

BIO

Attualità

La rivista del movimento bio

3 | 24



Sommario

Tema centrale

Agricoltura biodinamica

- 4 Steiner 100 anni dopo
- 6 Intervista al presidente Demeter H. Lutke Schipholt

Agricoltura

Ruminanti

- 8 I bovini Wagyu della valle dell'Albula

Campicoltura

- 10 La cicerchia: una coltura dimenticata con potenziale

Bio Suisse e FiBL

Bio Suisse

- 12 Ordine del giorno AD
- 12 Notizie

FiBL

- 13 Notizie

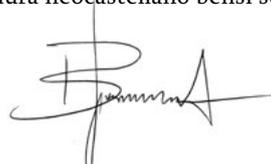
Rubriche

- 3 Brevi notizie
- 14 Bio Ticino
- 16 Impressum

La biodinamica compie cento anni

Anni fa durante una vacanza escursionistica nel Giura neocastellano ho avuto un incontro ravvicinato con l'agricoltura biodinamica. Il sentiero che doveva condurci al Creux du Van si interrompeva improvvisamente davanti a un pascolo. Il recinto era dotato di una maniglia isolata che abbiamo brevemente staccato per passare. Dopo pochi passi si è avvicinata una mandria di giovani bovini con il pelo arruffato e grandi corna. Abbiamo accelerato il passo, lo hanno fatto anche loro. Alla fine siamo corsi verso la vicina fattoria superando all'ultimo momento la recinzione. Giunti alla stalla abbiamo poi visto che si trattava di un allevamento Demeter Natura-Beef.

Le mucche senza corna sono animali impressionanti, quelle con le corna lo sono anche di più. Demeter attribuisce grande importanza all'allevamento rispettoso della specie, gli animali mantengono le proprie corna e pertanto necessitano di uno spazio maggiore di quello che avrebbero a disposizione in un'azienda che punta su elevate rese. Ciò può rappresentare uno svantaggio economico che i contadini Demeter devono compensare con prezzi leggermente maggiori. Il loro metodo è più impegnativo della media anche per quanto riguarda tutto il resto: producono preparati a base di corna e composto che spargono sui suoli e sulle colture, compostano il letame e rinunciano a rame e ad altre sostanze. Questo metodo di produzione ora compie cento anni, l'antroposofa Rudolf Steiner l'ha fondata nel 1924. Questo è il nostro tema centrale da pagina 4. Mostra fra l'altro come le idee di Steiner si sono diffuse e raffinate: le aziende Demeter non sono presenti solo nel Giura neocastellano bensì sono sparse in 63 Paesi nel mondo.



Beat Grossrieder, redattore



Foto in copertina: L'agricoltura biodinamica festeggia i suoi 100 anni (da pagina 4). L'antroposofa Rudolf Steiner l'ha fondata nel 1924. La foto in copertina mostra un elemento centrale del metodo: il compostaggio e la preparazione dei concimi aziendali. Foto: Marion Nitsch

Autorizzata la sperimentazione in campo aperto di orzo modificato con la tecnica crispr/cas

L'Ufficio federale dell'ambiente ha autorizzato l'Istituto di ricerca Agroscope a eseguire un esperimento in campo aperto con orzo estivo. La particolarità di questo orzo è che il gene CKX2 è stato disattivato mediante la nuova e controversa tecnica di selezione crispr/cas. La disattivazione di questo gene nel riso e nella colza aumenta la resa. CKX2 è coinvolto nella regolazione della formazione dei semi. Ricercatori dell'Università libera di Berlino hanno scoperto che nell'orzo sono presenti due copie leggermente diverse di questo gene. In serra le linee di orzo in cui le due copie sono state rese non funzionali dagli scienziati hanno prodotto un maggior numero di chicchi per spiga. In collaborazione con Agroscope queste piante di orzo saranno ora studiate nel sito protetto, da un lato per rispondere alla domanda se le piante producono un maggior numero di chicchi per spiga anche in campo aperto e se ne risulta una maggiore resa. Dall'altro gli scienziati vogliono scoprire se la disattivazione di una o di entrambe le copie di geni modifica altre proprietà in campo aperto oltre alla resa. L'esperimento in campo aperto parte nella primavera 2024 nel sito protetto

di Zurigo-Reckenholz e durerà circa tre anni.

La regolamentazione delle piante sviluppate con nuove tecniche di selezione come crispr/cas è attualmente oggetto di dibattito in diversi Paesi. *ke*

 www.agroscope.admin.ch > Attualità >
Comunicati stampa per media >
15. 2. 2024



Prove con orzo geneticamente modificato.



La provenienza va indicata per iscritto.

Pane e uccisione

Dal 1° febbraio 2024 in Svizzera sono in vigore diverse nuove norme del diritto sulle derrate alimentari, una delle quali stabilisce che la provenienza dei prodotti da forno nella vendita diretta va indicata per iscritto anziché oralmente come finora. Ciò concerne anche i trasformatori in azienda che vendono prodotti da forno e pasticcini autoprodotti nello spaccio aziendale, al mercato, ai ristoranti o ad altri acquirenti. Un'altra modifica concerne l'uccisione in azienda o al pascolo permessa in Svizzera dal 2022. Per motivi di igiene alimentare gli animali finora dovevano essere trasportati al macello e eviscerati entro 45 minuti dalla morte. Questo periodo è ora stato esteso a 90 minuti. *schu*

La peste suina africana si sta avvicinando alla Svizzera

La peste suina africana (PSA) si sta propagando in Europa e si sta avvicinando sempre più alla Svizzera. Recentemen-



I cinghiali possono trasmettere PSA.

te sono stati segnalati casi nell'Italia settentrionale, a 65 chilometri dalla frontiera sud della Svizzera. Gli allevatori di suini sono invitati a proteggersi verso l'esterno nel miglior modo possibile. Suisag consiglia di recintare l'intera azienda in modo da garantire che nessuna persona e nessun animale possa entrare nell'azienda senza le misure di biosicurezza necessarie. Se ciò non fosse possibile si consiglia di recintare perlomeno le aree sensibili come superfici all'aperto, sili, letamaie, depositi di mangimi e rampe di carico. È pure consigliabile una doppia recinzione dei pascoli. I recinti dovrebbero essere a prova di cinghiale, vale a dire sistemati a distanza di almeno 1,5 metri, alti almeno 1,5 metri e ancorati nel suolo a una profondità da 20 a 50 centimetri.

