

BIO

8123

Attualità

La rivista del



Sommario

Tema centrale

Ricerca pratica

- 4 Tradizione e tendenza
- 6 Ricerca in azienda

Agricoltura

Pascolo

- 8 Prati ricchi di specie con allevamento di bovini Highland

Trasformazione e commercio

Gemma

- 10 Il contadino Fritz diventa licenziatario

FiBL e Bio Suisse

Bio Suisse

- 12 Elezioni federali 2023 – bio unisce
- 13 Notizie

FiBL

- 13 Notizie

Rubriche

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

Articolo online

FiBL 50 anni: a colloquio con Linnéa Hauenstein
www.bioattualita.ch > Attualità > Rivista

Foto in copertina: Da quasi 10 anni René Stefani di Full-Reuenthal AG collabora con il consulente del FiBL Daniel Böhler nell'ambito di esperimenti. Nella foto Daniel Böhler esamina con un imprenditore per conto terzi una miscela di piselli, orzo e camelina. Foto: Matthias Klais

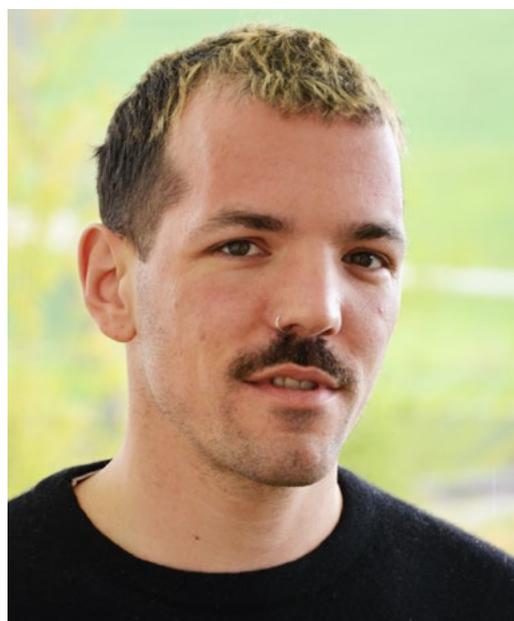
Chiedete!

Noi tutti abbiamo delle domande. Ma chi pone quali domande a chi e perché? In ambito scientifico la gerarchia e lo svolgimento sono stati a lungo evidenti: i ricercatori formulano una tesi che non deve necessariamente riferirsi a un problema pratico, trovano eventualmente una risposta e cercano poi continuamente di confutarla. Ma chi traduce poi nella pratica le conoscenze che ne scaturiscono? A ragione il FiBL può essere fiero del fatto che la ricerca e la pratica abbiano cooperato sin dall'inizio. Ricercare per la pratica e imparare da essa – questo principio presso il FiBL vale da sempre e assicura anche in avvenire il necessario dinamismo.

La collaborazione alla pari tra ricerca e pratica attualmente viene promossa anche nell'ambito di progetti internazionali del programma di ricerca UE Horizon Europe. La ricerca viene viepiù considerata un lavoro nel laboratorio reale (living lab) nel quale i problemi e le soluzioni sono studiati congiuntamente nella pratica (da pagina 4). Ciò influenza a sua volta il metodo di lavoro di numerosi ricercatori del FiBL che collaborano a questi progetti. Quando i ricercatori parlano del metodo di lavoro il linguaggio può rivelarsi criptico: co-creation nel living lab della ricerca on-farm, vale a dire la collaborazione in laboratori reali che sono parte dell'attività di ricerca e sperimentazione nelle aziende. Modelli come i living lab creano anche nuove opportunità per le aziende di partecipare alla ricerca. Che si tratti di living lab o di esperimenti pratici classici in una delle reti di sperimentazione del FiBL – la partecipazione dei contadini è più richiesta che mai (pagina 6). Abbiamo chiesto come i ricercatori e i consulenti del FiBL lavorano sui propri progetti e quali vantaggi ne traggono i contadini. Il fatto che entrambe le parti ne traggano profitto mostra che: chi chiede, vince!



Jeremias Lütold, redattore



Contadini aiutano le api

Una decina di anni fa la Confederazione ha lanciato il Piano d'azione nazionale per la salute delle api che ha per obiettivo di migliorare le basi vitali degli impollinatori. Numerose misure concernono l'agricoltura che deve prevedere strisce fiorite e zone tampone non trattate con prodotti fitosanitari. Ciononostante il cibo e le nicchie per gli impollinatori sono tuttora insufficienti. Da un son-



Strisce fiorite, siepi, fasce non trattate: l'agricoltura può fare molto a favore delle api.

daggio è emerso che circa l'80 per cento dei contadini sarebbe favorevole alla realizzazione di ulteriori misure, per esempio la rivalutazione di prati, pascoli e siepi esistenti o l'allestimento di ulteriori strisce per gli organismi utili. HAFL a Zollikofen BE e Bienen Schweiz a questo proposito forniscono consulenza gratuita. *bgo*

Sempre meno antibiotici per animali da reddito

Come negli anni precedenti, anche nel 2022 la quantità di antibiotici venduta nei medicinali omologati per uso veterinario è diminuita, lo comunica l'associazione di categoria Proviande. Dal 2021 al 2022 la riduzione è stata del 12 per cento, negli scorsi dieci anni il quantitativo totale si è dimezzato (meno 51 per cento). L'uso parsimonioso dell'importante medicamento previene le resistenze agli antibiotici che rappresentano un problema a livello mondiale. È molto positivo il fatto che la sensibilizzazione in Svizzera sia risultata efficace e lo dimostra la forte diminuzione dell'uso di antibiotici nell'allevamento di animali da reddito.

Dal 1999 in Svizzera la somministrazione di antibiotici a titolo profilattico o per aumentare la produttività degli animali da reddito è vietata. La vendita in Svizzera inoltre sottostà a severi controlli e ciò rappresenta la migliore prevenzione, infatti «la resistenza agli antibiotici è accresciuta dall'eccessiva e inadeguata somministrazione a persone e animali», spiega Regula Kennel, responsabile sviluppo e sostenibilità presso Proviande. La resistenza può essere dovuta alla somministrazione inappropriata in caso di infezioni virali, all'uso dell'antibiotico

sbagliato o troppo frequente, a una dose insufficiente o all'interruzione prematura del trattamento.

Nell'allevamento di animali da reddito l'uso di antibiotici avviene sotto la sorveglianza del veterinario e dal 2019 viene registrato in una banca dati centrale. L'allevatore non può tenere una riserva di medicinali senza accordo. Se un animale si ammala è necessaria la visita del veterinario. L'allevatore deve inoltre tenere un registro dei trattamenti. *bgo*

 www.proviande.ch > Médias > Communiqués de presse > En 2022, les administrations d'antibiotiques ont diminué de 12 % (FR e DE)



In dieci anni la quantità di antibiotici somministrati si è dimezzata.

