dell'avvenuta ordinazione. *Bio Suisse*



Il carrello (icona carrello nell'intestazione) serve a semplificare l'acquisto/la vendita.

Attivazione della funzione di vendita

- Effettuate il login su biomondo.ch con il vostro nome utente e la password.
- Attivate la funzione di vendita nel riquadro blu se viene richiesto dopo il login o durante la creazione di nuovi annunci.
- La funzione è ora pronta per voi e per i vostri clienti. In caso di ordinazione riceverete una e-mail.
- Potete scaricare le ordinazioni sotto forma di tabella per l'ulteriore elaborazione.
- Potete caricare direttamente la fattura per il prepagamento o allegarla al prodotto.
- Problemi? Il menu su biomondo.ch contiene una preziosa funzione di aiuto per risolvere numerosi problemi. Se non dovesse essere sufficiente potete inviare una e-mail.

→ info@biomondo.ch

www.biomondo.ch



Recenti pubblicazioni

Il FiBL ha aggiornato o redatto alcune pubblicazioni in italiano e francese che possono tutte essere scaricate gratuitamente dallo shop del FiBL, anche in tedesco. *tre*

shop.fibl.org

- Guida tecnica «Mosca delle stalle: Principi generali e misure per il controllo della mosca delle stalle»: no. art 1272
- Guida tecnica «Favoriser les abeilles sauvages: Assurer les rendements et la diversité des plantes»: no. art 1258 (FR e DE)
- Scheda informativa «Agriculture biologique et biodiversité: Impact de différents systèmes de culture sur la diversité biologique»: no. art 1547 (FR, DE e EN)
- Guida tecnica «Protection des sols et rotation des cultures: Exigences de Bio Suisse et exemples de mise en oeuvre»: no. art 1319 (FR e DE)



Temuto in frutticoltura: oidio del melo.

Modelli di previsione per frutta e vigna

Per le malattie fungine in frutticoltura e viticoltura sono disponibili online modelli di previsione Rimpro convalidati dal FiBL per l'impiego mirato dei prodotti fitosanitari. Sono ora disponibili pure modelli per l'oidio del melo e per la cilindrosporiosi del ciliegio, è inoltre prevista la messa in rete dei modelli per l'oidio e il marciume nero della vite. *tre*

www.bioactualites.ch > Ricerca: «prognostics arboriculture» (FR e DE)

Verso nuovi lidi

Dopo 29 anni presso il FiBL Lucius Tamm alla fine di maggio ha lasciato l'istituto. Ha contribuito in modo determinante a sviluppare il FiBL: come responsabile del dipartimento di scienze delle produzioni vegetali, come vicedirettore e dall'aprile 2020 per due anni come parte dell'allora istituita direzione a tre. Con la ricerca di alternative al rame e numerosi altri progetti di ricerca in ambito fitosanitario ha svolto preziose attività di sviluppo dell'agricoltura bio. Lucius Tamm in avvenire sarà attivo presso Agroscope nel settore Corporate Strategy. La direzione del dipartimento è stata assunta ad interim da Monika Messmer e Hans-Jakob Schärer fino alla designazione del nuovo responsabile. Pure Marc Schärer da fine aprile percorre nuove vie. Ha iniziato al FiBL nel 2017 come responsabile finanze e contabilità e dall'aprile 2020 è stato inoltre Direttore finanze, risorse & amministrazione.

Ha segnato e portato avanti grandi progetti come la costruzione del nuovo campus del FiBL, l'elaborazione del nuovo manuale del personale, l'ulteriore sviluppo in generale e la crescita del FiBL. In avvenire metterà le sue conoscenze in campo finanziario e direzionale a disposizione dell'Akademischer Sportverband Zürich (ASVZ). Il FiBL ringrazia entrambi per il grande impegno per l'istituto e l'agricoltura biologica. A fine 2023 è previsto un ulteriore cambio nella direzione. Knut Schmidtke, da aprile 2020 direttore ricerca, divulgazione & innovazione lascerà il FiBL per motivi personali. Fino a quel momento la direzione del FiBL sarà formata da lui, Beate Huber, responsabile del dipartimento cooperazione internazionale e Jörn Sanders, responsabile del dipartimento dei sistemi agroalimentari. Da agosto Michel Keppler succederà a Marc Schärer. *tre*



Marc Schärer, Knut Schmidtke e Lucius Tamm (da s. a d.).