PSA è un virus che colpisce i suini e i cinghiali e che solitamente ha un esito

letale (per gli esseri umani non è pericolosa). I sintomi sono febbre alta, morte improvvisa, emorragie cutanee, aborti, diarrea, mancanza di appetito e scarsa capacità di ingrasso. Il virus PSA può sopravvivere diversi mesi nel sangue, nelle carcasse e nell'ambiente. L'introduzione nel patrimonio suinicolo è possibile attraverso la somministrazione di resti di cibo (carne e insaccati), mezzi di trasporto contaminati, mangimi, paglia, vestiti, scarpe, equipaggiamento da caccia e contatto con suini e cinghiali infetti. PSA si è già diffusa in diversi Paesi europei: si tratta fra l'altro di Germania dell'Est, Polonia, Repubblica Ceca, Estonia, Lettonia, Svezia, Slovacchia, Ungheria, Croazia, Romania, Serbia e Bulgaria. *ke*

 www.usav.admin.ch > Animali >
Epizootie > Panoramica delle epizootie >
Suini > Peste suina africana (PSA)

Steiner *100 anni dopo*



Nel 1924 Rudolf Steiner fondò l'agricoltura biodinamica dalla quale nacque Demeter. Cento anni più tardi sono ancora rilevanti i suoi pensieri?

È tuttora attuale l'agricoltura biodinamica? In fondo si basa su conferenze tenute da Rudolf Steiner, il fondatore dell'antroposofia, nell'ormai lontano 1924. Nel corso di questi cento anni sono successe tante cose. L'agricoltura ha vissuto un'enorme spinta tecnologica, dai trattori ultramotorizzati fino ai semi ottimizzati mediante tecnologia genetica. Ma anche la posizione della classe contadina nella società è cambiata. Quando Steiner ha tenuto il suo «corso di agricoltura» la Svizzera contava 4 milioni di abitanti e 240 000 aziende agricole (una fattoria su 17 abitanti). Attualmente, con 8,5 milioni di abitanti, sono rimaste 48 350 aziende (una fattoria su 181 abitanti). La densità delle fattorie pro capite si è ridotta da 0,06 a 0,006. E Demeter? Il marchio conta attualmente 7000 aziende certificate in 63 Paesi, dall'Australia fino all'America. In Svizzera attualmente vi sono 419 fattorie con un fatturato di 108 milioni di franchi, tendenza in aumento.

Ma sono ancora validi i contenuti del 1924? Lin Bautze del dipartimento di scienze del suolo del FiBL ha lavorato anche presso il Goetheanum di Dornach SO. «I contenuti sono tuttora molto attuali ma il linguaggio andrebbe aggiornato», dichiara. I testi dovrebbero essere più comprensibili, anche per le persone che non hanno alcun legame con l'antroposofia. Pure Anet Spengler, co-responsabile del gruppo detenzione degli animali & selezione animale presso il FiBL, che si è formata in aziende Demeter e dispone di una grande esperienza consiglia di non interpretare i testi di Steiner in maniera dogmatica. Chiaramente esistono punti imprescindibili: l'impiego di preparati, il divieto di decornazione, il compostaggio dei concimi aziendali e la rinuncia a sostanze chimiche, anche rame, in agricoltura e viticoltura. «Per il resto Steiner è stato piuttosto transigente», sottolinea Anet Spengler. Il suo approccio era sostanzialmente basato sulla relazione tra organismo agricolo (ciclo) e individualità dell'azienda (totalità delle caratteristiche situazionali che coinvolgono anche gli esseri umani). «Ogni azienda pertanto richiede una gestione diversa.»

L'essere umano come parte dell'agricoltura

Anche Martin Ott se ne intende di organismo e individualità. Il contadino di lunga data di Rheinau e già presidente del consiglio di fondazione del FiBL, impegnato anche nella formazione Demeter e presso il selezionatore di semente Sativa è convinto che il «corso di agricoltura» possa dare ancora oggi risposte a domande attuali. «Considera le persone attive in agricoltura esseri che agiscono e non solo un elemento al bordo del campo da gioco della natura.» Vedere i contadini come parte dell'agricoltura è stato il merito di Steiner ed è un concetto tuttora attuale. Cita un paragone: «Mentre i bioagricoltori si prendono cura di belle pietre, piante e animali nei loro acquari e li osservano dal bordo i biodinamici si tuffano nell'acqua e nuotano assieme a loro.»

L'individualità dell'azienda in particolare è un approccio radicale, universale e attuale. Vale in tutto il mondo ed è profondamente umanistico: «Ogni luogo è individuale, ogni persona è individuale e ciò porta alla diversità e conserva la vitalità.» Nella sua settima conferenza Steiner adduce un ulteriore esempio che rimane attuale, secondo il quale tra gli uccelli e gli insetti nel confronto degli alberi esiste un «contratto a parità di condizioni»; gli uni sostengono gli altri. Anche l'essere umano è invitato a stipulare contratti di questo tipo con la natura. Nell'agricoltura biodinamica questo ruolo spetta ai preparati. Steiner inoltre ha già riconosciuto cento anni fa che l'agricoltura rappresenta un sostegno centrale per tutte le società. È «estremamente importante riconoscere», sta scritto nell'ottava conferenza di Steiner, «che l'agricoltura è connessa con la vita sociale». *Beat Grossrieder*



Caratteristiche dell'agricoltura biodinamica

Cura del suolo sostenibile: compostaggio dei concimi aziendali, formazione di humus, impiego di preparati biodinamici, rinuncia a sostanze chimiche e al rame, avvicendamento diversificato, promozione degli organismi utili, sistemazione del paesaggio in armonia con la produzione.

