

BIO

Attualità

La rivista del movimento bio



Sommario

Tema centrale

Vendita diretta

- 4 Urbano e digitale
- 6 Negozi bio 3.0 offrono grande varietà

Agricoltura

Salute degli animali

- 8 Mastiti: come prevenirle

Viticultura

- 11 Intervista: «I danni possono essere notevoli»

FiBL e Bio Suisse

Bio Suisse

- 12 Notizie

FiBL

- 13 Notizie

Rubriche

- 3 Brevi notizie
- 14 Bio Ticino
- 16 Impressum

Articolo online

FiBL 50 anni: a colloquio con Bernard Lehmann
www.bioattualita.ch > Attualità > Rivista

Foto in copertina: Con le due filiali Bioflix a Basilea, nella foto quella di Spalenring, Oliver Maurer (foto) e Nicolas Zeier puntano sul modello «negozio bio incontra spaccio aziendale» (tema centrale da pagina 6). L'assortimento proviene da fattorie della regione, da artigiani e da Biopartner. Foto: René Schulte

Negozio 3.0

Quando lavoravo come praticante nell'azienda bio Fondli a Dietikon ZH dovevo occuparmi anche dello spaccio aziendale. Il negozio servito era aperto il venerdì e il sabato e la clientela arrivava numerosa già di buon mattino. Agli uni premeva assicurarsi per tempo un cestino delle pregiate ciliegie o prugne che dopo mezzogiorno solitamente erano esaurite. Altri venivano soprattutto per fare due chiacchiere. Apprezzavano il contatto diretto con i contadini che producevano per loro verdura, cereali, frutta e carne di qualità biologica. Ai prodotti dell'azienda si aggiungevano prodotti finiti del commercio all'ingrosso bio – che spaziavano dal gelificante agar agar alla lisciva. Proponendo l'assortimento completo si voleva rendere superflua la visita al supermercato. Il rovescio della medaglia era che il negozio non rendeva veramente e che assorbiva tanta forza lavoro che poi veniva a mancare nella stalla e nei campi. Quando l'azienda si è trasformata in fattoria solidale il negozio non era più attuale ed è stato chiuso, con grande rammarico dei clienti. Al suo posto ora vi è il deposito di cereali per i partecipanti al progetto di agricoltura solidale. È comunque rimasto il tavolino e qualche sedia per una chiacchierata.

Allo stesso modo come cambiano la situazione di partenza dei contadini e le esigenze dei consumatori si adeguano anche i negozi aziendali. I negozi serviti sono diventati più rari, in compenso sono in aumento i negozi aperti 24 ore su 24, 7 giorni su 7 e i distributori automatici con software intelligente, come si può leggere nelle pagine dedicate al tema centrale (da pagina 4). I negozi aziendali 3.0 comunque non possono funzionare completamente senza collante sociale. Molti gestori mostrano i loro ritratti e quelli dei fornitori affinché la clientela possa continuare a conoscere chi sta dietro alla mela o alla bistecca nel carrello.



Beat Grossrieder, redattore



Vespa contro mosca

Il moscerino dei piccoli frutti arreca danni devastanti a bacche, frutta e uva. È originaria dell'Asia e dal 2011 è presente anche in Svizzera. Finora non ha avuto nemici naturali. Agroscope e il Centre for Agriculture and Bioscience International (CABI) ora intendono intervenire. Nei Cantoni Giura e Ticino saranno ri-



Piccolo insetto, grande effetto: drososifila.

lasciati fino a 1000 icneumonidi adulti che dovranno provocare la morte delle larve dei moscerini. «Dopo il rilascio i ricercatori verificheranno se l'icneumonide potrà insediarsi in Svizzera. Ciò permetterebbe a lungo termine di stabilire un equilibrio naturale con il moscerino dei piccoli frutti», scrive Agroscope. *bgo*

Chef verde

Per la sua «Guida Svizzera 2024» Gault & Millau ha conferito per la prima volta la distinzione «Green Chef of the Year», sponsorizzata da Bio Suisse. La scelta è caduta sul 41^{esimo} chef con 17 punti, Paolo Casanova, che crea delizie nella cucina del ristorante Chesa Colani a Madulain GR. Il ristorante è inoltre certificato Bio Cuisine. Con la distinzione «Green Chef» Gault & Millau intende favorire la tendenza verso una cucina sostenibile e regionale. *schu*



Paolo Casanova è «Green Chef of the Year».

Per una migliore dichiarazione bio nei ristoranti

Nonostante il fatto che Bio Suisse con il marchio Bio Cuisine riesca a convincere sempre più ristoranti a impiegare alimenti bio, la loro percentuale rimane bassa. È auspicata in particolare la conversione della ristorazione collettiva che serve un grande numero di pasti. Per sollecitare la ristorazione bio la Consigliera nazionale Natalie Imboden (Verdi, BE) recentemente ha presentato un postulato che incarica il Consiglio federale di presentare un rapporto che indichi come migliorare la dichiarazione di prodotti bio nella gastronomia. I clienti sovente sono incerti se una carne o una verdura siano bio o meno, critica l'autrice del postulato. In primo luogo andrebbero convertite le cucine che operano in grande stile: mense aziendali, istituti, ospedali, asili nido e mense scolastiche e il passaggio al biologico andrebbe dichiarato in modo chiaro.

Natalie Imboden rammenta l'esempio della Danimarca dove dal 2009 esiste un marchio bio per la gastronomia al quale hanno già aderito oltre 3400 mense e ristoranti. A Berlino le mense scolastiche devono essere bio al 100 per cento. Il Consiglio federale ha però proposto di respingere il postulato affermando che un rapporto non sia necessario visto che

l'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria per l'inizio del 2024 sta redigendo linee guida con raccomandazioni per esercizi di ristorazione. La Confederazione inoltre sostiene il progetto Bio Cuisine di Bio Suisse. *bgo*

gemma.bio-suisse.ch > Gastronomia
www.parlamento.ch > Ricerca:
 «23.7487» (Établissements de restauration collective. Quelle est la part de produits bio?) (FR e DE)



Il ristorante del FiBL a Frick punta sul bio.

L'offerta di formazione bio in Svizzera può migliorare

La soddisfazione dei produttori bio svizzeri riguardo all'attuale scelta di offerte di formazione e perfezionamento professionale è contenuta. Ciò risulta da un sondaggio finora inedito effettuato nell'autunno 2022. Vi hanno partecipato complessivamente 519 (circa il 7 per cento) delle circa 7500 aziende bio contattate. È fra l'altro emerso che oltre un terzo dei partecipanti è solo «parzialmente soddisfatto» dell'offerta di formazione di Bio Suisse. Un terzo è «insoddisfatto» o «molto insoddisfatto» dell'offerta Demeter, un altro terzo invece è «soddisfatto» o «molto soddisfatto».