Sovraproduzione di vino: la Francia distrugge le scorte ed estirpa i vigneti

Nelle regioni viticole francesi si sono accumulate grandi eccedenze. Ad eccezione dei grandi vini, sempre richiesti, i prezzi sono crollati. Il ministero dell'agricoltura ora aiuta i viticoltori a distruggere le loro scorte. Con sovvenzioni pari a 200 milioni di euro le aziende sono incentivate a trasformare le scorte di vino, che ammontano a circa 4 milioni di ettolitri, in alcol ad uso industriale. Gli esperti sostengono che sia l'unica possibilità per arrestare il crollo dei prezzi. Nel 2022 in Francia la vendemmia è stata superiore alla media, a causa della pandemia un gran numero di magazzini erano ancora pieni. Azioni di questo tipo si sono viste già negli anni precedenti ma in misura minore. Con la distruzione delle scorte il problema tuttavia non è risolto. Il consumo di vino in Francia e in Europa è in continuo calo; rispetto al 2021 si tratta di una riduzione di circa il 15 per cento. Lo Stato pertanto incoraggia le aziende a diversificare o a cessare

la produzione. Un'alternativa potrebbe essere la coltivazione di olive che servirebbe anche a contrastare la crisi climatica. La regione di Bordeaux versa ai viticoltori che estirpano i propri vigneti un premio di 6000 euro per ettaro che quest'anno potrebbe comportare l'estir-

pazione di 9500 ettari. La Francia non è l'unico Paese che distrugge la produzione eccessiva di vino, anche la Spagna e il Portogallo stanno cercando soluzioni. Anche in Svizzera il settore una volta ha ottenuto 10 milioni di franchi dallo Stato per declassare vini. *bgo*



In Francia i vigneti sono estirpati; in Svizzera, qui il vigneto del FiBL, sono (ancora) risparmiati.

Tradizione e tendenza



Per ricerca partecipativa presso il FiBL si intende che la pratica e la scienza lavorano insieme ed è l'agricoltura biologica a guadagnarci. È stato così sin dall'inizio e tale principio è tuttora valido – anche se la situazione è cambiata.

Attività di ricerca in azienda – nel 2023 il FiBL effettua ricerche in 482 fattorie in tutta la Svizzera. Nell'ambito delle reti sperimentali campicoltura, colture speciali e ricerca sugli animali da reddito sono eseguiti esperimenti rilevanti per l'applicazione pratica, sono testati nuove varietà e nuovi fattori di produzione e sperimentati sistemi di produzione e di allevamento innovativi. Chi paga questa ricerca, come è organizzata e come evolve?

Alla fine degli anni 90 Agroscope ha esteso la ricerca con prove scientifiche di precisione anche al settore dell'agricoltura biologica. Questi esperimenti sono stati utili anche per la scelta preliminare di varietà idonee nelle prove varietali di frumento e orzo. Il FiBL in seguito ha verificato la loro idoneità per l'utilizzo pratico anche con esperimenti a bande su grandi superfici, ricorda Hansueli Dierauer. Per una migliore valutazione, in questi esperimenti ci si è avvalsi della collaborazione di contadini e mulini – direttamente sul posto. L'allora responsabile del gruppo tecniche di produzione campicoltura del FiBL spiega: «Per la colza per esempio abbiamo sperimentato tutti i metodi di produzione, semina a spaglio, semina a distanza ridotta, diversi passaggi con lo strigliatore e la zappa e nel contempo Agroscope ha effettuato esperimenti varietali di colza.» L'intero bagaglio di conoscenze è stato trasmesso sotto forma di raccomandazioni alle aziende che dal 2008 contribuiscono a finanziare anche la ricerca applicata nel settore della campicoltura con i contributi per la campicoltura Gemma a destinazione vincolata (CGC) di Bio Suisse. Anche in altri settori sono utilizzati fondi per la ricerca provenienti dalle aziende, per esempio i contributi di incentivazione per il fondo semente. Nel gruppo di esperti in campicoltura di Bio Suisse viene stabilito in comune quali mezzi utilizzare per quale ambito.

Ricerca pratica in evoluzione

A lungo presso il FiBL si era abituati a cavarsela con pochi mezzi. La ricerca pratica pertanto ha avuto inizio anche per motivi molto pragmatici – in campicoltura ma anche per quanto riguarda le colture speciali e l'allevamento di animali (pagina 6).

Nel 2023 il FiBL dispone di un budget di quasi 40 milioni di franchi. Ciò offre nuove opportunità per progetti rilevanti per l'applicazione pratica, per affrontare le sfide dei cambiamenti climatici o per portare avanti la transizione verso un sistema alimentare più sostenibile, spiega Monika Messmer, responsabile del gruppo selezione vegetale. Ma anche per investire nell'ampliamento dell'infrastruttura del FiBL. Fino al 2020 il FiBL non aveva a disposizione macchine proprie per gli esperimenti ma poi sono arrivati una seminatrice per particelle, una piccola mietitrebbiatrice e una macchina per la pulizia. «Ora possiamo effettuare gli esperimenti su piccole particelle in modo più flessibile, per esempio per quanto riguarda le colture miste o la selezione di lupino bianco», si rallegra Monika Messmer.

Che si tratti di esperimenti a bande o di precisione, il FiBL nelle aziende facenti parte delle reti on-farm continua a utilizzare entrambi i metodi. Oltre ai metodi di lavoro collaudati i ricercatori al FiBL si avvalgono però anche di nuovi strumenti per la ricerca partecipativa. Con i cosiddetti «living lab» i ricercatori coinvolgono i loro partner di progetto della pratica, della trasformazione e del commercio in modo più sistematico nel loro lavoro (riquadro informativo). Può infatti accadere che si invertano i ruoli e che i contadini rilevino dati, contribuiscano a definire l'impostazione sperimentale e propongano nuovi esperimenti. *Jeremias Lütold*



A condizioni reali

«I living lab, nei quali non si pensa solo insieme ma si agisce anche insieme, sostituiscono i workshop», «I living lab sono alla moda», «Nei living lab ci si tira indietro per lasciare libertà di partecipazione agli altri»: se si chiede dei living lab al FiBL si ottengono risposte diverse. In un living lab si incontrano persone con conoscenze e esperienze diverse ma con un obiettivo e un intento comuni, spiega Bernadette Oehen, codirettrice del Dipartimento consulenza, formazione & comunicazione presso il FiBL. «Per esempio si coltiva una nuova varietà che viene poi pulita nel mulino e degustata – tutto nell'ambito dello stesso progetto», osserva.

Il metodo di lavoro dei living lab viene viepiù sostenuto da progetti UE.

Maike Krauss, codirettrice del gruppo tecniche di produzione campicoltura presso il FiBL, spiega che nei living lab è messo in primo piano il processo di apprendimento comune. Una novità per i ricercatori è che si trovano sempre più spesso a moderare questi processi.

Mettono in contatto diversi attori e documentano l'apprendimento emergente da questo processo. Raccolgono dati, li elaborano e li rendono accessibili alla pratica e alla ricerca.