Allevamento rispettoso della specie: allevamento in genere obbligatorio (produzione concimi aziendali); cessione di letame a aziende orticole, frutticole o viticole senza animali, divieto di decornazione, 100 per cento foraggio bio, almeno l'80 per cento di qualità Demeter; il 50 per cento possibilmente dalla propria azienda.

Selezione biodinamica: varietà proprie e selezione di cereali, ortaggi, bovini e pollame. Piante e animali adatti al luogo, resistenti e resilienti al clima.

Organismo e individualità dell'azienda: sistema circolare dal campo alla stalla. Poche eccezioni come acquisto di paglia o esternalizzazione apicoltura (anche convenzionale). Ogni azienda è individuale; deve essere in armonia con il suolo, la natura e le persone presenti sul posto.

Trasformazione delicata: solo pochi additivi e coadiuvanti ammessi; il latte non viene omogeneizzato, l'aggiunta di sale nitritato per salamoia e di iodio è vietato.

Dell'agricoltura biodinamica fanno parte i preparati che sono sparsi sui campi e aggiunti al composto e ai concimi aziendali. *Foto: Demeter Svizzera*

«Non occorre un'adesione fideistica»

Quando Herman Lutke Schipholt da bambino ha visto 30 000 galline in batteria la sua strada verso l'agricoltura biodinamica era ormai tracciata. Ora presiede l'associazione Demeter.

Bioattualità: Onestamente: le corna di vacca piene di letame interrato, il cui contenuto viene diluito con acqua e in seguito sparso sono ancora attuali dopo cento anni?

Herman Lutke Schipholt: Sono più necessarie che mai. I preparati continuano a evolversi, oltre a cornoletame e cornosilice oggi esistono preparati composti di letame, gusci d'uovo, farina di basalto e preparati da composto. Con i preparati da composto prepariamo i concimi aziendali. Rudolf Steiner ha detto esplicitamente che i contadini devono sperimentare, scambiarsi le esperienze e continuare lo sviluppo nel lavoro pratico.

Nelle aziende Demeter le vacche devono conservare le corna ma nel contempo sono macellate per le corna e gli intestini necessari per i preparati. Un controsenso?

No. Le mucche sono macellate per la carne e non per i preparati. È pertanto più che dignitoso usare anche le corna e gli intestini. È opinione comune che gli esseri umani abbiano addomesticato gli animali rendendoli docili e redditizi. Secondo me gli animali e le persone si sono avvicinati reciprocamente, un'evoluzione è possibile solo insieme. Io a lungo non ho consumato carne e ho ripreso a mangiarla da responsabile di una mandria, per rispetto verso l'animale.

In Germania si sperimentano preparati senza prodotti animali...

Si tratta di ricerche condotte nella cerchia di Maria Thun, conosciuta per il suo calendario delle semine. Per ora le applicazioni pratiche sono pressoché inesistenti, lo sviluppo è solo agli inizi ma l'approccio corrisponde a quello di Rudolf Steiner, che ha sempre perorato il pensiero autonomo. In India per esempio numerosi piccoli contadini senza licenza Demeter

preparano il composto con i concimi aziendali e sperimentano liberamente con i preparati, per esempio con l'urina bovina. Libertà significa sviluppo. Da buon olandese io sono comunque piuttosto liberale (ride).

Le direttive Demeter però valgono per tutti?

Sì. All'acquirente di un prodotto Demeter va garantito che nell'intera azienda sono stati sparsi almeno una volta all'anno cornoletame e cornosilice. Inoltre prepariamo i concimi aziendali con i preparati da composto. I clienti devono essere certi dell'allevamento rispettoso degli animali. Dobbiamo rispettare severe norme di foraggiamento e il divieto di decornazione.

«Come responsabile di una mandria ho ripreso a mangiare carne, per rispetto verso l'animale.»

Herman Lutke Schipholt

Può però capitare che un allevamento di galline non disponga di sufficienti mangimi per mancanza di superficie campicola, in Svizzera è piuttosto frequente. In tal caso si procede allo scambio: l'azienda senza animali fornisce il foraggio e in compenso riceve letame dall'allevamento di animali.

Per oltre venti anni ha gestito un'azienda Demeter nella Svizzera orientale, ora fa parte del consiglio direttivo dell'associazione Oswaldhof. Che percorso ha fatto?

Sono cresciuto in una piccola «azienda nella sabbia» nei Paesi Bassi orientali. Apparteneva ai miei nonni, l'ha ripresa mio zio. Era un'agricoltura da cartolina: un cavallo, galline, maiali, mucche, campicoltura. Ci ho vissuto fino a undici anni e ho assistito a un profondo mutamento: il cavallo è scomparso, sono arrivati i concimi chimici: sono scomparsi i maiali e anche le mucche. E poi sono arrivati gli allevamenti di galline in batteria. Da bambino ho aiutato mio zio a costruire le gabbie che alla fine contenevano 30 000 galline. La sofferenza di questi animali mi ha profondamente scosso.

Un evento determinante?

Sì. In quel luogo ho imparato ad amare l'agricoltura ma ho anche subito uno shock causato dall'industrializzazione. Non ho mai voluto praticare l'agricoltura in quel modo. Ho studiato architettura del paesaggio, mi ha aperto gli occhi: l'agricoltura ha caratterizzato il paesaggio per decenni. Negli anni sessanta e settanta gli ambientalisti volevano conservare a tutti i costi la configurazione di queste superfici e limitarne fortemente la gestione da parte dei contadini. Dall'altro lato i contadini hanno eliminato ovunque le siepi e svuotato il paesaggio. L'agire di entrambe le parti a mio parere è stato miope. L'agricoltura non è né museo né industria. Ho optato per l'agricoltura biologica e in seguito per l'agricoltura biodinamica. Mi hanno interessato le domande relative all'agricoltura, al senso della vita e alla pedagogia. L'antroposofia mi ha dato le risposte.