I corsi più frequentati sono quelli proposti dalle scuole agricole (57 per cento), seguiti dai corsi della consulenza cantonale (47 per cento). Un quinto dei partecipanti indica che negli scorsi due anni non ha frequentato nessun corso. Le offerte di formazione sono solitamente cercate su internet. Anche la

rivista «Bioaktuell», la cui agenda è collegata con il sito internet bioaktuell.ch, rappresenta un'importante fonte di informazioni. E bioaktuell.ch assieme ai promemoria del FiBL sono la fonte preferita per l'autoapprendimento. La forma di apprendimento privilegiata è però lo studio in gruppo durante il quale è presente una specialista o un esperto, per esempio nell'ambito di un gruppo di lavoro, che «interessa» o «interessa molto» il 40 per cento dei partecipanti. La stessa percentuale è interessata ai corsi online. Per la maggior parte è sufficiente un giorno di perfezionamento all'anno che può costare fino a 100 franchi.

Il sondaggio per ora non è accessibile al pubblico. Si tratta di un progetto di Demeter Svizzera e FiBL, finanziato da Bio Suisse nell'ambito del rafforzamento delle organizzazioni associate. Un rapporto finale delle associazioni coinvolte non è ancora disponibile. *schu*

Urbano e digitale

Holabox

Dein Hofladen in der Stadt

Neueröffnung

TÄGLICH FRISCHES
BROT (AUßER SONNTAG)

- FRISCHE BEEREN
- GLACE

• MOZZARELLA



Uno spaccio aziendale accanto alla stalla, una bancarella lungo la strada – la vendita diretta un tempo funzionava così. Ora conquista le città e internet.

Le cifre dell'Ufficio federale di statistica indicano una chiara tendenza: nel 2010, 7084 aziende agricole avevano dichiarato di praticare la vendita diretta; dieci anni più tardi con 12 676 il numero era pressoché raddoppiato. Questo aumento relativo tuttavia inganna, in valore assoluto la vendita diretta rimane marginale, infatti dalla stima di esperti risulta inferiore al 5 per cento del mercato totale. A ciò si aggiunge però un valore immateriale, sottolinea Michèle Hürner, responsabile vendita diretta presso Bio Suisse: «Con la vendita diretta traspare l'anima dell'agricoltura biologica. Grazie al contatto diretto con il biocontadino i prodotti assumono un'identità e la clientela associa il sapore genuino ai prodotti provenienti direttamente dall'azienda.»

Il contatto diretto, la freschezza e le vie brevi sono vantaggi concreti della vendita diretta. Lo svantaggio è che la gestione di uno spaccio aziendale richiede investimenti e molte ore di lavoro o l'assunzione di personale che comporta costi elevati. I negozi senza personale o una semplice bancarella lungo la strada sono poco attraenti e a rischio di furti e vandalismi. La digitalizzazione però offre nuove opportunità. Lo smartphone permette di registrarsi presso un negozio e di accedervi in modo sicuro; con il lettore portatile si registra la merce, il pagamento avviene senza contanti. Il contadino non deve per forza occuparsi personalmente di tutti questi strumenti. I numerosi offerenti di spacci aziendali 3.0 forniscono la necessaria infrastruttura. Anche il rifornimento dei prodotti è sovente attivato in modo digitale. I nuovi negozi riuniscono prodotti di diverse aziende integrando così i punti forti di ciascuno. I contadini in compenso versano in media un'attraente quota del 25 per cento.

Nel corso della tecnologizzazione in atto i negozi aziendali si trasferiscono sempre più dalla campagna alle città i cui abitanti apprezzano i prodotti biologici e anche gli orari di apertura prolungati. È esemplare il successo dei container Rüedu che propongono un assortimento completo e che sono aperti 24 ore su 24 e 7 giorni su 7. Dall'inaugurazione nel 2020 il numero di punti vendita è accresciuto a 31. Sono previsti numerosi altri negozi, dichiara il direttore Jürg Burri, che ora concede anche in licenza il suo modello sotto il marchio Ur-Store.

Acquisti più spontanei, la spesa settimanale non è più attuale

Scoprire quali fattori influiscono sul nostro comportamento d'acquisto e sull'offerta rientra nel campo di specializzazione di Gianluca Scheidegger. È ricercatore senior presso il Gottlieb Duttweiler Institut (GDI) e per prima cosa fa riferimento agli effetti causati dalla pandemia. Da quando si lavora più da casa gli acquisti subiscono uno spostamento locale e temporale. Da un'analisi dei pagamenti con Mastercard è emerso che i negozi nei quartieri residenziali generano cifre d'affari superiori rispetto al periodo antecedente la pandemia mentre quelle nei centri urbani e nelle zone industriali risultano inferiori. «La gente preferisce fare una spesa veloce tre o quattro volte la settimana nelle vicinanze anziché una spesa unica settimanale», spiega l'economista. Gli acquisti avvengono in maniera più spontanea; gli svizzeri comunque non hanno molta voglia di fare la spesa. Nell'ambito di un sondaggio di GDI fare la spesa è altrettanto invisibile quanto i lavori domestici o il pendolarismo. La gente preferisce sbrigare questa incombenza velocemente e in poche tappe, i negozi con un assortimento completo pertanto sono in netto vantaggio. Particolarmente illuminante è stata un'analisi eseguita da GDI a Berna. Con i dati di Google Maps l'istituto ha analizzato i flussi di clienti presso una filiale Migros e un vicino container Rüedu. «È emerso che il punto vendita aziendale ha avuto il maggior numero di clienti quando la vicina filiale Migros era chiusa e viceversa», conclude Gianluca Scheidegger. «I due sistemi di vendita non si cannibalizzano bensì si compensano.» *Beat Grossrieder*

Franziska Maurer di Holabox Winterthur ZH prende in consegna una fornitura di bacche selvatiche bio Räss per distribuire in seguito la merce nelle diverse ubicazioni della start up. *Foto: Beat Grossrieder*



Investimenti variano fortemente

Per la vendita diretta sono essenziali i costi. Un classico spaccio aziendale servito genera elevati costi di personale o assorbe tempo di lavoro dei contadini. «Dalla fine delle misure per contrastare la pandemia alla gente manca la serenità per recarsi in un negozio di fattoria in campagna», spiega Michèle Hürner, responsabile vendita diretta presso Bio Suisse. «La gente acquista sempre più spesso online, le fattorie sono quindi costrette a trovare nuove forme di smercio.» Sovente cercano aiuto presso nuovi partner che lavorano con strumenti digitali. La loro infrastruttura può essere acquistata o noleggiata, ma anche la semplice fornitura di merce è diffusa. Un container Holabox (Winterthur e Zurigo) vuoto costa per esempio circa 15 000 franchi mentre arredato costa sui 60 000 franchi. Circa 12 000 franchi servono per il sistema d'accesso e di cassa Bioflix (Basilea), ai quali va aggiunto l'affitto del negozio. Un container secondo il sistema Rüedu (Cantoni Berna e Zurigo) o La Petite Épicerie (Svizzera romanda e Abtwil AG) completamente arredato costa sui 120 000 franchi. Per il distributore automatico di Hoflädli.24 come quello di Oberkirch LU è stato stipulato un contratto d'affitto con opzione d'acquisto. Gli investimenti, a dipendenza del modello, si situano tra i 25 000 e i 65 000 franchi.