Dal 2021 il FiBL con la sua rete on-farm è membro certificato della rete europea dei living lab (ENOll), del quale fanno parte oltre 170 organizzazioni associate attive. Il FiBL attualmente partecipa fra l'altro al progetto UE ALL-Ready che persegue la creazione di una rete di living lab agroecologici. *jlu*

www.enoll.org (EN)

www.fibl.org > Temi/Progetti >

Banca dati dei progetti >

Ricerca: «All-Ready» (DE)

Meike Grosse e Frédéric Perrochet (FiBL) con Andreas Leimgruber dell'azienda Schlatthof, Aesch BL su un campo sperimentale per valutare l'impatto della regolazione delle infestanti. *Foto: Thomas Alfvöldi*

Ricerca nella quotidianità agricola

Contadini in tutta la Svizzera collaborano con ricercatori del FiBL nell'ambito di esperimenti on-farm. Due esempi mostrano come possono svolgersi in modo diverso. *Testo: Jeremias Lütold*

Scambio per la salute



Gli allevatori e selezionatori di pecore Lea Egli e Reto Fivian sono molto attenti alla salute dei loro animali. *Foto: Jeremias Lütold*

Le pecore di Lea Egli e Reto Fivian pascolano tra le colline della regione dei laghi del Canton Friburgo. La coppia gestisce l'azienda Bergerie de Chandossel a Villarepos FR. La maggior parte degli animali ha trascorso l'estate all'alpe. Tre quarti delle pecore madri sono di razza engadinese, tuttora a rischio di estinzione. Reto Fivian e Lea Egli da anni si dedicano anima e corpo alle pecore e al loro benessere. Entrambi vanno fieri dell'elevato grado di salute del loro gregge, al quale prestano molta attenzione. Nel 2002 hanno iniziato con 15 pecore di due effettivi sani. Le pecore della Bergerie de Chandossel non hanno avuto contatto con altre pecore, salvo con i montoni acquistati e ciò ha contribuito a ridurre al minimo il rischio di malattie contagiose. Nel gregge la zoppina, la brucellosi e la pseudotubercolosi sono assenti. L'obiettivo dichiarato è di produrre derrate alimentari sicure e di mantenere basso l'uso di medicinali ma a conti fatti occorre anche raggiungere una buona redditività. Fino al 2008 Reto Fivian ha lavorato per il servizio consultivo e sanitario per piccoli ruminanti (SSPR).

Steffen Werne, consulente in materia di endoparassiti nei ruminanti presso il dipartimento di scienze animali del FiBL,

è rimasto in stretto contatto con Lea Egli e Reto Fivian dopo una precedente prova di foraggiamento con lupinella. «Entrambi tengono molto a essere sempre al corrente per quanto riguarda la salute degli animali», osserva Steffen Werne. Dalla prova di foraggiamento è risultata una riduzione del 60 per cento di uova di parassiti espulse con le feci degli ovini. Per Reto Fivian questa è stata un'osservazione molto interessante. «Ma appena si smette di nutrire le pecore con lupinella inizia tutto da capo», dichiara l'allevatore di pecore. Un foraggiamento continuo con lupinella tuttavia non è realistico e a lungo termine non risolve il problema. Il successo di questo tipo di esperimenti on-farm può essere percepito in modo diverso dalle due parti ma gli stessi sono molto apprezzati per il loro valore empirico.

La prova di foraggiamento nella Bergerie de Chandossel è durata oltre un anno. Per Lea Egli e Reto Fivian è importante che gli esperimenti on-farm possano essere ben integrati nei processi operativi dell'azienda. Per la prova di foraggiamento non è stato versato nessun compenso, per altri esperimenti un indennizzo è senz'altro possibile. «Gli esperimenti in azienda vincolano comunque delle risorse», spiega Reto Fivian. Affinché il lavoro per l'azienda valga la pena senza compenso occorre avere le idee in chiaro su cosa ci si aspetta dall'esperimento.

La collaborazione negli esperimenti on-farm costituisce anche la base per lo scambio di informazioni. Sebbene il tema della selezione come strategia per la resistenza contro i parassiti e una sana crescita degli animali al pascolo finora non sia pressoché stato oggetto di ricerca, Lea Egli e Reto Fivian se ne occupano già da diversi anni. «La selezione di pecore resistenti ai parassiti richiede nuove conoscenze», dichiarano. Grazie allo stretto contatto con Steffen Werne le loro preoccupazioni ora trovano ascolto. Anche se nessun esperimento è attualmente dedicato alla selezione nella Bergerie de Chandossel, non è detta l'ultima parola.

 www.agneau-bio-lamm.ch (FR e DE)

Aperti alle novità

Nella bassa valle dell'Aar presso Villigen AG Florian Schmelzer si occupa di 20 diverse colture orticole e campicole su 80 ettari. L'ingegnere agronomo è corresponsabile della scelta delle varietà e della sperimentazione presso Max Schwarz-Zurkinden Biogemüsebau, in breve Schwarz Bio. Oltre alle colture campicole come piselli da industria o patate sono coltivate soprattutto diverse verdure tra cui un'ampia varietà di insalate. Da diversi anni Florian Schmelzer sta facendo buone esperienze con la coltivazione di angurie. La richiesta del gruppo orticoltura & produzione di erbe del FiBL di una collaborazione per la coltivazione di meloni ha pertanto destato subito il suo interesse. «A me va molto bene se gli esperimenti vanno di pari passo con la coltura», osserva Florian Schmelzer in merito alle 30 are di meloni coltivati accanto ai 1,6 ettari di



Florian Schmelzer (a sinistra) durante una visita della coltura sperimentale di melone nell'agosto 2023. Foto: Carlo Gamper Cardinali, FiBL

angurie. Presso Schwarz bio sono attualmente in corso anche altri esperimenti condotti con il FiBL, per esempio relativi all'efficacia di trappole luminose contro la cecidomia del cavolo e altri organismi nocivi nei cavolfiori e nei broccoli.

Dal 2002 il FiBL collabora con Pro Specie Rara per lo sviluppo di un assortimento di piante orticole e ornamentali di varietà rare per il grande distributore Coop. A questo scopo sono sperimentate ogni anno diverse miscele di fiori e colture di frutta e verdura. Pro Specie Rara collabora inoltre strettamente con Betty Bossi che, come parte del gruppo Coop, fornisce consulenza nel settore marketing. Per Coop

una vecchia varietà di melone francese come Vert Grim pant o la varietà inglese Hero of Lockinge accanto a varietà più recenti come la ginevrina Boule d'Or sono interessanti come possibile prodotto di nicchia. Pro Specie Rara assieme ad Anja Vieweger e Ludek Mica del gruppo orticoltura & coltivazione di erbe presso il FiBL ha scelto fra altre queste varietà da una scelta preliminare per la coltivazione.

«Florian Schmelzer si è occupato di organizzare la coltivazione delle piantine, noi in seguito abbiamo messo a dimora i meloni e ci siamo occupati della coltura», spiega Ludek Mica. Si è trattato fra l'altro di combattere le infestanti e di eliminare i getti laterali, le piante inoltre sono state regolarmente sottoposte a controlli per verificare la presenza di malattie o organismi nocivi. Nell'agosto 2023 ha avuto luogo una visita dei campi aperta al pubblico con degustazione. Per il gruppo orticoltura & coltivazione di erbe si tratta di un puro esperimento varietale. Florian Schmelzer invece utilizza l'esperimento come finestra sull'immediato futuro. «Attualmente vi è ancora qualche problema nella coltivazione ma chissà, magari potremo già presto iniziare la produzione qui da noi», osserva alludendo ai cambiamenti climatici. Per le colture come il melone con queste prospettive occorre in ogni caso continuare la sperimentazione. Grazie all'ottimo equipaggiamento tecnico nell'azienda e a una squadra di dieci persone Schwarz Bio può contribuire a un esperimento di questo tipo senza grandi oneri aggiuntivi.