Letame compostato: un elemento centrale dell'agricoltura biodinamica.



«Mai al traguardo, sempre in cammino»: Herman Lutke Schipholt nell'azienda Oswaldhof nel Canton Turgovia. Foto: Marion Nitsch

I produttori Demeter devono essere antroposofi?

Dico sempre: devi aprirti a quanto ha ispirato Steiner ma non devi dichiarare di essere un antroposofista – sono piuttosto cauto nei confronti di chi lo sostiene, perché non si è mai al traguardo, si è sempre in cammino. I preparati impiegati sono efficaci anche senza una profonda fede. Le forze e la microbiologia agiscono e basta. Sarebbe presuntuoso sostenere che i preparati agiscono solo in combinazione con i pensieri positivi. I cattivi pensieri invece possono influire negativamente. Oggi i preparati possono essere mescolati con una macchina, ciò non ne riduce necessariamente l'efficacia. La macchina mescola in modo neutrale ma l'essere umano deve maneggiarla con cura.

In Svizzera vi sono circa 400 aziende Demeter, il cinque per cento della produzione bio. Il tre per cento dello smercio bio va sul conto di Demeter. Come mai l'agricoltura biodinamica rimane una nicchia?

Bisognerebbe chiederlo ai contadini che non convertono le aziende. Da quattro anni sono attivo nella consulenza per la conversione. I professionisti che passano al biodinamico dicono che siamo gli unici a considerare le connessioni fino in fondo. Vi sono poi anche coloro che convertono l'azienda per motivi economici, altri per motivi sociali o legati all'etica animale. Tutti hanno domande proprie e cercano risposte.

Dal 2016 i prodotti Demeter sono ottenibili anche presso Coop e Migros. Corrisponde alla filosofia Demeter?

Vogliamo che la gente possa trovare i nostri prodotti ovunque abita o lavora. Sono state espresse critiche ma piuttosto da parte di coloro che praticano la vendita diretta. Un tempo i

prodotti Demeter giungevano nei negozi tramite Biopartner che allora non voleva offrire carne. La base della nostra agricoltura però è l'allevamento di animali. La cooperazione con i grandi distributori per quanto riguarda la carne e altri prodotti ci consente di migliorare la logistica e la distribuzione. E poi, siamo sinceri: non voglio essere un contadino Demeter e gestire chissà dove in campagna un negozio in fattoria dove il cittadino dovrà recarsi in automobile per acquistare sei uova, non è sostenibile e non lavoro per questo. È diverso quando qualcuno passeggiando con i bambini si prende il tempo per fare una visita all'azienda facendo nel contempo acquisti.

Intervista: Beat Grossrieder



Dati personali

Herman Lutke Schipholt (*1958) da 14 anni presiede la Federazione Demeter Svizzera, per 10 anni ne è stato cassiere e rappresenta la Svizzera presso Demeter International. È cresciuto nei Paesi Bassi dove ha lavorato in aziende lattiere e campicole biodinamiche. A 24 anni con un gruppo di persone ha trasformato una grande azienda campicola nella regione di Colonia in Germania in un'azienda biodinamica con bestiame da latte. Ha conseguito la maestria in agricoltura, ha conosciuto sua moglie Regina, assieme hanno quattro figli. Nel 1998 la famiglia si è trasferita in Svizzera e per 22 anni ha gestito l'azienda Randenhof a Siblingen SH. Attualmente lavora nella fattoria di uno dei figli, fa parte del consiglio direttivo dell'associazione Oswaldhof e coordina la collaborazione con la Ökologische Tierzucht ÖTZ per la Svizzera.

I bovini Wagyu della valle dell'Albula

Da dieci anni il contadino Flavius Laim alleva bovini bio di origine giapponese. Vende la carne direttamente.

Se non si vedessero, la loro presenza passerebbe inosservata. «I nostri bovini Wagyu sono molto rilassati e tranquilli, il clima nella stalla a stabulazione libera è disteso. Ma anche al pascolo – sempre che non si stiano scatenando», spiega Flavius Laim dell'azienda bio Quarta. La voce del contadino Gemma lascia trasparire la grande considerazione per i suoi ruminanti di colore variante dal marrone scuro al nero, ma anche la soddisfazione che dà questa razza poco conosciuta che alleva e ingrassa a Alvaneu nel Canton Grigioni a 1181 metri di altitudine.

I bovini Wagyu sono originari della prefettura Hyogo in Giappone, la loro carne è venduta sotto il nome noto e protetto Kobe, il cui prezzo al chilo può raggiungere 1000 franchi. La carne è caratterizzata da una mazzatura (venature di grasso nel tessuto muscolare) molto marcata, di origine genetica e intensificata con un adeguato ingrasso. È rinomata in tutto il mondo per la sua straordinaria tenerezza e succosità.

Quanto più grasso, tanto meglio?

La carne Wagyu della massima classe di qualità possiede fino al 56 per cento di grasso intramuscolare e ha solo poco in comune con la normale carne di manzo che siamo abituati a mangiare. Il grasso ha un punto di fusione talmente basso che inizia a sciogliersi quando si prende in bocca un pezzo di carne cruda. L'elevato tenore di grasso della carne Wagyu sazia abbastanza in fretta e pertanto se ne mangia porzioni relativamente ridotte.