La Petite Épicerie a Abtwil AG funziona come punto vendita e luogo d'incontro.

Negozi bio 3.0 offrono grande varietà

Le fattorie non devono più gestire da sole gli spacci aziendali: ora possono affidarsi a diversi nuovi partner. Si trova di tutto, dai distributori automatici ai negozi con assortimento completo – anche e soprattutto nelle città. *Testo e foto: Beat Grossrieder*

Bioflix



Copromotori Oliver Maurer e Nicolas Zeier.

I due negozi Bioflix a Basilea, avviati nel 2020 su iniziativa di quattro amici interessati alla sostenibilità, offrono un assortimento completo con circa

1000 articoli. Uno dei negozi si trova nella Lothringerstrasse, l'altro vicino a Spalenring. I negozi sono una combinazione di negozio bio e spaccio aziendale in città, infatti buona parte dei prodotti freschi proviene da aziende agricole della regione. Gli altri prodotti come tofu, carne, pasta, farina e pane sono acquistati da artigiani – oppure provengono dal più importante rivenditore Biopartner, che nel suo assortimento propone anche pannolini sostenibili per neonati. I negozi Bioflix sono interamente digitalizzati; la registrazione, l'accesso, l'acquisto con il lettore portatile e il pagamento funzionano tramite smartphone e con la carta o Twint. Si cercherà invano una cassetta dei contanti. Nei quasi tre anni dalla fondazione si sono registrate presso Bioflix circa 2500 persone. All'inizio era previsto un negozio aperto 24/7, spiega il copromotore Oliver Maurer. Poi ci si è però chiesti se una

gestione di questo tipo fosse compatibile con la legge sull'apertura dei negozi. «Non è una questione di personale, il negozio non è servito, ma dell'eventuale disturbo arrecato ai vicini di notte.»

Di questo tema intanto si occupa la politica. In Gran Consiglio a Basilea il liberale Luca Urgeles ha presentato una mozione volta a «non ostacolare soluzioni innovative e orientate alle esigenze della clientela delle start-up» con leggi antiquate. Sicuramente chi a tarda ora vuole acquistare uno yogurt o qualche verdura non farà un grande baccano. È poi anche incomprensibile come a pochi metri di distanza nel Cantone Basilea Campagna siano in vigore orari di apertura più liberali, aggiunge il cofondatore Nicolas Zeier. «A titolo di compromesso fino a nuovo avviso i negozi restano chiusi dalle 22 alle 6.»

www.bioflix.ch (DE e EN)

La Petite Épicerie



I fratelli Stéphanie e Sylvain Favre.

L'idea di La Petite Épicerie è nata in seguito alla cessazione di un'attività. La madre di Sylvain e Stéphanie

Favre gestiva un negozietto a Bavois nel Canton Vaud che è stata costretta a chiudere a causa del fatturato in calo. Un villaggio perde il suo ultimo negozio – purtroppo non è un caso raro. A quel punto sono subentrati i figli che hanno allestito un negozio non servito aperto 24/7 in un container marino XXL dotandolo del necessario software. I clienti si registrano con lo smartphone, possono quindi accedere al negozio, scansionano la merce e pagano. Se un articolo sta per esaurirsi i fornitori ricevono automaticamente una notifica. Circa 200 aziende e piccole imprese riforniscono attualmente gli undici punti vendita.

Uno di essi è situato in Svizzera tedesca, a Abtwil nel Canton Argovia, l'idea è quindi riuscita a superare il vallo dei röstli. È prevista l'apertura di altre filiali, dichiarano i promotori. I gestori, che considerano i loro punti vendita come

negozi di paese, propongono l'assortimento completo, vale a dire che negli scaffali si possono trovare Gruyère del vicino caseificio e insalata di campo ma anche carta igienica, caffè istantaneo e dentifricio. Davanti al container-negozio sono sistemati tavolini e sedie per permettere alla clientela di godersi il caffè dell'automatico sul posto – e di prendersi magari anche il tempo per una chiacchierata.

Per i contadini il modello offre diversi vantaggi, osservano i gestori. La procedura è semplice, la merce fornita viene pagata a scadenze regolari, i gestori stessi si occupano dell'amministrazione. «Il nostro margine è di circa il 25 per cento», sottolinea Sylvain Favre. «Ciò significa che circa tre quarti del prezzo di vendita vanno direttamente ai produttori.»

www.lapetiteepicerie.ch (FR e DE)

Hoflädeli.24



Jonas Hunkeler con il distributore automatico.

Dietro all'azienda Rankhof a Oberkirch LU i numerosi sentieri sono una meta molto frequentata dagli escursionisti e dagli sportivi che sovente bussavano alla porta «magari per comperare una mela», racconta il capoazienda Jonas Hunkeler. Per quantitativi così esigui naturalmente non vale la pena aprire un negozio in azienda. Da un anno il contadino, la cui azienda è in conversione alla Gemma, ha trovato una soluzione. Davanti alla fattoria ha sistemato un distributore automatico, decorato in modo appariscente in stile camicia stella alpina come quelle portate da coloro che praticano la lotta svizzera. Il distributore contiene frutta, prodotti da forno, bevande e altro. Con mano esperta il contadino mo-

stra come ogni mattina riempie gli scomparti e a che cosa occorre fare attenzione. «Tutti i prodotti devono essere disposti esattamente in fila, altrimenti rischiano di incastrarsi.» Per questo lavoro impiega circa un'ora al giorno. L'offerente Hoflädeli.24 si occupa dell'installazione e della manutenzione. Pur non conoscendo personalmente i clienti gli è possibile creare un certo legame con loro. In avvenire dovrebbe essere possibile inviare notifiche push tramite un'applicazione e ottenere riscontri. «Potrei inviare un messaggio a tutti che nel distributore sono ora disponibili pere fresche.»

 www.rankhof-oberkirch.ch (DE)

 www.hoflaedeli24.ch (DE)

Holabox



«Acquisti con valore aggiunto»: Bruno Arnold.