Esperimenti varietali di girasole

La domanda di girasoli HO biologici per la trasformazione industriale è grande. HO sta per «high oleic» e indica un elevato contenuto di acido oleico che rende l'olio più resistente al calore. La scelta della varietà per la coltivazione dipende fortemente dall'ubicazione: le posizioni con nebbia in autunno richiedono varietà precoci, i luoghi più soleggati possono sfruttare il potenziale di resa più elevato delle varietà tardive. Finanziati tramite i contributi per la campicoltura Gemma, il FiBL dalla primavera 2023 effettua esperimenti varietali in aziende e rileva lo stato di salute, la precocità e la resa con l'obiettivo di formulare raccomandazioni per le diverse ubicazioni. Sono inoltre organizzate visite dei campi per convincere un maggior numero

di aziende bio a coltivare girasoli HO. Quest'anno il FiBL ha anche avviato un esperimento varietale di girasole classico in tre località diverse combinato con gli studi di sottosemine in grado di accrescere la biodiversità e dell'impiego di un robot per sottosemine tardive. L'obiettivo principale è la creazione e l'ampliamento della catena del valore di olio di semi di girasole bio svizzero con partner della trasformazione di girasole e con la commercializzazione tramite Migros che finanzia il progetto. *tre*

www.fibl.org > Themen/Projekte > Projektdatenbank > Ricerca: «10215» (HO) o «90546» (classico) (DE e EN)
www.bioaktuell.ch > Aktuell > Agenda > Fluggang (DE)

È sempre tempo di funghi

Una piccola superficie è sufficiente per la coltivazione di funghi: una visita alla produzione bio Gemma di Micocene.

È un piccolo locale, due stanze, diversi scaffali, una camera separata, un minuto laboratorio, qualche sedia e un ufficio appartato. Eppure qui, in poco spazio, si producono ogni giorno dei funghi commestibili in qualità bio Gemma. Siamo a Lodano, in Vallemaggia, presso la sede di produzione di Micocene, un'azienda nata nel 2022 e che presto si sposterà in un ambiente più vasto a Maggia. Non tanto più grande comunque, dato che la coltivazione di funghi è molto parsimoniosa in termini di superficie necessaria. Ora, su pochi metri quadrati si riescono a produrre una decina di chilogrammi a settimana. Ma come nascono e come crescono i funghi, se non nel bosco?

L'igiene prima di tutto

Il concetto è molto semplice. Al micelio, l'apparato vegetativo dei funghi formato da un intreccio di filamenti (ife), si devono offrire le condizioni migliori per propagarsi e per fruttificare, ossia per generare il carpoforo (o corpo fruttifero), la parte commestibile del fungo.

Il fungo ha bisogno innanzitutto di un substrato dove svilupparsi che in questo caso è principalmente un composto a base di segatura di legno, dove le ife si propagano e si svilup-

pano all'interno di appositi contenitori (degli specifici sacchi, vedi sotto nella foto grande). Le specie coltivate a Lodano sono infatti tutte saprofiti, ovvero che si nutrono di materia organica morta o in decomposizione come il legno, emulando quanto avverrebbe in un bosco, con i funghi a svilupparsi su tronchi caduti al suolo o in disfacimento.

Oltre a del buon materiale di qualità sono però necessarie anche delle determinate condizioni ambientali che, nel piccolo stabilimento valmaggese, vengono garantite tramite un condizionamento dell'aria, grazie al quale si mantengono alta l'umidità e ottimali le temperature (indicativamente tra i 16 e i 18 °C, ma varia molto da specie a specie e in base ad altri parametri). Viene inoltre anche simulata, con un sistema d'illuminazione, l'alternanza giorno/notte, così che i funghi trovino le condizioni ideali per la fruttificazione in un ambiente chiuso. Ultimo ma essenziale fattore per una produzione di successo è la pulizia, l'igiene. Per favorire la crescita dei miceli e quindi dei corpi fruttiferi, è infatti essenziale evitare che altri funghi (tra cui muffe) o organismi antagonisti riescano a intrufolarsi nel substrato. Questo delicato processo è garantito da chi si occupa della produzione, ossia Geremia Losa e Alan Oggier, i due fondatori di Micocene che giornalmente si dedicano alla loro coltivazione.

Due amici che con i funghi lavorano da una decina d'anni e che s'apprestano a realizzare un loro sogno. L'anno scorso hanno fondato l'azienda e ora amplieranno la produzione: «Ci stia-



Alan, a sinistra, e Geremia hanno fondato Micocene nel 2022. Foto: Elia Stanpanoni



Da sinistra: il fungo fenice pronto per la raccolta, il fungo dorato, un pleuroto molto apprezzato e il fungo criniera di leone, la specialità di Micocene.

mo ingrandendo, è vero (la superficie verrà decuplicata), ma vogliamo che la nostra produzione rimanga a livello artigianale, dove saremo sempre noi a lavorare con i funghi, a curarli, a raccogliarli e a commercializzarli, mantenendo così anche il contatto diretto con gli acquirenti», spiega Alan, formatosi come biotecnologo al politecnico di Zurigo e oggi collaboratore dell'Istituto federale di ricerca per la foresta, la neve e il paesaggio nella sede di Cadenazzo.