La carne dell'azienda bio Quarta si distingue nettamente dalla variante estrema del manzo Wagyu giapponese: anche se la percentuale di grasso degli animali di Flavius Laim e della

sua compagna Jeannine Suter supera del 29 al 36 per cento quella della normale carne di manzo, essa rimane nettamente inferiore alla percentuale perseguita in Giappone. Ciò tuttavia non ha alcun influsso sulla domanda. Il 59^{enne} da un lato vende la carne Wagyu direttamente a ristoranti e alberghi gri-



Tipico per la carne Wagyu: la particolare mazzatura.

gionesi di alto livello come l'albergo Stoffel a Arosa, l'albergo Dieschen a Lenzerheide, il ristorante am Brunnen a Valendas e da poco anche il ristorante Brücke a Niedergösgen nel Canton Soletta. Dall'altro lato fornisce pacchi misti da 15 a 18 chili a clienti privati al costo di 79 franchi al chilo. Alcune famiglie si mettono insieme e si dividono un pacco o acquistano direttamente una scorta annuale di carne di alta qualità. I manzi sono macellati al più presto all'età di 36 mesi. «Ancora oggi vi è chi macella troppo presto. Il grado di ingrasso ottimale in tal caso non è ancora raggiunto e gli animali presentano una scarsa mazzatura», spiega Flavius Laim.

Da allevatore di suini a allevatore di Wagyu

Flavius Laim cresce a Alvaneu, un villaggio nella Valle dell'Albula dove si parla il romancio. Svolge la formazione in agricoltura, nel 1988 rileva la stalla vuota di suo padre, acquista una scrofa da riproduzione e rifornisce la regione di suinetti. Nel 1992 acquista «Molly», la sua prima vacca e da allora si dedica all'allevamento di bovini. Già presto Flavius Laim affronta le cose in modo diverso dagli altri suscitando qualche perplessità. Il giovane contadino per esempio lascia uscire all'aperto gli animali anche d'inverno. «A quei tempi si diceva che maltratto gli animali, si pensava che fosse troppo freddo per loro», racconta. Oggi in base alle direttive Bio Suisse l'uscita regolare all'aperto è prescritta tutto l'anno.

Dal 2014 Flavius Laim si occupa della selezione dei bovini Wagyu. La selezione in Svizzera e in Europa è ancora agli inizi ed è segnata da diverse sfide. Sovente le vacche madri di pura razza Wagyu selezionate per una buona produzione di carne per esempio non producono nemmeno sufficiente latte per nutrire il proprio vitello. Flavius Laim per superare questa difficoltà ha puntato sin dall'inizio su un incrocio. I suoi bovini Hinterwälder, una razza indigena a duplice attitudine adatta al luogo, sono stati incrociati con un toro di pura razza Wagyu. Ogni due anni viene introdotto nella mandria un nuovo toro Wagyu. Le vacche madri nel frattempo sono per l'87,5 per



Dal 2014 il contadino Gemma Flavius Laim alleva bovini Wagyu a Alvaneu nel Canton Grigioni a 1181 metri di altitudine.



I manzi Wagyu di Flavius Laim possono muoversi quanto vogliono. Nell'allevamento di Wagyu è piuttosto eccezionale. Foto: azienda bio Quarta

cento di sangue Wagyu. Per ottenere una qualità della carne ottimale è inoltre necessario un foraggiamento ben ponderato. «Se gli animali sono nutriti solo con erba e fieno la loro carne non raggiunge la marmorizzazione caratteristica dei bovini Wagyu», osserva Flavius Laim. È pertanto necessario l'impiego di mangimi concentrati. D'inverno la miscela di foraggio grezzo è costituita da insilato proprio di erba, fieno e paglia di avena acquistata. Flavius Laim parla tutti i giorni ai suoi animali ma rinuncia a massaggiarli o a abbeverarli con birra. Si tratta di miti legati all'elevata qualità della carne dei manzi Wagyu. A volte sono impiegati gli scarti di birra dei birrifici per stimolare l'appetito dei bovini, in particolare dei tori da allevamento. «Non hanno però alcun influsso sulla qualità della carne», dichiara Flavius Laim.

Libertà di movimento e uccisione in azienda

I 33 manzi dell'azienda bio Quarta possono muoversi liberamente. Trascorrono l'estate sull'alpe da 1400 a 2600 metri sopra il livello del mare. Nell'allevamento di bovini Wagyu si tratta di un'eccezione, infatti quanto meno gli animali si muovono tanto più sarà accentuata la distribuzione di grasso intramuscolare e di conseguenza sarà maggiore anche il profitto. In Giappone il movimento degli animali durante il finissaggio solitamente è fortemente limitato perché è l'unico modo per raggiungere la percentuale di grasso desiderata. Per la maggior parte dei produttori l'allevamento, rispettivamente l'ingrasso, di manzi rappresenta in prima linea un'attività lucrativa – a scapito del benessere degli animali. Un'assurdità per Flavius Laim e oltretutto controproducente: «Un animale che si sente a proprio agio, che viene trattato bene e che è sano fornisce carne di migliore qualità», afferma convinto.

Il contadino visionario ha imboccato una strada coerente anche per quanto riguarda la macellazione. Davanti alla grande stalla a stabulazione libera vi è una piattaforma per l'uc-

cisione (si tratta in concreto di una mangiatoia mobile). Dal mese di novembre 2020 Flavius Laim fa uccidere i suoi manzi nell'azienda. Lo stesso vale per le capre, le pecore e i maiali. La piattaforma, piuttosto costosa, è stata acquistata assieme all'albergo Stoffel a Arosa con il quale Flavius Laim collabora strettamente. Lo chef di cucina Thomas Krättli e l'allevatore di bovini sono legati da una concezione comune di qualità e di agricoltura sostenibile e rispettosa degli animali – che include per l'appunto anche l'ultimo momento della vita di un manzo. «Il trasporto al macello per l'animale è sempre molto stressante ed è un fattore molto negativo», dichiara il contadino bio. Un'uccisione dignitosa deve avere luogo laddove l'animale ha trascorso tutta la vita e dove è circondato dai suoi simili. «Gli animali rimangono qui in azienda dalla nascita fino alla morte – in tal modo chiudiamo il cerchio.»