«Holabox» deriva da Hofladen, spaccio aziendale, e box e attualmente include quattro punti vendita a Winterthur ZH e un negozio a Zurigo. Gli spacci solitamente sono sistemati in container, in due ubicazioni sono all'interno di un edificio. Per i gestori è una soluzione vantaggiosa soprattutto il negozio di quartiere a Winterthur. Quello precedente ha dovuto chiudere i battenti e ha potuto risorgere in forma nuova grazie al sistema Holabox. Essendo servito la mattina dalle sette alle nove e mezzo mantiene il fascino di un luogo d'incontro di quartiere. L'assortimento include prodotti freschi di aziende della regione ai quali si aggiungono specialità, carne e pane. Il container a Zurigo per motivi di logistica dispone

solo di pane congelato. Anche se i negozi per la maggior parte del tempo sono senza personale viene comunque a crearsi un contatto. Si informa per esempio da quale contadino proviene un determinato prodotto. La merce reca informazioni sulle aziende bio, che fanno parte dei fornitori fissi. Chi desidera ottenere ulteriori informazioni può trovare online un ritratto delle aziende «Il nostro obiettivo è di rendere l'acquisto un'esperienza dal valore aggiunto», spiega Bruno Arnold, direttore di Holabox. «Non tutti hanno l'opportunità di andare in campagna e acquistare direttamente dai contadini. Portiamo gli spacci aziendali in città.»

 www.holabox.ch (DE)

Seeburghof



Petra Grätzer davanti al suo «biglietto da visita».

Da quasi un anno dietro allo storico imbarcadero di Lucerna Seeburg è situato un container che ospita uno spaccio aziendale. Dato che qui si fermano sempre meno battelli e che la fermata Seeburghof è un po' troppo discosta per un negozio, il titolare Markus Reinhard ha optato per questa variante. Gli escursionisti, gli sportivi e i clienti abituali vi possono trovare prodotti freschi di produzione locale. In primo piano vi sono i produttori che solitamente forniscono direttamente la merce, spiega la gerente Petra Grätzer. Per ritirare determinate specialità l'appassionata sportiva a volte si reca a piedi sul Rigi. Il prodotto principale dell'azienda madre tuttavia non è in vendita: il vino. «Sarebbe com-

plicato già solo per il controllo dell'età», osserva. Il container, un prodotto con licenza della catena Rüedu, rappresenta innanzitutto un complemento alla rimanente offerta dell'azienda. Il modello si integra nel migliore dei modi nella quotidianità dell'azienda e riesce a soddisfare anche le esigenze della clientela urbana. «La nostra azienda dispone di un agriturismo vicino al vigneto e bovini highland scozzesi al pascolo. Il negozio aziendale ci ha permesso di ampliare l'offerta e questo ci rallegra. Lo spaccio esprime la nostra massima: in città per la città!»

 www.seeburghof.ch (DE)

 www.ruedu.ch (DE)

Mastiti: come prevenirle

Un sistema immunitario forte contribuisce alla salute della mammella. In caso di infiammazione sono utili metodi della medicina complementare e una buona igiene della mungitura.

Una mammella infiammata comporta costi e perdite della resa. Le infiammazioni solitamente sono causate da diversi batteri. Lo stafilococco aureo è stato a lungo il più noto e il più temuto. All'interno della mandria si diffonde da una vacca all'altra attraverso gli attrezzi per la mungitura e le mani del mungitore.

Da qualche tempo crea problemi anche il batterio streptococcus uberis. Il patogeno che causa la mastite sopravvive nelle feci contenute nello strame umido e nel liquame. La mammella delle vacche può infettarsi per contatto, per esempio quando l'animale si sdraia sulla lettiera sporca. Ramona Deiss di Salute dei bovini Svizzera spiega: «Per prevenire le mastiti causate da streptococcus uberis occorre impedire che la mammella si sporchi.» Da recenti studi è inoltre emerso che il batterio può essere trasmesso da una vacca all'altra. Non si sa però ancora esattamente come – per esempio attraverso la mungitrice o le mani. Indipendentemente da ciò vale: per impedire la trasmissione di batteri capaci di provocare infiammazioni sono importanti il rispetto della sequenza di mungitura e la pulizia coerente dei capezzoli e dell'impianto di mungitura. Solo in questo modo è possibile impedire che gli agenti patogeni passino da una vacca infettata, rispettivamente ammalata, ad altre vacche. Gli allevatori inoltre dovrebbero accertare se le vacche che intendono integrare in una mandria soffrono di mastiti croniche e, se necessario, trattarle.

Le vacche alle quali è stata diagnosticata una mastite vanno trattate. Nelle aziende Gemma il ricorso agli antibiotici dovrebbe essere assolutamente l'ultima risorsa, da prendere in considerazione solo in caso di sofferenza dell'animale. A questo proposito le direttive Bio Suisse recitano: «Sono da preferire rimedi naturali e metodi di cura della medicina allopatrica [...]. Su ordine del veterinario è lecito ricorrere a cure allopatriche chimiche di sintesi [...] se i metodi della medicina complementare si rivelano inefficaci [...] per combattere la malattia.» (Parte II, 4.5 Salute degli animali)

Rafforzare la risposta immunitaria delle vacche

Esperti dell'associazione Kometian si sono specializzati in metodi curativi complementari per gli animali da reddito, in particolare nei metodi omeopatici. Nicole Studer è una delle veterinarie di Kometian e si occupa di un gran numero di vacche. Dichiarò: «L'omeopatia permette di ottenere buoni risultati anche in caso di mastite.» Ciò vale in particolare in caso di infiammazioni acute e se lo stato di salute generale della vacca è ancora buono. «A volte i contadini esitano a trattare una vacca che soffre di mastite con metodi puramente omeopatici perché un trattamento di questo tipo può durare parecchio», osserva. Durante un trattamento omeopatico occorre osservare attentamente il decorso. Sugli allevatori che applicano questo metodo grava pertanto una maggiore responsabilità che facendo ricorso agli antibiotici.

Le persone che hanno frequentato un corso di base acquisendo le nozioni fondamentali possono somministrare esse stesse i medicinali omeopatici. Nicole Studer spiega: «In caso di mastite acuta i rimedi sono scelti in base ai sintomi che presenta la vacca.» Alle persone inesperte e in particolare per il trattamento di mastiti croniche consiglia di rivolgersi



L'agente patogeno streptococcus uberis responsabile della mastite si diffonde in particolare attraverso le feci. Le mammelle sporche sono pertanto un rischio e l'igiene della stalla va osservata scrupolosamente. Foto: srinivasansri5560 / Depositphotos



Le mastiti andrebbero innanzitutto curate con metodi di cura alternativi. Foto: Beat Neiger

a un professionista esperto. «In caso di malattia cronica per l'omeopata può essere utile conoscere l'agente patogeno per determinare la scelta del medicinale.»

Il sistema immunitario della vacca può essere rafforzato fra l'altro con il foraggiamento rispettoso dell'animale. «Quanto più l'animale è sano tanto più forte è il suo sistema immunitario», spiega Nicole Studer. «La pelle, la mucosa e il sistema immunitario fungono da barriera e in genere impediscono la penetrazione di agenti patogeni. Gli agenti patogeni possono penetrare nell'organismo e provocare malattie solo quando queste barriere smettono di funzionare.» La causa delle infiammazioni pertanto non è tanto il batterio quanto l'indebolimento delle barriere, per esempio a causa di razioni di foraggio non equilibrate. L'erba più ricca di proteine in autunno per esempio può avere un impatto negativo sul corpo della vacca a causa del maggiore contenuto di urea che può ridurre le difese immunitarie e favorire l'insorgere di infiammazioni. Dipende dalla gravità dell'infiammazione, dallo stato generale dell'animale e dalle conoscenze della persona curante quando una mastite può essere trattata con l'omeopatia e quando invece occorre somministrare un antibiotico. «È molto utile se l'omeopata, il veterinario e l'allevatore collaborano e sviluppano insieme una strategia di trattamento», Nicole Studer ne è convinta.