Che non si voglia andare verso una produzione industriale lo si intuisce anche ascoltando la passione dei due collaboratori per i funghi, dalla nascita fino al raccolto. Nella piccola struttura vengono anche riprodotti i miceli, con cui poi avviare una nuova produzione. Una fase di laboratorio, che affascina i due amici e soprattutto Geremia, che ha ottenuto il Master in biogeoscienze all'Università di Neuchâtel, dove ha anche potuto applicare la ricerca in ambiti pratici, come appunto nella produzione di funghi.

Bio imprescindibile

La durata di tutto il procedimento, dall'inoculazione del micelio fino alla raccolta, varia a seconda della varietà e delle condizioni ambientali, ma mediamente è di circa due mesi. La maggior parte del tempo è necessaria perché il micelio si sviluppi, mentre una volta iniziata, la fruttificazione si conclude nel giro di venti-trenta giorni. Questo rende indispensabile un'accurata pianificazione, in modo di avere il prodotto pronto al momento giusto. «Esatto, con le temperature possiamo accelerare o frenare lo sviluppo, ma una corretta programmazione è necessaria – precisa Geremia – dato che il fungo va raccolto al momento ideale, nell'arco di dodici-ventiquattro ore e, in seguito, consumato nel giro di pochi giorni».

I primi veri clienti dei due amici sono stati alcuni ristoranti, a cui hanno proposto i loro funghi e dai quali hanno cercato anche i primi riscontri, in modo da verificare la richiesta. Oltre ad apprezzare il sapore e la qualità, è piaciuta l'idea di un prodotto locale prodotto secondo le direttive bio, per cui Micocene s'è presto attivata per ottenere la certificazione. «Sin dal principio era per noi chiaro che avremmo prodotto secondo le direttive di Bio Suisse, e così abbiamo fatto», racconta Geremia, docente alle scuole medie Locarno. Dopo il primo anno di esperimenti e prove, Micocene ha quindi ottenuto a inizio 2023 la certificazione bio e bio Gemma, per la quale hanno richiesto e ottenuto un periodo di conversione ridotto. Di fatto, come da direttive, la commissione del marchio di

Bio Suisse può concedere ai produttori di funghi Gemma un periodo di conversione inferiore a due anni, a condizione che l'azienda non produca funghi non biologici e che il responsabile disponga di una formazione sufficiente. Criteri soddisfatti da Alan e Geremia, che hanno quindi potuto iniziare ad apporre il marchio sui loro prodotti da subito, ossia appena ricevuta la certificazione (l'affiliazione per i produttori di funghi non è limitata al 1° gennaio, come è invece per esempio per gli agricoltori). In concreto non hanno dovuto apportare delle particolari modifiche al loro metodo di produzione, come ci conferma Alan: «Esatto, abbiamo sempre lavorato con substrati biologici e secondo le direttive di Bio Suisse, quindi il passo è stato abbastanza facile».

Attualmente sono una decina le varietà coltivate da Alan e Geremia, tra le quali rientrano funghi più o meno noti. Ci sono per esempio i shiitake, ma anche varietà stravaganti sia nell'aspetto sia nel nome, a volte ideate dai due amici per proporsi sul mercato con un prodotto interessante e invitante. «Abbiamo per esempio la criniera di leone che è un po' la nostra specialità, ma anche il pioppino, il fungo fenice o il fungo dorato, un pleuroto che, come indica il nome, ha un colore giallo-oro ed è pure molto apprezzato», spiega Alan. Prodotti che per ora si possono trovare durante tutto l'anno in vendita diretta, in una quindicina di ristoranti ticinesi e, probabilmente, a breve anche tramite la Con Pro Bio. *Elia Stampanoni, Bio Ticino*

📧 @micocene.funghi



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 5 | 23 del 16. 6. 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 (jlu), FiBL

Theresa Rebholz (tre), FiBL

René Schulte (schu), Bio Suisse

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

Annunci

Erika Bayer

FiBL, casella postale 219
5070 Frick

pubblicita@bioattualita.ch

tel. +41 (0)62 865 72 00

Edizione

Petra Schwinghammer

Bio Suisse, Peter Merian-
Strasse 34, 4052 Basilea

editrice@bioattualita.ch

tel. +41 (0)62 204 66 66

Scaricare la rivista (PDF)

www.bioattualita.ch >

Attualità > Rivista

Utente: bioattualita-5

Password: ba5-2023

www.bioattualita.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



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