Anna Pearson, autrice indipendente

Articolo aggiornato e completato; la versione originale è pubblicata su blog.bio-suisse.ch (FR e DE).



Azienda bio Quarta, Alvaneu Dorf GR

Tipo di gestione: azienda Gemma dal 2010

Superficie agricola utile: 9,2 ha (zona di montagna III); di cui 100 % pascolo con il 45,5 % SPB

Patrimonio zootecnico: 33 bovini Wagyu, 8 capre, in estate 10 agnelli da pascolo e 10 suini da ingrasso

Vendita: vendita diretta (pacchi misti secondo disponibilità), ristoranti, alberghi

Particolarità: piantagione di sambuco

Manodopera: coppia di gestori

www.facebook.com/HofQuartaAlvaneu

Una coltura dimenticata *con potenziale*

La cicerchia è più resistente di altre leguminose. La sua coltivazione potrebbe pertanto acquisire importanza.

In Svizzera la domanda di fonti proteiche vegetali per l'alimentazione umana e animale è grande. Da un lato il commercio vorrebbe impiegare più materie prime di origine svizzera per la produzione di alimenti vegani a base di leguminose. Dall'altro le aziende Gemma necessitano di sufficienti proteine foraggere per attuare la direttiva per il foraggiamento dei ruminanti di Bio Suisse. I vantaggi ecologici – fissazione dell'azoto, miglioramento della struttura e della fertilità del suolo – nonché i contributi di incentivazione e di compensazione rendono attrattiva la coltivazione di leguminose che tuttavia sono prodotte su meno del tre per cento della superficie campicola svizzera. I motivi sono da ricercare fra l'altro nel fatto che la coltivazione è impegnativa: le condizioni meteorologiche e del suolo sfavorevoli, la pressione della concorrenza delle infestanti e l'insorgere di malattie e di organismi nocivi rappresentano dei rischi nella coltivazione di leguminose da granella bio. Fra le sfide principali vi sono altresì la tendenza all'allettamento e la conseguente difficoltà di raccolta.

La cicerchia è meno soggetta alle variazioni climatiche ma anche alle malattie e ai parassiti. Oggi viene coltivata prevalentemente nell'Asia meridionale, nell'Africa orientale e nel bacino del Mediterraneo ed è considerata una delle piante coltivate più resistenti al clima. Visti i suoi numerosi vantaggi, il selezionatore di semente Peter Kunz (GZPK) intende reintrodurre questa coltura nella campicoltura. In collaborazione con la rete di ricercatori Critical Scientists Switzerland, con la scienziata indipendente Eva Gelinsky (Semnar) e con l'università di Losanna, nell'ambito del progetto «IntegraL» sta studiando il potenziale della cicerchia nella produzione, nella trasformazione e nella commercializzazione in Svizzera.

Coltivazione di miscele per rese più stabili

Dal 16° al 19° secolo le leguminose, tra cui anche la cicerchia commestibile (*Lathyrus sativus*), occupavano un posto fisso nell'alimentazione umana e come foraggio per gli animali da lavoro. «Dagli anni 1950 in poi, vale a dire dall'inizio dell'era fossile, le leguminose da granella hanno perso la loro funzione e la loro importanza in Europa e in altri Stati industrializzati», spiega Eva Gelinsky di Semnar (video vedi link GZPK nel riquadro informativo). L'accresciuto consumo di carne, la sostituzione degli animali da lavoro con le macchine, l'impiego di concimi azotati chimici di sintesi e l'esigenza di una rotazione delle colture semplificata a causa della produzione agricola orientata alla crescita e all'esportazione ha man mano escluso le leguminose da granella dalla rotazione delle colture. In avvenire per uno sviluppo sostenibile del sistema agroalimentare la coltivazione di leguminose in Svizzera dovrà nuovamente acquisire maggiore importanza. La cicerchia dispone tuttora di un potenziale di selezione non ancora sfruttato.

La Svizzera tuttavia non è adatta per la coltivazione pura della cicerchia: «Da noi cresce rigogliosamente e si alletta prima della raccolta causando perdite del raccolto e la pianta

cespugliosa si impiglia nella trebbiatrice», osserva Tamara Lebrecht di Critical Scientists Switzerland. La cicerchia necessita quindi di una coltura di supporto. In esperimenti in campo aperto Tamara Lebrecht ha sperimentato la coltivazione di cicerchia assieme a diverse varietà di cereali.

Sull'arco di due anni sono stati sperimentati in quattro ubicazioni diverse (Schüpfen BE, Rheinau ZH, Feldbach ZH e Dedelow DE) due varietà di cicerchia con:

- avena comune (Lion)
- avena nuda (Patrik)
- triticale (Impetus)
- frumento estivo (Diavel)
- grano duro (Inizio, Prossimo) in tre rapporti di miscelazione

Il rapporto di miscelazione (in per cento dell'intensità di semina delle colture in forma pura) di cicerchia e cereali è stato di 80 : 40, 95 : 25 e 110 : 10 (solo per avena). La semina della cicerchia è stata effettuata a fine marzo / inizio aprile assieme ai rispettivi cereali associati. Negli esperimenti per un effetto di supporto ideale nella miscela ha dato buoni risultati una distanza inferiore tra le file di cereali di circa 12 a 14 centimetri. Secondo Tamara Lebrecht per quanto riguarda la profondità di semina conviene orientarsi alla cicerchia e andare poco oltre (da 3 a 5 centimetri) in modo da impedire un accostimento



«Attualmente la sfida principale è la scarsa richiesta.»