Rinuncia agli antibiotici

Da otto anni Christof Widmer di Sempach LU per convinzione somministra antibiotici solo in caso di assoluta necessità. La sua azienda lattiera è riconosciuta dal marchio bio americano NOP (National Organic Program), in linea di massima nell'azienda la somministrazione di antibiotici è pertanto vietata. Se una vacca ciononostante deve essere trattata con antibiotici deve lasciare l'azienda per sempre dopo il doppio periodo di attesa. Da un anno e mezzo Christof Widmer produce inoltre per il marchio «retour aux sources» di Aldi che vieta ugualmente l'uso di antibiotici. «Se una vacca è ammalata in modo tale da rendere necessario l'uso di antibiotici posso e devo somministrarglieli», spiega Christof Widmer. Da anni non utilizza più mangimi concentrati, la produzione lattiera media si situa attorno a 6000 litri per vacca.

Il contadino da diversi anni procede alla rimonta delle vacche con l'incrocio delle razze Swiss Fleckvieh, Rossa norvegese e Neozelandese. Le sue vacche sono piuttosto piccole e

buone mangiatrici di erba. «Per i tori della razza neozelandese Kiwi Cross e Holstein neozelandese esistono valori genetici relativi alla longevità e al numero di cellule. Per me sono obiettivi zootecnici importanti.» Da anni nella sua azienda i casi di mastite sono diventati molto rari e quando succede Christof Widmer cura lui stesso gli animali con metodi omeopatici. Una vacca sana con una buona valorizzazione



Alcuni patogeni di mastite si diffondono tramite la mungitrice e le mani. Foto: themorningstudio@gmail.com / Depositphotos

del foraggio grezzo per lui conta molto a livello di selezione. «Se una vacca tende alle mastiti interrompo la selezione.»

Claudia Frick, giornalista agricola indipendente



Informazioni e promemoria

Un elenco di patogeni di mastite e link d'approfondimento come il promemoria del FiBL «Eutergesundheit im Milchviehbetrieb – ein Managementleitfaden», sono disponibili su:

 www.bioaktuell.ch/rindvieh > Milchviehhaltung > Gesundheit > Mastitiserreger als eine Ursache für Euterentzündungen (DE e FR)

Contatti

Ulteriori informazioni e consulenza sulla salute degli animali e della mammella sono disponibili presso le seguenti organizzazioni:

- Kometian – medicina veterinaria complementare
info@kometian.ch
tel. 032 501 45 00
www.kometian.ch
- Salute dei bovini Svizzera
info@rgs-ntgs.ch
tel. 031 910 20 11
www.rgs-ntgs.ch/kontakt
- Ariane Maeschli, Gruppo salute degli animali, FiBL
ariane.maeschli@fibl.org
tel. 062 865 04 28

biofach.de/en/newsletter

Norimberga, Germania

13.-16.2.2024

BIOFACH

into organic

Fiera leader mondiale
per l'alimentazione bio

Paving the path for a sustainable future

I prodotti biologici sono la chiave per un mondo migliore. Insieme proteggiamo il clima, creiamo soluzioni sostenibili e creiamo un futuro degno di essere vissuto per le prossime generazioni. BIOFACH 2024 e il congresso BIOFACH sono sede di incontro di tanti lungimiranti protagonisti e artefici del settore biologico internazionale che desiderano collaborare per un sistema alimentare più sostenibile. E tu ci sarai?

#intoorganic



Ingresso riservato ai
soli operatori del settore

In collaborazione con **VIVANESS**
Fiera internazionale per la cosmesi naturale

«I danni economici causati dalla dispersione possono essere notevoli»

Nella viticoltura bio in Vallese sono in crescita i casi di contaminazioni causati dalla dispersione di pesticidi chimici di sintesi. Secondo Isabelle Gabioud di Bio Valais è giunto il momento di agire.

Perché un numero crescente di bioviticoltori si lamenta della dispersione di pesticidi chimici di sintesi?

Isabelle Gabioud: Il motivo principale è l'aumento esponenziale di superfici coltivate a vigna biologica in Vallese che dai 60 ettari nel 2016 hanno raggiunto 520 ettari nel 2023. Inoltre la suddivisione del territorio con 80 000 particelle su 4600 ettari è tale che risulta impossibile evitare l'immediata vicinanza di superfici biologiche a superfici convenzionali. Ciò tuttavia non giustifica le cattive pratiche di trattamento! La crescente diffusione dell'impiego di droni per il trattamento dei vigneti infatti rappresenta un problema: una parte dei casi osservati quest'anno è riconducibile proprio a questo tipo di trattamenti. Per questo motivo ci chiediamo se la formazione dei piloti sia sufficiente e quanto siano informati in merito ai prodotti fitosanitari utilizzati. In ogni caso si può osservare chiaramente che la situazione peggiora di anno in anno.

Quali sono le conseguenze per i viticoltori i cui vigneti sono colpiti dalla dispersione?

Il danno economico può essere notevole e a dipendenza della superficie può ammontare a diverse decine di migliaia di franchi. L'uva dei filari sui quali sono finiti pesticidi chimici di sintesi viene declassata. La superficie interessata inoltre è in seguito sottoposta a un periodo di conversione di due anni. Le complicazioni che ne derivano per quanto riguarda la gestione, la logistica separata e la microvinificazione sono difficili da gestire dal punto di vista mentale, per non parlare poi del danno immateriale per i bioviticoltori il cui strumento di lavoro – un suolo vivo – e i loro valori sono calpestati.

Critica anche le autorità cantonali, che cosa rimproverano loro?

Per l'Ufficio vallesano della vigna e del vino la dispersione è una questione di rapporti di vicinato, per l'autorità sottostata unicamente al diritto privato. Attualmente i bioviticoltori pertanto non hanno altra scelta che chiedere il risarcimento dei danni che è un processo molto costoso. I responsabili dei danni inoltre non sono perseguiti, nonostante il fatto che l'impiego di prodotti fitosanitari sia rigorosamente disciplinato dalle diverse leggi e ordinanze federali. I Cantoni devono applicare queste leggi e se necessario imporre sanzioni nei confronti dei responsabili di cattive pratiche di trattamento. Ne va dell'immagine di tutta l'agricoltura. Critichiamo il fatto che la problematica della contaminazione causata dalla dispersione sfugga alla legge.

Bio Valais come agisce a questo proposito?