È più che incerto se una delle varietà coltivate nell'ambito dell'esperimento sarà inclusa nell'assortimento di Coop. I risultati di una degustazione delle varietà coltivate svolta con rappresentanti di Coop, Pro Specie Rara e il FiBL attribuiscono in parte potenziale ai meloni. Per ora, per la coltivazione di meloni il viaggio è ancora la meta.

www.schwarz-bio.ch (DE)

Stimolare la voglia di sperimentare con «Farmer Science»

Il progetto pilota «Farmer Science» in corso dal 2022 fino alla fine del 2024 completa gli esperimenti on-farm presso il FiBL. Contadini osservano e sperimentano – così prevede il progetto, creando la possibilità di scambio di esperienze tra pratica e ricerca. Un prodotto fitosanitario o un corroborante omologato è efficace anche nella mia azienda? Perché la coltivazione della nuova varietà non procede come previsto? La nuova tecnica colturale funziona anche nei miei campi? Sono domande che sovente rimangono senza risposta nonostante il fatto che sia stato investito molto tempo e impegno nella coltura o nel trattamento.

Fabian Schneebeli dell'azienda Biopilze Schneebeli a Obfelden ZH per esempio svolge da cinque anni esperimenti con fagioli azuki. Da 45 anni la sua azienda è specializzata in particolare nella coltivazione di funghi commestibili. La spinta a coltivare fagioli azuki è giunta da una signora giapponese che ha preso in affitto una parte del locale di trasfor-

mazione dell'azienda. In Giappone e negli USA il fagiolo azuki è molto apprezzato per diversi usi, per esempio come farina per pasticcini. «Sin dall'inizio è stato molto difficile trovare seme», osserva Fabian Schneebeli. Dopo il raccolto 2022 suo padre, già capoa-zienda, si è rivolto al FiBL.

Secondo Bernadette Oehen, codirettrice del dipartimento consulenza, formazione & comunicazione presso il FiBL, la richiesta dell'azienda bio di Obfelden è capitata a fagiolo. «Le leguminose a granella per noi sono un tema importante e grazie alla nostra rete di contatti siamo riusciti a trovare una fonte di seme sicura», spiega. Il FiBL inoltre ha svolto accertamenti relativi all'inoculazione di rizobatteri nei fagioli. Attualmente la coltura su 0,8 ettari, nonostante qualche problema di infestanti, si sviluppa bene. La pulizia viene effettuata in azienda mentre la pulitura e la selezione per colore sono eseguite da Sativa Rheinau. Fabian Schneebeli documenta la coltivazione e condivide le proprie esperienze con il FiBL.

In altri esperimenti «Farmer Science» del FiBL è stata analizzata l'efficacia di corroboranti o di tipi di pacciamatura. Con «Farmer Science» si vuole contribuire a sviluppare ulteriormente l'agricoltura biologica con attività di ricerca in comune. Alcune soluzioni possono essere applicate in altre aziende mentre altre sono adatte solo alla propria azienda, spiega Bernadette Oehen. Il termine per l'invio di progetti per la campicoltura scade alla fine di novembre. Le aziende che intendono discutere le idee con il FiBL e che desiderano pianificare esperimenti possono rivolgersi ai consulenti specializzati del FiBL o a Bernadette Oehen.

→ Bernadette Oehen
codirettrice dipartimento consulenza,
formazione & comunicazione
bernadette.oehen@fibl.org
tel. 062 865 72 12

www.bioattualita.ch >
Consulenza >
Farmer Science

Prati ricchi di specie *con allevamento estensivo di bovini Highland*

Da quasi 30 anni la famiglia Brawand alleva bovini scozzesi Highland che pascolano su superfici estensive e pendii scoscesi. Secondo Agroscope ciò permette di conservare la biodiversità.

Nell'azienda Gemma di Albert e Barbara Brawand a Gsteigwiler BE tutto ruota attorno all'allevamento di vacche nutrici di razza Highland scozzese. Nel 1995 il contadino Albert Brawand è stato uno dei primi a importare questi animali in Svizzera. I primi sei erano provenienti dal Canada e sono stati importati con un'autorizzazione speciale della Confederazione. Nel frattempo la mandria si è ingrandita fino a raggiungere quasi 100 animali. Si tratta di discendenti diretti delle vacche madri canadesi mentre i tori provengono da altre linee di sangue.

Con il numero di animali è cresciuta anche la superficie dell'azienda. Albert Brawand ha affittato prevalentemente superfici ripide con una fitta vegetazione e prati umidi. «Per la maggior parte dei contadini queste superfici sono poco interessanti, per i bovini di razza Highland scozzese invece sono pascoli ideali.» All'inizio gli animali non disponevano ancora di una stalla. «Ma non era un problema, gli animali sono abituati a stare all'aperto.» Con l'adeguamento della legge sulla protezione degli animali nel 2008 è però entrato in vigore l'obbligo di una protezione dalle intemperie per tutti gli animali. Le vacche nutrici e il toro ora trascorrono l'inverno in una stalla

aperta a Oberried BE sul lago di Brienz accanto alla quale ne sta sorgendo un'altra. Gli animali giovani attualmente sono distribuiti in diversi siti. Barbara Brawand non vede l'ora di inaugurare la nuova stalla: «Gli animali saranno tutti riuniti, ciò faciliterà il foraggiamento e le cure durante l'inverno.» La quasi totalità degli animali trascorre il periodo da metà maggio a metà ottobre all'alpe. I coniugi Brawand hanno affittato due alpeggi nella regione di Gantrisch nelle Alpi friburghesi sui quali i bovini Highland pascolano da 25 anni.

Le razze robuste sono ideali per gli alpeggi

Caren Pauler, ricercatrice presso Agroscope, conosce bene i due alpeggi sui quali lei e il suo team hanno rilevato la biodiversità. «Siamo riusciti a dimostrare che questi alpeggi dispongono di una biodiversità maggiore di quella di alpi simili sui quali pascolano altre razze bovine», spiega. Un altro studio sul campo ne ha evidenziato il motivo. È stato analizzato come si muovono e che cosa mangiano i bovini ottenuti da un incrocio Angus e Holstein, di razza Bruna originale e di razza Highland scozzese. «Sono emerse notevoli differenze tra le razze», spiega Caren Pauler. I bovini Angus-Holstein hanno mangiato soprattutto piante ricche di sostanze nutritive e facilmente digeribili. I bovini Highland scozzesi si sono sovente nutriti anche di ciperacee povere di sostanze nutritive, erba cervina, gemme di cardo e addirittura cardi interi. I bovini della razza mediointensiva Bruna originale si sono nutriti in modo più selettivo dei bovini Highland ma erano meno esigenti dei bovini dell'incrocio Angus-Holstein più orientati alla produttività.

I bovini Highland scozzesi si sono inoltre soffermati più frequentemente su superfici scoscese con qualità inferiore del foraggio rispetto alle razze più produttive. Visto che le Highland scozzesi sono più leggere e hanno grandi unghioni la pressione viene distribuita su una grande superficie preservando la cotica erbosa. Laddove pascolano bovini pesanti e produttivi crescono nettamente più piante indicatrici di calpestio. Dallo studio scientifico è inoltre emerso: sugli alpeggi pascolati da vacche Highland la biodiversità è maggiore di quella dei pascoli utilizzati per razze più produttive. «La razza Highland scozzese è ideale per i pascoli alpini», riassume Caren Pauler. Barbara Brawand concorda: «Gli animali sono adatti per tutti i tipi di terreno, possono andare ovunque. I nostri alpeggi non presentano nuovi danni dovuti al calpestio.» Da quando pascolano vacche Highland scozzesi l'avanzamento del bosco si è nettamente ridotto e le piante problematiche non si sono diffuse ulteriormente. «Siamo molto soddisfatti, per noi è importante conservare un'elevata biodiversità delle superfici gestite o addirittura aumentarla».