Tamara Lebrecht, Critical Scientists Switzerland

precoce dei cereali e che gli stessi entrino in competizione con la cicerchia per le risorse. In base alla letteratura la cicerchia possiede un apparato radicale molto resistente e pervasivo ed è pertanto adatta a diversi tipi di suolo. A seconda delle condizioni del suolo nella pratica si osservano tuttavia grandi differenze di resa. A dipendenza delle condizioni specifiche del luogo potrebbe essere sensato adeguare le raccomandazioni di semina generali (95 per cento cicerchia, 25 per cento triticale) di GZPK, sostiene Tamara Lebrecht. «Il sito sperimentale a Rheinau per esempio presenta un suolo piuttosto magro e pertanto per i cereali abbiamo dovuto ridurre all'86 per cento la normale densità di semina.» Per la regolazione delle infestanti, dopo la semina ha dato buoni risultati la strigliatura alla cieca. Una strigliatura successiva diventa problematica a causa del rischio di danneggiare la cicerchia. Nelle ubicazioni con grandi distanze tra le righe si è inoltre proceduto alla sarchiatura, per alcuni contadini non è però stato necessario sarchiare le superfici sperimentali.

La raccolta ha avuto luogo a fine luglio / inizio agosto. Grazie alla funzione di supporto dei cereali, in coltura mista sono previste rese maggiori e più stabili. Nell'esperimento le

rese maggiori di cicerchia (da 10 a 20 quintali per ettaro) sono state ottenute con la varietà Fischauer dell'azienda bio Flechl in Austria in combinazione con triticale (varietà Impetus della ditta di semente Danko in Polonia). Il rapporto è stato 95 : 25. Tamara Lebrecht sconsiglia un rapporto con più cereali. Nel caso dell'avena il rapporto di miscelazione andrebbe aumentato a favore della cicerchia poiché l'avena la reprime fortemente. Anche con il 10 per cento dell'intensità di semina della coltura pura di avena nel 2023 sono stati raccolti solo 10 quintali per ettaro di cicerchia. Confrontando le rese con quelle dei piselli proteici occorre prevedere una resa di cicerchia dal 25 al 50 inferiore, constata Tamara Lebrecht. Il contenuto proteico della cicerchia comunque è superiore e non va dimenticata la stabilità della resa. La miscela dopo la raccolta può essere separata e nel contempo pulita senza problemi mediante le usuali macchine per la lavorazione dotate di setaccio con diverse dimensioni e forme dei fori. La cicerchia contiene piccole quantità di una sostanza tossica, l'acido ossalidiamminopropionico (ODAP) che tuttavia in caso di consumo normale risulta innocuo e non richiede trattamenti speciali. L'obiettivo della selezione è ottenere una varietà di cicerchia adatta alle condizioni locali svizzere con un basso tenore di ODAP.

Cultura alimentare estesa alla cicerchia svizzera

La sfida principale della coltivazione di cicerchia è attualmente la scarsa notorietà della coltura e quindi la scarsa richiesta, dichiara Tamara Lebrecht. Lo conferma anche Melanie Rediger di Biofarm: «Il mercato della cicerchia in Svizzera attualmente è, sempre che ci sia, molto scarso.» Biofarm non vende ancora cicerchia. «La cultura alimentare della popolazione svizzera deve dapprima includere e apprezzare la cicerchia, altrimenti non è possibile creare un mercato per questa leguminosa», prosegue Melanie Rediger. Secondo Tamara Lebrecht la situazione nei prossimi anni dovrebbe cambiare. Innanzitutto occorre creare catene di valore. L'azienda Naturkraftwerke con sede a Aathal-Seegräben nel Canton Zurigo è l'unica finora ad offrire la cicerchia al commercio al dettaglio in Svizzera. «Proviene però dall'Austria. Cicerchia svizzera sarebbe auspicabile», osserva Tamara Lebrecht. Nel corso del progetto sono inoltre stati individuati diversi esercizi di ristorazione e piccoli trasformati che si sono interessati alla cicerchia. Ne

sperimentano la trasformazione in miso, tempeh, tofu e crema spalmabile a base di tofu. Grazie all'elevato tenore proteico dal 18 al 34 per cento la cicerchia non è interessante solo per il settore alimentare bensì può essere anche impiegata per il foraggiamento degli animali. In Bangladesh, India e Pakistan il legume viene impiegato come pianta foraggera per le mucche. «Sappiamo di un'azienda Demeter in Austria che impiega le leguminose per l'ingrasso dei maiali», osserva Tamara Lebrecht. Per evitare problemi legati a ODAP è tuttavia importante non aggiungere troppa cicerchia nella razione foraggera.

Trattandosi di una coltura nuova, che non si è ancora affermata, è necessario raccogliere ulteriori esperienze nella coltivazione, nella raccolta e nella trasformazione. Una buona dose di curiosità, piacere di sperimentare e interesse alle nuove colture secondo Tamara Lebrecht potrebbero essere di aiuto. I contadini interessati a svolgere esperimenti culturali possono annunciarsi presso GZPK. *Katrin Erfurt*



Maggiori informazioni sul progetto «Integral»

 www.gzpk.ch > Projekte > Integral (DE)

→ Sebastian Kussmann
s.kussmann@gzpk.ch
tel. 055 264 17 89

 www.criticalscientists.ch (EN)

 www.semnar.ch (DE)

Progetto CGC

Dal 2023 al 2026 Bio Suisse finanzia il progetto «Coltivazione di cicerchia con avena per l'alimentazione umana» con il fondo CGC (contributi per la campicoltura Gemma). Il finanziamento permette di ampliare il progetto relativo alla cicerchia. I ricercatori analizzano per esempio anche la qualità dell'avena nella coltura mista con cicerchia.

 www.bio-suisse.ch/kabb

→ Hanna Marti, responsabile CGC, Bio Suisse
tel. 061 204 66 96
kabb@bio-suisse.ch

Negli esperimenti la coltivazione con triticale ha fornito le rese più alte (10-20 q/ha). Foto: Tamara Lebrecht, Critical Scientists Switzerland