In prima linea offriamo assistenza ai bioviticoltori e li accompagniamo nell'accompagnamento dei passi necessari. Da diversi anni a questo proposito collaboriamo strettamente con Bio Suisse e documentiamo tutti i casi in modo molto preciso. Inoltre siamo attivi a diversi livelli per portare alla luce queste ingiustizie evidenti e per accrescere il riconoscimento dei metodi di produzione biologici e dei suoi principi. Nel frattempo



Isabelle Gabioud di Bio Valais. Foto: mad

il biologico in Vallese ha acquisito una certa importanza. Occorre un cambiamento di mentalità in tutta la categoria professionale e in politica: bio non deve più essere considerato un'anomalia bensì va riconosciuto come metodo di produzione completo. Una convivenza armoniosa con i nostri colleghi PER è possibile e la auspichiamo espressamente.

Intervista: Claire Berbain



Notificare i casi di danni da dispersione

La dispersione di pesticidi chimici di sintesi non concerne solo i vigneti vallesani. Bio Suisse osserva in tutti i Cantoni e in tutte le colture un numero crescente di casi nei quali sono colpite superfici biologiche. L'associazione sta raccogliendo dati per allestire un dossier con prove solide per un'azione collettiva. Coloro che subiscono o hanno subito un danno di questo tipo possono notificarlo a Bio Suisse o all'organizzazione bio regionale competente.
→ Martin Bossard, responsabile politica, Bio Suisse
martin.bossard@bio-suisse.ch

Gemma Bio Gourmet: annunciare ora i prodotti

Dopo un anno di pausa Bio Suisse nel 2024 torna a organizzare il concorso di qualità per prodotti trasformati Gemma. Per la 18a volta saranno premiati con la Gemma Bio Gourmet tutti i prodotti che per le loro qualità eccellenti sono riusciti a convincere una giuria di professionisti indipendente. In occasione del festival Food Zurich nel mese di giugno dell'anno prossimo avrà pure luogo la selezione pubblica del «prodotto bio dell'anno». Negli scorsi anni la Gemma Bio Gourmet ha continuato a evolversi. Dopo che nel 2022 si è svolta per la prima volta con successo la degustazione da parte del pubblico, i responsabili di Bio Suisse hanno colto l'occasione della pausa di quest'anno per perfezionare il modello. A causa del considerevole impegno il concorso avrà d'ora in poi luogo solo ogni due anni. A rotazione saranno degustati prodotti di quattro categorie diverse: 1. Latticini con alternative vegetali; 2. Carne, pesce e alternative vegetali; 3. Prodotti vegetali (come aceto e

olio, cioccolato, prodotti a base di frutta e verdura); 4. Prodotti trasformati a base di cereali e pseudocereali. L'edizione attuale prevede l'assaggio di yogurt, quark, formaggio fresco, gelato e le loro alternative vegetali. Le aziende Gemma che praticano la trasformazione e le aziende di trasformazione (licenziatari Gemma) possono annunciarsi entro il 14 febbraio 2024 per e-mail tramite il formulario disponibile online. Costi di partecipazione per il primo prodotto: 70 franchi; per tutti i prodotti successivi: 50 franchi. Possono essere inoltrati unicamente prodotti con licenza Bio Suisse. Le aziende che praticano la trasformazione in azienda devono inoltre fornire la ricetta completa e la descrizione dettagliata dei metodi di produzione. *David Hermann, Bio Suisse*

📄 www.bio-suisse.ch >
Vivre Bio Suisse >
Produits Bourgeon >
Produits Bio Gourmet (FR e DE)

Concorso progetti CCG annullato

Ogni anno Bio Suisse investe i contributi dei campicoltori Gemma (CCG, acronimo di contributi per la campicoltura Gemma) in diversi progetti per l'ulteriore sviluppo della biocampicoltura. Il concorso per nuovi progetti CCG è solitamente indetto annualmente; non però quest'anno.

Attualmente sono sostenuti oltre 40 progetti di durata pluriennale, tanti come non mai. I contributi per il finanziamento sono generati per ettaro di superficie campicola aperta. Visto lo sviluppo delle aree le entrate saranno

presumibilmente inferiori del previsto. Due progetti in corso (esperimenti varietali frumento panificabile e miglioramento delle tecniche di produzione delle barbabietole da zucchero bio) saranno prolungati in base alla lista delle priorità, vista la loro importanza e classificazione. Per queste ragioni per il 2025 non potranno essere considerati nuovi progetti. Il prossimo bando di concorso sarà pubblicato l'anno prossimo – per i progetti dal 2026. *Hanna Marti, Bio Suisse*

📄 www.bio-suisse.ch/kabb



Attualmente sono finanziati oltre 40 progetti di campicoltura, come la coltivazione di bietole.

Bio Marché: sorteggio

Con la sua via dei contadini al Bio Marché a Zofingen AG Bio Suisse offre ogni anno alle piccole aziende e ai licenziatari Gemma un attraente palcoscenico per



Chi vuole partecipare al Bio Marché 2024? Bio Suisse mette in palio otto bancarelle.

presentarsi ad un grande pubblico. Per l'edizione dal 21 al 23 giugno 2024 Bio Suisse sorteggia e sponsorizza complessivamente otto bancarelle di mercato fra tutte le iscrizioni inoltrate. L'offerta è valida per le iscrizioni che saranno pervenute entro il 30 novembre 2023. I vincitori saranno pubblicati nel mese di dicembre 2023. Le condizioni di partecipazione e ulteriori informazioni sono disponibili online. *Patricia Maurer, Bio Suisse*

📄 www.bio-suisse.ch/biomarche (FR e DE)

AD autunnale

All'assemblea dei delegati (AD) del 15 novembre 2024 saranno di nuovo trattati temi importanti. Fra l'altro si voterà sull'adesione definitiva dell'organizzazione associata (OA) licenziatari e sarà discussa l'eventuale raccomandazione di voto relativa all'iniziativa sulla biodiversità. L'OA Bio Ostschweiz inoltre chiede una deroga per le direttive relative al foraggiamento dei ruminanti. Tutti gli argomenti che saranno trattati all'AD e l'intera documentazione sono disponibili online. I delegati e i membri del consiglio direttivo possono inoltrare richieste di modifica degli oggetti all'ordine del giorno entro la data dell'AD. *schu*

📄 www.bio-suisse.ch > Notre association > Fédération interne > Assemblée des délégués > Ordre du jour de l'AD (FR, DE) → verband@bio-suisse.ch



Pubblicazioni recenti

Il FiBL di recente ha realizzato o aggiornato una serie di pubblicazioni. Queste sono scaricabili gratuitamente dallo shop del FiBL e in parte ordinabili anche in formato cartaceo. *tre*

shop.fibl.org

- Guida tecnica: «Fatigue du sol affectant les légumineuses: Contexte, mesures et instructions pour le test du sol»: no. art 1733 (FR e DE)
- Guida tecnica: «Analyse des alcaloïdes des lupins: Condition préalable à la production alimentaire»: no. art 1364 (FR e DE)
- Guida tecnica: «Instructions pour l'élevage et l'engraissement de la mouche soldat noire: Production de protéines alimentaires à partir de résidus d'origine végétale»: no. art 1727 (FR e DE)