Docili e mansueti

Albert e Barbara Brawand si occupano degli animali e dello sfalcio dei prati assieme a un dipendente. Durante l'inverno i coniugi Brawand si recano nella stalla al mattino e alla sera. «Il foraggio grezzo proviene dalle nostre superfici, non acquistiamo nulla e non somministriamo mangimi concentrati»,



La razza Highland scozzese è ideale per la gestione sostenibile dei pascoli. Foto: Claudia Frick

osserva Albert Brawand. Visto che i bovini sulle superfici al piano sono sovente spostati da un pascolo all'altro e che sono trasportati sull'alpe è importante che siano abituati al contatto umano e alla cavezza. Durante l'inverno Barbara Brawand trascorre tanto tempo con gli animali giovani. «Insegno loro a farsi condurre con la cavezza e a farsi toccare su tutto il corpo.» Ciò rende più facile il trasporto e in particolare la cura in caso di malattia o infortunio. Gli animali però non necessitano quasi mai del veterinario.

Le giovani vacche che non sono utilizzate come nutrici e i giovani tori sono macellati all'età di un anno e mezzo, due anni. Dall'anno scorso l'uccisione ha luogo in azienda tra ottobre e aprile con permesso del Cantone. «A noi sembra più giusto che portare gli animali al macello, in tal modo rimangono nel loro ambiente familiare fino alla fine della loro vita», commenta Barbara Brawand. L'animale viene utilizzato interamente, dalla lingua alla coda. I coniugi Brawand praticano la vendita diretta della carne, la domanda a volte supera l'offerta. L'acquisizione di nuovi clienti avviene soprattutto con il pasaparola. Durante l'inverno, la domenica pomeriggio, Albert e Barbara Brawand organizzano una «giornata della stalla aperta». «I visitatori sovente rimangono sorpresi dalla mansuetudine degli animali e del modo di muoversi con le loro grandi corna», osserva Barbara Brawand. «Per noi questi pomeriggi dedicati alle visite sono importanti. Ci prendiamo volentieri il tempo per presentare ad altri questa razza che a noi sta tanto a cuore. *Claudia Frick, giornalista agricola indipendente*



Rütihof, Gsteigwiler BE

Gestione: azienda Gemma dal 1999

Superficie agricola utile: 46 ha superficie inerbita, 40 ha alpeggio (in affitto, 51 unità), 22 ha bosco

Patrimonio zootecnico: 40 vacche madri con i vitelli, 20 animali giovani, 1 toro

Commercializzazione: vendita diretta

Particolarità: contratti di cura con riserve naturali, costruzione di macchine agricole certificate, collaborazione con istituti di formazione

Manodopera: capiazienza, 1 collaboratore (agricoltore AFC), collaborazione occasionale di terzi

www.ruetihof.bio (DE)

Allevamento intensivo o estensivo di bovini

Ulteriori informazioni, contatti e un breve video sullo studio di Agroscope (vedi articolo) sono disponibili online.

www.bioactualites.ch > Élevages > Bovins >

Engraissement au pâturage: Races bovines extensives (FR e DE)



Verdicino

VERDI

VERDI.CH

NOI VERDI

AMIAMO IL BIO

PER UN'AGRICOLTURA BIOLOGICA E PER LA BIODIVERSITÀ

VOTA VERDI IL 22 OTTOBRE

verdicino.ch



Il contadino Fritz diventa licenziatario

Dopo quasi 30 anni Janine e Fritz Neuenchwander hanno ceduto l'azienda bio. Ora puntano tutto su trasformazione e commercio ma la via verso la licenza Gemma è impegnativa.

I pochi metri quadrati che dall'inizio dell'anno ospitano il negozio di Janine e Fritz Neuenchwander sprigionano luminosità, ospitalità e profumo di legno. La coppia ha affittato una parte dell'ex filiale della Posta nel centro del villaggio di Rickenbach nel Canton Lucerna, tra Denner e Volg. «Ciao contadino Fritz!», saluta uno scolaro attraverso la porta aperta del negozio. Senza dubbio: il «contadino Fritz» è una persona conosciuta nel villaggio. E ora, a quasi 64 anni, lui e sua moglie si lanciano in un nuovo progetto aziendale.

Fritz Neuenchwander rappresenta la quarta generazione di un'azienda situata nelle vicinanze del villaggio e ha gestito la stessa per quasi 30 anni assieme a Janine, dal 2001 come azienda Gemma. «Un tempo praticavamo l'agricoltura intensiva, fino a quando ci siamo resi conto che non si può continuare a crescere, non è sostenibile.» Per non dover esercitare un'attività accessoria fuori azienda e per mostrare alla gente da dove provengono gli alimenti, la coppia di gestori ha iniziato già presto ad accogliere ospiti e a offrire vacanze in fattoria, con grande successo: ogni anno circa 8000 ospiti hanno visitato l'azienda. «Bauer Fritz», il nome ideato da Janine Neuenchwander, è diventato un marchio conosciuto.

Circa cinque anni fa la coppia ha ceduto l'azienda agricola al figlio Mario con l'intenzione di mantenere l'attività agrituristica. La legge sulla pianificazione del territorio tuttavia ha intralciato i loro piani perché a causa dei nuovi rapporti di proprietà non sono più stati rilasciati i permessi per le tende tipi e per i recinti per i piccoli animali e gli asini. La coppia poco prima del pensionamento ha pertanto dovuto interro-

garsi sul da farsi. «Per noi fare nulla non era un'opzione, non ne siamo capaci», racconta Fritz Neuenchwander. La moglie Janine aggiunge: «Abbiamo sempre praticato la vendita diretta e pertanto l'idea di un negozio si è imposta facilmente.»

Il 14 febbraio 2023 infine è arrivato il momento dell'inaugurazione del negozietto bio al centro del villaggio. Il giovedì pomeriggio e il sabato il negozio è aperto a tutti, negli altri giorni i clienti possono fare la spesa accedendo con un codice e pagando in modo digitale. La coppia gestisce inoltre un negozio online.

Tanti prodotti, tante preoccupazioni

Il piano aziendale prevede da un lato la vendita di prodotti come verdura fresca e latticini di altre aziende bio e dall'altro la vendita di prodotti di produzione propria. In fondo al magazzino pieno di materie prime e materiale da imballaggio vi è per esempio un piccolo impianto di spremitura a freddo con il quale Fritz Neuenchwander sprema semi di colza e di girasole. «Trasformo solo piccoli quantitativi per volta per garantire la freschezza.» Janine, invece, prepara diversi sciroppi, creme di frutta spalmabili, meringhe, miscele di spezie e di cereali per la colazione, pane e biscotti.

«Ci siamo accorti ben presto che non potevamo più utilizzare il nostro vecchio numero aziendale per il negozietto bio, infatti lo stesso è rimasto all'azienda di nostro figlio che avrebbe dovuto rispondere anche della nostra attività. Pertanto abbiamo dovuto chiedere una licenza per il commercio e la trasformazione e far certificare i nostri prodotti» (riquadro informativo). Grazie al contratto di licenza con Bio Suisse i coniugi Neuenchwander ora possono per esempio acquistare cereali Gemma, farli macinare nel mulino certificato bio a Geuensee LU, trasformarli in pane o biscotti e infine contrassegnare ufficialmente l'etichetta del prodotto con la Gemma. La designazione ha rappresentato un grattacapo, infatti l'etichetta delle derrate alimentari trasformate deve essere conforme alla legge e alle direttive.