Novità nel podcast

In occasione dell'anniversario del FiBL si sono accomodati assieme nello studio podcast di FiBL Focus due ex direttori: Urs Niggli e Hartmut «Hardy» Vogtmann. Raccontano fra l'altro come hanno avvicinato il principe Carlo all'agricoltura biologica. In due altre puntate attuali le esperte del FiBL Anna Bieber e Rennie Eppenstein raccontano degli sviluppi nel progetto «Erhöhung der Nutzungsdauer schweizerischer Milchkühe: Einflussfaktoren, Zukunftsszenarien und Strategieentwicklung». Tutte le puntate possono essere scaricate gratuitamente online e ascoltate sul cellulare o sul computer (in tedesco). *tre*

www.fibl.org/de > Infothek > Podcast (DE)

Premio di riconoscimento al FiBL

La Vereinigung für eine Starke Region Basel/Nordwestschweiz quest'anno ha conferito il premio di riconoscimento al FiBL. La premiazione ha avuto luogo il 21 settembre 2023 presso il campus del FiBL a Frick. Con l'assegnazione del premio l'associazione intende contribuire a migliorare la collaborazione nella regione della Svizzera nordoccidentale, a eliminare barriere e ad agire nell'interesse dell'intera regione. Lukas Pfisterer, presidente del Gran consiglio del Canton Argovia ha pronunciato il discorso d'en-

comio. «Il FiBL è un esempio lampante dell'attrattività della Svizzera nordoccidentale. Riunisce in modo esemplare la ricerca e l'applicazione e come istituto di ricerca esercita grande influsso sulle discussioni locali, nazionali e internazionali sulla sostenibilità. Ciò è coerente con la politica dell'innovazione sostenibile che il Canton Argovia persegue», ha dichiarato. *Franziska Hämmerli, FiBL*

www.fibl.org/de >

Ricerca: «Starke Region» (DE)



Il presidente del consiglio di fondazione FiBL, due membri della direzione FiBL e i copresidenti Vereinigung für eine Starke Region Basel/Nordwestschweiz durante la premiazione (da s. a. d.)

Minori resistenze dei vermi parassiti

Le resistenze dei vermi parassiti agli antielmintici (vermifughi) sono ampiamente diffuse. Nel progetto ORA (Ottimizzazione e riduzione dell'impiego di antielmintici negli effettivi di piccoli ruminanti svizzeri), Agroscope, FiBL e diverse associazioni di piccoli ruminanti riuniscono le conoscenze acquisite in tutto il mondo sulla gestione dei trattamenti. Adattato alle condizioni svizzere il progetto sarà in seguito realizzato in dodici Cantoni partecipanti affinché le pecore e le capre maggiormente affette da verminosi possano essere trattate in modo semplice, rapido e individuale. Il trattamento selettivo riduce, rispettivamente blocca la formazione di resistenze. Come ulteriore misura sarà integrato l'adeguamento della gestione dei pascoli che permette di ridurre l'intensità delle infezioni e quindi del quantitativo di antielmintici impiegati. Attraverso corsi di perfezionamento di consulenti e veterinari si vuole assicurare la divulgazione e la realizzazione so-

stenibile delle misure elaborate. Il progetto è condotto dal Servizio consultivo e sanitario per piccoli ruminanti SSPR. *Theresa Rebholz e Steffen Werne, FiBL*

www.fibl.org > Temi/Progetti >

Banca dati dei progetti >

Ricerca: «50130» (FR, DE e EN)



Il progetto ORA vuole contribuire a ridurre l'uso di vermifughi.



Nei campi di Melano si coltivano una ventina di varietà di erbe aromatiche, oltre che ortaggi e trifoglio. Foto: Elia Stampanoni

L'Orto il Gelso e le sue Erbe Bio Gemma

Un'ampia scelta di erbe aromatiche, coltivate in qualità Bio Gemma ai margini del comune di Melano.

La coltivazione di erbe aromatiche è un settore interessante e, anche in Ticino, impegna diverse realtà distribuite sul territorio. Ai margini del Comune di Melano sorge per esempio l'Orto il Gelso, una struttura inserita nella Fondazione San Gottardo che, riconosciuta dal Cantone Ticino quale fondazione per l'accoglienza di persone disabili adulte, è un ente d'utilità pubblica nato nel 1996.

La sede di Melano occupa 25 utenti e si estende su una superficie complessiva di 20 000 metri quadrati, dove a predominare sono appunto le erbe aromatiche, le quali occupano dai 3000 ai 4000 metri quadrati. Si tratta di diversi tipi, come salvia, rosmarino, timo, verbena, calendula, santoreggia, origano, malva, fiordaliso, e molte altre, per un totale di circa venti specie.

A livello di coltivazione, come ci raccontano i responsabili della struttura, non ci sono particolari difficoltà, anche se in questo 2023 c'è stata una moria smisurata tra le piantine di salvia, probabilmente dovuta alla presenza di un fungo nel terreno. Pure la melissa ha avuto delle stagioni problematiche, forse a seguito delle siccità degli anni passati, ma in generale la gestione non è troppo difficoltosa, neppure per un'azienda che segue le direttive di Bio Suisse. Il grosso lavoro, che impegna gli utenti per ore sui campi, è di certo la cura e la gestione delle malerbe, che avviene interamente in modo manuale e

si protrae su tutto l'arco della stagione (con un picco a primavera). Solo per alcune coltivazioni «sotto tunnel» ci si avvale di teloni di copertura al suolo che non risolvono comunque tutti i «problemi».

Anche il periodo del raccolto è di certo oneroso, seppur la fondazione possa beneficiare di un moderno macchinario che in ogni caso allevia solo parzialmente il carico di lavoro. Ogni anno sui terreni dell'Orto il Gelso di Melano vengono così raccolte svariate tonnellate di erbe e peperoncini freschi, che



Marco lavora all'Orto il Gelso da due anni ed è impegnato nei diversi lavori della struttura. Foto: Orto il Gelso

vengono poi essiccati nella struttura adiacente, ottenendo in totale circa due tonnellate di prodotto secco, a cui s'aggiunge una tonnellata di secco risultato dall'essiccazione per conto terzi. L'impianto è dotato di 24 cassoni, ognuno con una capacità tra i 20 e i 25 chilogrammi (di peso fresco) e il procedimento dura all'incirca 48 ore, durante le quali erbe e peperoncini vengono asciugati con un flusso d'aria tra i 35 e i 40 gradi Celsius. Viene così garantita la conservazione per la seguente lavorazione, dove la proporzione tra fresco e secco varia molto da specie a specie, ma s'aggira tra il 20 e il 25 per cento.

L'essiccazione

L'impianto, che è alimentato da pannelli solari, funziona in generale da maggio a ottobre ed è a disposizione anche per altri coltivatori, i quali qui consegnano la loro merce per effettuare il primo passaggio della loro trasformazione. Anche le erbe acquistate dalla Cofti.ch dai diversi produttori ticinesi vengono per esempio in parte essiccate a Melano, per poi essere elaborate presso altri trasformatori e infine commercializzate con il relativo marchio Erbe Ticino nei vari prodotti (tisane in bustina o sciolte, infusi, bevande, sali aromatizzati, caramelle,...).

Un passaggio che effettua parzialmente anche Il Gelso per la produzione di alcuni dei suoi prodotti, poi distribuiti in esclusiva presso Migros Ticino o in piccola parte in vendita diretta. Si tratta delle tisane in bustina «della sera» e «del mattino», a cui s'è aggiunta in seguito quella alla «malva». Altri prodotti più «semplici» vengono invece elaborati e confezionati interamente sul posto, come il peperoncino o l'origano essiccati, ma anche il sale aromatico, la verbena per infusioni o altri prodotti stagionali o particolari. Una parte del raccolto viene anche venduta ad altri trasformatori, come Erbe Ticino o Sicas, che elaborano poi i differenti prodotti a base di erbe ticinesi.

Il trifoglio

Accanto alle erbe aromatiche e al peperoncino, nei campi di Melano si coltivano anche ortaggi, destinati sostanzialmente ad un uso interno della fondazione (mensa) oppure per la vendita diretta. A completare l'azienda troviamo poi un prato estensivo e circa 1000 o 1500 metri quadrati coltivati con del trifoglio, il quale viene poi essiccato e venduto quale foraggio per conigli presso Migros («Triföi bio par i bestiöö»).

Nonostante il laboratorio Orto il Gelso abbia un'ambizione produttiva, lo scopo è volto principalmente al benessere e allo sviluppo delle persone accolte, le quali integrano pure altri ambiti d'attività, come quello della legna da ardere, che s'è sviluppato progressivamente nel corso degli ultimi anni. La legna di faggio, di provenienza svizzera, viene spaccata, imballata e consegnata a domicilio, per una lavorazione semplice e manuale limitata al solo fine occupazionale.

Per differenziare ulteriormente le attività all'interno della struttura, da qualche anno s'è aggiunto anche il settore dell'apicoltura con alcune arnie che permettono la raccolta di miele biologico Bio Gemma, pure destinato essenzialmente al consumo o alla distribuzione interna. Le varie mansioni sono coordinate da un'equipe educativa composta da sette operatori a tempo pieno o parziale con formazione terziaria nell'ambito educativo.

Erbe aromatiche, esigenze Bio Suisse

A livello di coltivazione non sono molte le esigenze particolari di Bio Suisse per le erbe aromatiche. Valgono di fatto i prin-



Nell'essiccatoio «passano», oltre ai peperoncini, sia le erbe coltivate in proprio, sia quelle di altri produttori ticinesi. Foto: Elia Stampanoni

cipi generali per la produzione vegetale (Direttive Bio Suisse, Parte II, capitolo 3, pagina 123), tra cui quindi anche le regole sull'avvicendamento.

Nelle aziende con una superficie coltiva aperta a partire da un ettaro, almeno il 20 per cento della superficie di avvicendamento (nella quale rientrano anche le colture annuali di erbe aromatiche, di bacche e di verdure in pieno campo) dev'essere inerbite tutto l'anno con prato artificiale, maggese di avvicendamento o maggese fiorito. Tutte le singole superfici nell'avvicendamento devono inoltre essere inerbite come sopra descritto almeno una volta ogni dieci anni per almeno 12 mesi. Quale alternativa all'inerbimento tutto l'anno del 20 per cento della superficie di avvicendamento, c'è poi la possibilità di coprire un 10 per cento con una superficie inerbite tutto l'anno e il restante 10 per cento con altre varianti o possibilità colturali.

Anche per la lavorazione, l'imballaggio e la dichiarazione (etichette) delle erbe aromatiche valgono analogamente i requisiti per la trasformazione di frutta e verdura. Se le erbe aromatiche fresche e/o le spezie rappresentano meno del due per cento del peso totale del prodotto, nella lista dei componenti possono però figurare con la denominazione generale «erbe aromatiche» o «spezie», ad eccezione degli ingredienti che figurano nell'allegato sei dell'Ordinanza del DFI (Dipartimento federale dell'interno) concernente le informazioni sulle derrate alimentari, perché potrebbero suscitare allergie o altre reazioni indesiderate. Elia Stampanoni, 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 9 | 23 del 10. 11. 2023

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

Prezzo abbonamento ann.: fr. 55.-

Prezzo abb. estero: fr. 69.-

Tiratura (autentica notarile, 2023)

Tedesco: 7780 esemplari

Francese: 1402 esemplari

Italiano: 304 esemplari

Totale pagati: 9486 esemplari

Totale distribuiti: 10 536 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

Balance Pure (80 g/m²),

Blauer Engel, EU Ecolabel,

100 % fibre riciclate FSC

Traduzioni

Regula van den Berge

(salvo testi di Bio Ticino)

Impaginazione

Simone Bissig e Kurt Riedi, FiBL

Redazione Bioattualità (Rivista)

René Schulte (*schu*),

caporedattore, Bio Suisse

Claire Berbain (*cb*), Bio Suisse

Katrin Erfurt (*ke*), Bio Suisse

Beat Grossrieder (*bgo*), FiBL

Jeremias Lütold (*ju*), FiBL

Theresa Rebholz (*tre*), FiBL

redazione@bioattualita.ch

tel. +41 (0)61 204 66 36

Redazione bioattualita.ch

Ania Biasio (*anb*),

caporedattrice, FiBL

Flore Araldi (*far*), FiBL

Serina Krähenbühl (*skr*), FiBL

Simona Moosmann (*msi*), FiBL

Nathaniel Schmid (*nsc*), FiBL

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-9

Password: ba9-2023

www.bioattualita.ch

BIO

Attualità

- Desidero abbonarmi a Bioattualità per un anno
10 edizioni al prezzo di fr. 55.- / estero fr. 69.-
- Desidero una copia gratuita di Bioattualità
- Desidero ricevere la newsletter gratuita di Bioattualità
- Sono in formazione e desidero abbonarmi Bioattualità alla tariffa
ridotta di fr. 43.- per un anno (solo in Svizzera, max. 3 anni).
Si prega di allegare la prova.

Nome / Cognome

Indirizzo

CPA / località / Paese

e-mail

Data

Firma

Ritagliare il tagliando e inviarlo a:
Bio Suisse, Edizione Bioattualità,
Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basilea
Tel. 062 204 66 66
editrice@bioattualita.ch
www.bioattualita.ch


Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte

40 anni di esperienza nel settore Bio

La nostra offerta completa:

- ✓ Alimenti per animali
- ✓ Vasta gamma di sali minerali
- ✓ Sementi
- ✓ Concimi organici
- ✓ Centro collettore per cereali

Mühle Rytz AG, 3206 Biberen, 031 754 50 00
mail@muehlerytz.ch, www.muehlerytz.ch