Bio Suisse verifica la conformità alle leggi e alle direttive delle etichette con l'elenco degli ingredienti.



I licenziatari Gemma devono documentare minuziosamente il flusso delle merci dal campo ai fiocchi di cereali venduti nel negozio.



Negozio e manifattura anziché campo e stalla: il «contadino Fritz» e Janine Neuenschwander hanno voltato pagina. Foto: Nicole Egloff

«Bio Suisse controlla rigorosamente le etichette. Se davanti sta scritto «sablés PuraSpelta» sul retro occorre indicare la percentuale di PuraSpelta contenuta nei sablés.» Lo prescrive il diritto svizzero sulle derrate alimentari. Una confettura per essere considerata tale deve contenere almeno il 50 per cento di zucchero, in caso contrario va venduta come crema di frutta spalmabile. Inoltre: «Se al prodotto aggiungo un ingrediente come senape o brodo come nella mia salsa per insalata, nell'elenco degli ingredienti non posso scrivere semplicemente «senape» o «brodo» bensì devo indicare anche tutti gli ingredienti in essi contenuti», ha scoperto nel frattempo la docente di economia domestica in pensione. Effettivamente le direttive di Bio Suisse, contrariamente alla legislazione sulle derrate alimentari, prescrivono che, ad eccezione delle erbe e delle spezie, debbano essere indicati tutti gli ingredienti anche se rappresentano meno del 2 per cento del peso totale. I coniugi Neuenschwander non se ne erano mai preoccupati prima. Un'altra regola prevede che, in linea di massima, per i prodotti Gemma vadano sempre utilizzati ingredienti Gemma, a meno che le direttive per un determinato prodotto prevedano una deroga o che venga fatta una richiesta in tal senso. «Ho dovuto sostituire il brodo che acquistavo dalla ditta A. Vogel, che era sì biologico ma non certificato Gemma. Bio Suisse mi ha comunque dato delle indicazioni per trovare un prodotto certificato.» Ora non le rimane che adattare la ricetta perché il nuovo brodo chiaramente non ha lo stesso gusto di quello utilizzato da sempre.

Rigidi requisiti creano fiducia

Il punto più importante per quanto riguarda la certificazione e la licenza è comunque la documentazione del flusso delle merci. Inoltre è necessario che sia certificata l'intera catena del valore, un ulteriore problema per la coppia, come spiega Fritz Neuenschwander: «Non produciamo noi stessi la pasta bensì la facciamo preparare con cereali bio acquistati da una signora che però non dispone della licenza Gemma perché non vale la pena per la sua piccola impresa. Siamo tuttora alla ricerca di una soluzione.» Un altro grattacapo: il locale destinato alla trasformazione nel negozio va ampliato e occorre quindi trovare

un deposito esterno. Bio Suisse a questo proposito prescrive che occorre garantire da un lato che la merce certificata bio non possa essere mischiata con merce convenzionale e dall'altro che il controllo degli organismi nocivi sia effettuato in conformità alle direttive.

I coniugi Neuenschwander non si lamentano di questi ostacoli, anzi, il contadino Fritz commenta: «Bio è una questione di fiducia e la fiducia può essere annientata in un attimo, quindi ben venga il rigore.» La moglie Janine aggiunge: «Il controllo delle etichette è sempre stato effettuato rapidamente. Volevamo poter presentare i nostri prodotti al Bio Marché a Zofingen AG e abbiamo messo un po' di fretta. Entro due giorni avevamo già la risposta. Posso davvero assegnare 5 stelle su 5.»

Nicole Egloff, giornalista indipendente

www.bauer-fritz.ch (DE)



Come ottenere la licenza Gemma

Se un'azienda intende produrre, trasformare e vendere prodotti Gemma deve da un lato essere registrata presso un organismo di controllo e di certificazione accreditato riconosciuto da Bio Suisse e dall'altro inoltrare per iscritto a Bio Suisse una domanda di licenza per ogni prodotto interessato allegando la ricetta e la descrizione della trasformazione. Se la domanda viene accolta e viene stipulato un contratto di licenza con Bio Suisse, l'azienda può utilizzare la Gemma per tutti i prodotti certificati. I certificati bio sono rilasciati dall'organismo di controllo e certificazione competente. Una guida con lista di controllo, modelli, formulari e altre informazioni è disponibile online come lo sono pure i promemoria relativi all'imballaggio, alle etichette e al contrassegno dei prodotti. *schu*

gemma.bio-suisse.ch > Trasformazione & commercio > Licenza per la gemma >

Così si diventa licenziatari gemma

gemma.bio-suisse.ch > Trasformazione & commercio > Normative e promemoria

Elezioni federali: *bio unisce*

Il 22 ottobre 2023 la Svizzera eleggerà un nuovo Parlamento. Ecco i temi e le opinioni.

Dopo le elezioni l'Unione svizzera contadini è solita invitare una cerchia eletta alla conferenza dei Parlamentari contadini. Per poter partecipare occorre essere agricoltori, corresponsabili di un'azienda agricola o avere legami professionali molto stretti con il mondo agricolo. All'inizio della legislatura in corso ne facevano parte 30 persone che rivestono posizioni in commissioni importanti. Uno fra loro è addirittura stato eletto Consigliere federale. Per quanto riguarda i partiti prevalgono UDC e Centro ma fanno parte dei «contadini» anche tre membri di PLR e tre Verdi. Sorprende l'elevato numero di contadini bio: Christine Badertscher, Kilian Baumann, Maya Graf, Alois Huber, Markus Ritter e Erich von Siebenthal. Altrettanto importanti sono molti altri che contribuiscono allo



Il nuovo Parlamento dovrà occuparsi di questioni importanti: alimentazione, clima, UE e diversità in tempi di OGM e dispersione.

sviluppo di una filiera agroalimentare sostenibile e che accanto alla prospettiva agricola tengono conto anche di quella dei consumatori e della natura.

Abbiamo bisogno di parlamentari lungimiranti con una mentalità aperta, capaci di affrontare i problemi, risolverli insieme e costruire ponti. Rimane ancora tanto da fare ...

Trasformazione di agricoltura e alimentazione

Esistono due importanti strumenti per una maggiore sicurezza alimentare e un più elevato grado di autoapprovvigionamento, per migliorare la salute e allentare le pressioni sull'ambiente. Lo spreco alimentare va ridotto dal 35 al 10 per cento. E la nostra alimentazione dovrebbe tenere maggiormente conto della piramide alimentare, vale a dire: più prodotti vegetali e meno prodotti di origine animale. L'attenzione della politica a questo proposito è più rivolta al commercio e ai consumatori e meno all'agricoltura. E questo è un bene.

I futuri eletti dovranno promuovere ambienti alimentari volti ad aumentare il consumo a base vegetale e a ridurre gli

sprechi alimentari. Inoltre la produzione indigena e i suoi fattori inquinanti non vanno trasferiti all'estero.

Cambiamenti climatici e questione energetica

Anche chi non ritiene che a questo proposito le attività umane svolgano un ruolo importante dovrà adattarsi ai cambiamenti climatici, infatti l'agricoltura si vedrà sempre più spesso confrontata con i rischi causati dalla siccità, dalle intemperie e dagli organismi nocivi. Inoltre dovrà liberarsi dalla dipendenza da carburanti e combustibili fossili e da fertilizzanti ad alto consumo energetico.

I nostri futuri rappresentanti del popolo dovranno aiutare i contadini a sostituire il diesel proveniente dall'estero con corrente indigena, a chiudere i cicli delle sostanze fertilizzanti, a favorire le piante in grado di fissare azoto e a raccogliere l'acqua piovana per i periodi di siccità.

La Svizzera in Europa

È assolutamente necessario regolare in modo durevole i nostri rapporti con l'UE, non da ultimo per garantire la sicurezza alimentare, energetica e delle materie prime con relazioni commerciali stabili. Il nostro grado di autoapprovvigionamento raggiunge appena il 50 per cento. L'agricoltura inoltre dipende più di altri settori dalla libera circolazione delle persone e si trova in una situazione di svantaggio visto che la ricerca svizzera dal 2020 svolge solo ancora un ruolo secondario nel programma di ricerca Horizon, il più importante al mondo.

A questo proposito servono rappresentanti del popolo che tendano la mano all'UE. Collaborando, tutti staremo meglio. Occorre un accordo quadro.

Coesistenza nella diversità

L'agricoltura biologica si è fortemente evoluta. In linea con la filosofia bio auspichiamo diversità anche nella politica. Diversi sistemi come bio, PI o PER dovrebbero poter collaborare per uno sviluppo comune. Rappresentano un problema la dispersione di pesticidi chimici di sintesi e la prevista introduzione di piante e animali geneticamente modificati (OGM). I consumatori hanno il diritto di chiedere prodotti esenti da OGM e da pesticidi. I produttori hanno il diritto di rinunciare all'impiego di sostanze e organismi problematici. I produttori bio devono sostenere costi elevati per proteggersi da contaminazioni e ciò non corrisponde al principio secondo il quale i costi vanno imputati a chi li ha generati.

I nostri futuri Parlamentari svizzeri dovranno stabilire buone regole di coesistenza e esigere dalle autorità che siano messe in atto. *Martin Bossard, responsabile settore politica, Bio Suisse*



Raccomandazioni di voto di Bio Suisse

- Eleggere persone che si impegnano a favore dell'agricoltura biologica e del consumo di prodotti bio.
- Eleggere persone capaci di costruire ponti.
- Eleggere in modo variato: per buone soluzioni sono necessarie opinioni diverse.

Dichiarazione protezione dei dati aggiornata

Il 1° settembre 2023 in Svizzera è entrata in vigore la legge sulla protezione dei dati (LPD) inasprita. Bio Suisse per questo motivo ha rivisto la dichiarazione sulla protezione dei dati e l'ha inserita nelle direttive come parte del contratto per i membri e i licenziatari (Parte I, Capitolo 2, Allegati 1 & 2). La nuova legge sulla protezione dei dati attribuisce maggiore responsabilità alle imprese e alle organizzazioni e aumenta la protezione dei dati personali. La dichiarazione sulla protezione dei dati e gli allegati alle direttive sono disponibili online. *schu*

📄 www.bio-suisse.ch/protezione-dei-dati
 📄 www.bio-suisse.ch/direttive

Nuovo gruppo di lavoro foraggiamento ruminanti

Dal 2022 per il foraggiamento dei ruminanti è prescritto il 100 per cento di foraggio Gemma svizzero con al massi-



Le norme sul foraggiamento sono una sfida per le aziende lattiere.

mo il 5 per cento di mangimi concentrati. Bio Suisse si rende conto che questa decisione presa nel 2018 dall'assemblea dei delegati (AD) rappresenta una grande sfida, in particolare per le regioni di montagna. Per questo motivo è stato creato un gruppo di lavoro foraggiamento ruminanti (GL FR) che dovrà raccogliere informazioni per valutare e capire la situazione a livello interregionale. È previsto un sondaggio presso tutte le aziende produttrici di latte i cui risultati saranno analizzati in autunno. Il GL FR intende trovare una via percorribile. Le aziende che necessitano di aiuto possono rivolgersi al FiBL o a Bio Suisse.

Lukas Inderfurth, Bio Suisse

→ christophe.notz@fibl.org
 → agricoltura@bio-suisse.ch

Nuova consulente

Dal 1° settembre 2023 Katrin Carrel lavora presso il gruppo tecniche di produzione campicoltura del FiBL. È attiva nel settore della ricerca e della consulenza e si occupa di confronti varietali di spelta, avena e segale nonché di questioni relative alle tecniche di produzione in campicoltura bio. Per molti anni ha lavorato nel Canton Zurigo come collaboratrice scientifica per il Servizio agricoltura biologica e come docente di scuola professionale. Katrin Carrel ha studiato agronomia al politecnico di Zurigo e ha una formazione di docente di scuola professionale. *tre*

→ katrin.carrel@fibl.org
 Tel. 062 865 63 81



Katrin Carrel



Calendario dei corsi

Il nuovo calendario dei corsi FiBL 2023-2024 vale da ottobre 2023 e include oltre 50 corsi di perfezionamento su diversi temi legati all'agricoltura biologica e alla trasformazione di prodotti bio. È possibile frequentare diversi corsi anche online. Il programma dettagliato sarà pubblicato circa quattro settimane prima dell'inizio del corso nell'agenda di bioaktuell.ch. Il calendario può essere scaricato dal sito internet del FiBL. *tre*

📄 www.fibl.org > Sedi > Svizzera > colonna a destra: Calendario dei corsi
 📄 www.bioaktuell.ch > Aktuell > Agenda (DE)

Cellulare per ricerca fattori di produzione

Verificare rapidamente sul campo se un determinato fattore di produzione è ammesso per una coltura e se può essere utilizzato per combattere l'organismo nocivo identificato? È possibile con la ricerca online nell'elenco dei fattori di produzione il cui utilizzo recentemente è stato reso più semplice per lo smartphone. Per giungere rapidamente alla ricerca online è disponibile un codice QR (vedi sotto). Per semplificare la ricerca online frequente è possibile salvare sul cellulare un segnalibro (Favicon). Le istruzioni a questo proposito sono contenute sotto la scheda «Chercher» nel sito www.listedesintrants.ch. Sono pure disponibili le istruzioni e i corrispondenti codici QR per l'elenco dei fattori di produzione per la viticoltura biologica di recente pubblicazione e per l'elenco positivo per piccoli orti biologici. *tre*



Scansionare il codice QR e giungere direttamente alla ricerca online dell'elenco dei fattori di produzione per l'agricoltura biologica.

📄 www.listedesintrants.ch > Chercher > colonna a destra (FR e DE)

In Onsernone, viticoltura al ritmo della natura

L'azienda di Laila e Peter Rüesch, coltiva uva da oltre 20 anni, con pochi interventi e con un'attenta scelta varietale.

Siamo in Onsernone, in uno dei primi paesi che s'incontrano risalendo la valle da Cavigliano, il secondo dopo Auressio. Superate diverse curve e le prime salite arriviamo a Loco, a 685 metri d'altitudine. È qui che Peter Rüesch, nel lontano 1983 approdò dalla città, da Zurigo, alla ricerca della quiete e forse anche del sole ticinesi.

Oggi, a distanza di quasi quarant'anni, Peter s'è inserito in modo ideale nella cultura e nel territorio locale, dove ha costruito una piccola azienda agricola, la quale si dedica principalmente alla viticoltura, ma non solo.

Tutto iniziò con l'acquisto di una casa, a cui nel 1998 s'aggiunsero i primi vigneti, quelli a Niva, sul fondovalle, sulla «Via delle Vose» che porta ai monti d'Intragna. Erano (e sono) dei vigneti coltivati a pergola, caratteristici anche in Onsernone.

Dei terreni impervi come gran parte della valle e che si raggiungono lungo una mulattiera con un ripido selciato, caratterizzato da pietre, tornanti e attorniato dal bosco. Qui crescevano e ancora crescono alcune piante di vigna, principalmente della varietà Isabella, che hanno dato il via all'esperienza di viticoltore e vinificatore di Peter. Giunto al pensionamento, da circa cinque anni gli è subentrata la figlia Laila, che ne ha ripreso la gestione, sempre con il sostanziale aiuto del padre e spesso accompagnata dai figli Vito e Nerio.

Solo varietà resistenti

Oggi l'azienda, che sin dai primi anni, dal 2000, è certificata Bio e Bio Gemma, si sviluppa su 1,5 ettari coltivati a vigneto, 6 di prati da sfalcio, 4 di pascoli e una selva castanile di circa 7000 metri quadrati. Ci sono poi due gruppi di alpaca (in totale

dieci animali), due pony e quattro pecore che pascolano sulle superfici aziendali e che forniscono lana per piumini (gli alpaca) e altri prodotti primari. Una struttura non enorme, ma comunque impegnativa, anche perché quasi tutte le superfici sono di difficile accesso e in forte pendenza, compresi i vigneti disseminati al di sotto e al di sopra del paese di Loco, dove Peter negli anni ha piantato o rimpiazzato con delle nuove varietà.

Accanto alle uve americane, come la più nota Isabella (che però ha dovuto in gran parte essere sostituita per la sua suscettibilità al marciume nero), ma anche Buffalo o Noah, troviamo in totale una ventina di varietà, bianche e rosse, scelte e sperimentate in base alle resistenze e alla loro adattabilità al clima e al luogo, come racconta Peter: «Si tratta per esempio di Chancellor, Regent, Léon Millot, Cabernet Jura, Sauvignier gris, Satin noir, Cabernet cantor o altre che ancora non hanno un nome, ma solo un numero. Il Merlot qui avrebbe poco senso, risulta difficile produrlo con un numero ragionevole di trattamenti, soprattutto in annate particolari come quella che stiamo vivendo in questo 2023. Con le nostre varietà, invece, anche quest'anno siamo riusciti ad arrivare a maturazione con due trattamenti, mentre in altre annate anche senza alcun tipo di intervento fitosanitario».

Al ritmo della natura

Per la cura dei loro vigneti Peter e Laila utilizzano esclusivamente del rame, dello zolfo e del bicarbonato di potassio, a cui s'aggiungono anche degli infusi di erbe, per esempio di ortica, di alchemilla o di tarassaco. Il grosso problema, presente in modo crescente a partire dal 2003-2004, e che si è manifestato in modo importante in questo 2023, è quello del marciume nero (il black rot), una malattia per la quale non ci sono attualmente dei prodotti omologati per l'agricoltura biologica e che può comportare delle perdite importanti. «Sì, quest'anno non è stato facile con il marciume nero e stimo un raccolto decisa-



L'uva quasi pronta per la raccolta.



Peter in cantina mentre degusta il Goccia d'Oro 2022.



Peter e Laila Ruesch assaggiano l'uva nei vigneti di Loco in vista del raccolto, con il figlio Vito che osserva. Foto: Elia Stampanoni

mente inferiore rispetto agli altri anni, forse anche la metà, in cui arrivavamo a 20–24 quintali di uva».

Peter e Laila, si capisce, non trattano volentieri i circa 3000 ceppi dei loro vigneti, tutti in pendenza, eccetto un piccolo appezzamento in pianura. Questo risparmia fatiche, ma soprattutto è in sintonia con la loro ideologia, improntata sul rispetto della natura e dei suoi ritmi, come racconta Laila: «Sì, per noi è importante la cura del paesaggio, la salvaguardia delle tradizioni e della biodiversità, così come il sentire il ritmo della natura, un aspetto che ho potuto riassaporare quando sono rientrata a Loco, dopo aver svolto e concluso i miei studi a Zurigo».

Una filosofia particolare, possibile anche dal fatto che l'attività di Peter e Laila non è improntata al raccolto e allo smercio del vino. Il guadagno derivante dalle vendite è sì importante, ma non essenziale nella strategia aziendale, dato che entrambi svolgono (o hanno svolto) anche delle altre attività che garantiscono un reddito di base. «Possiamo anche permetterci di prendere qualche rischio in più, per esempio sperimentando nuove varietà che a volte si rivelano un fallimento e che dobbiamo estirpare», aggiunge Laila, mentre Peter sottolinea come riescono a gestire l'attività in questo modo, decisamente estensivo e in sintonia con la natura, anche grazie ai pochi investimenti, ai bassi costi fissi e alla poca manodopera necessaria (oltre alla loro).

Una lunga vendemmia per arrivare in cantina

Una scelta che risulta comunque vincente, dato che ogni anno arrivano in cantina delle uve mature e sane dalle quali ottengono diversi tipi di vini bianchi, rosati e rossi. Ci sono per esempio il Prei e il Sabbione (dal nome dalla zona in cui sono coltivate le uve), ma anche l'Orbettino, il Ghezz, il Ventisette, il Rosato o il Goccia d'oro, un bianco da bere dopo due anni di invecchiamento in cantina.

Anche la vinificazione avviene nel modo più spontaneo

possibile, con l'ausilio di lieviti (ma solo per un paio di vini), di anidride solforosa e, limitatamente per le uve Isabella in caso di necessità, un po' di zucchero. La vendemmia è pure nel segno dei ritmi della natura e si prolunga generalmente da metà settembre a fine ottobre, a volte sino a inizio novembre. Un lasso di tempo importante, scandito dai differenti periodi di maturazione delle uve coltivate, che possono così essere vinificate separatamente e al momento giusto.

Lo smercio delle circa duemila bottiglie avviene interamente tramite la vendita diretta, sia presso la cantina di Loco, dove Laila e Peter organizzano anche degustazioni e visite, oppure in alcuni ristoranti, botteghe e mercati, sempre della regione. Una strategia di prossimità in sintonia con l'ideologia dell'azienda familiare e che accontenta i molti consumatori, sempre più attenti al «locale» e al «biologico».

Elia Stampanoni, Bio Ticino



Mattinata della viticoltura biologica

Il 9 novembre 2023 è prevista la «Mattinata della viticoltura biologica», organizzata da Bio Ticino a Cadenazzo. È possibile iscriversi, gratuitamente, contattando Bio Ticino.

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 8|23 del 13. 10. 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

René Schulte (*schu*), Bio Suisse-

caporedattore, Bio Suisse

Claire Berbain (*cb*), Bio Suisse

Beat Grossrieder (*bgo*), FiBL

Emma Homère (*emh*), Bio Suisse

Jeremias Lütold (*ju*), FiBL

Theresa Rebholz (*tre*), FiBL

redazione@bioattualita.ch

tel. +41 (0)61 204 66 36

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

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-8

Password: ba8-2023

www.bioattualita.ch

Labnor N 10

Concime organico ottenuto da sostanze animali ricche di chera-
tina sotto forma di **granulato**. Totalmente idrosolubile grazie alle
proteine organiche.

- 10 % azoto, 70 % MO
- per cereali, colza, mais, orticoltura,
viticoltura
- buona qualità, prezzo interessante

Per un'offerta rivolgetevi a:

Vitistim Sàrl

rue du Rhône 12, 1963 Vétroz

tel. 079 628 39 56

vitistim@vitistim.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


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