Assemblea dei delegati del 17 aprile 2024 a Olten

1	Affari statutari
1.1	Saluto, ordine del giorno, scrutatori
1.2	Verbale dell'AD del 15 novembre 2023
1.3	Rapporto annuale e di sostenibilità 2023
1.4	Approvazione del conto annuale e raggiungimento degli obiettivi 2023, incluso rapporto dell'ufficio di revisione, CG e ORI, nomina ufficio di revisione
2	Direttive e altre decisioni
2.1	Principi «Api e apicoltura»
2.2	Decisione di principio adesione obbligatoria licenziatari all'OA lic o a un'altra OA
2.3	Iniziativa biodiversità
Pausa pranzo	
2.4	Proposta Bio Grischun e Prokana foraggiamento dei ruminanti
3	Nomine
3.1	Nomina presidenza consiglio direttivo
3.2	Nomine rinnovo completo consiglio direttivo
3.3	Conferma nomine OQ e OM
4	Informazioni
4.1	Informazioni nuovi membri commissioni del marchio (CMP, CMT)
4.2	Informazioni nuove tecniche di ingegneria genetica
4.3	Info strategia dell'associazione 2025+
4.4	Varie
4.5	Presentazione: Andrea Kramer, capo direzione marketing/acquisti e membro di direzione gruppo Coop

L'ordine del giorno e l'intera documentazione per i delegati sono disponibili online. I delegati e il consiglio direttivo possono inoltrare proposte di modifica relative agli oggetti all'ordine del giorno entro la data dell'assemblea dei delegati.

📄 www.bio-suisse.ch > La nostra associazione > In seno all'associazione > Informazioni interne all'associazione > Assemblée des délégués (FR)
→ Gestione dell'associazione Bio Suisse
verband@bio-suisse.ch
tel. 061 204 66 66

Cartelli aziendali gratuiti

Anche quest'anno, grazie al partenariato con Coop e al generoso sostegno del Fondo Coop per lo sviluppo sostenibile, Bio Suisse potrà consegnare gratuitamente ai propri membri i cartelloni azien-



Ottenibile nello shop di Bio Suisse.

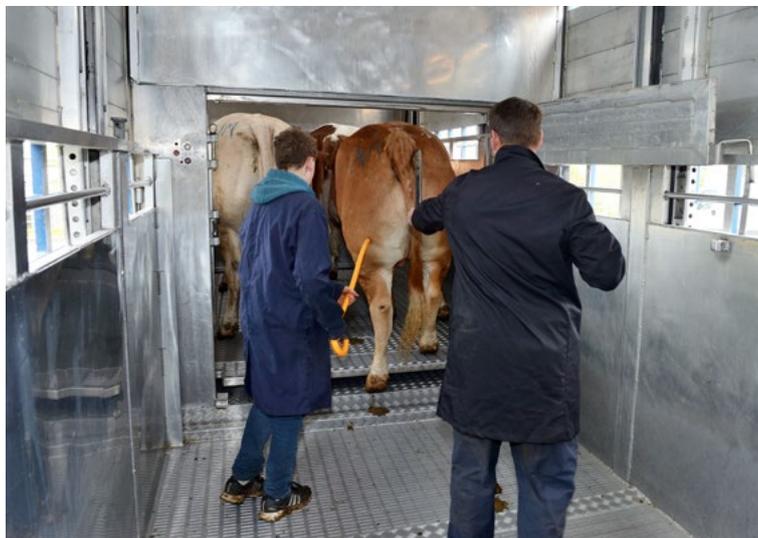
dali Gemma. Nella regione di Berna i distributori si sono già messi in moto per fornire i cartelloni e aiutare ad appenderli. I cartelli aziendali possono essere ordinati gratuitamente in tutta la Svizzera nello shop di Bio Suisse che propone inoltre una vasta gamma di materiale da imballaggio, decorazioni, stampati e abbigliamento sostenibili per i quali Bio Suisse assume la metà dei costi. L'associazione quest'anno sostiene le aziende Gemma che praticano la vendita diretta con 450 000 franchi. *Michèle Hürner, Bio Suisse*

📄 www.bio-suisse.ch/shop (FR e DE)

Dal 2025 Bio Suisse prevede audit nei macelli

Ogni anno in Svizzera in circa 400 macelli decentralizzati sono macellati circa 120 000 ungulati Gemma, vale a dire piccoli e grandi ruminanti e suini. Dato che queste aziende non sottostanno all'Ordinanza bio svizzera non devono essere certificate bio e pertanto non hanno luogo controlli bio. Per colmare questa lacuna Bio Suisse dal 2025 prevede l'introduzione di una verifica basata sui rischi dei macelli. Ciò presuppone che l'associazione instauri un rapporto contrattuale con le aziende interessate. Le verifiche saranno incentrate sul benessere degli animali e saranno svolte in

base alle norme della Protezione svizzera degli animali PSA. In concreto valgono le «Direttive per la sorveglianza della macellazione di bestiame grande e piccolo» e le «Direttive per la valutazione globale dei locali di macellazione e dei macelli da parte del controllo SPA». Come alternativa alla verifica sul luogo alle aziende sarà inoltre offerta la possibilità di inoltrare un'autodichiarazione relativa alla valutazione in base ai rischi. Se la verifica risulta positiva, ai macelli già controllati da un'autorità di controllo riconosciuta sarà rilasciato il riconoscimento diretto di Bio Suisse. *Désirée Isele, Bio Suisse*



La gestione degli animali Gemma sarà parte degli audit dei macelli previsti dal 2025.

Modelli di previsione

Pianificare e adottare in base alla necessità misure fitosanitarie in frutticoltura e viticoltura bio – a questo scopo sono utili i modelli di previsione Rimpro disponibili su bioactualites.ch per diverse malattie fungine. Il FiBL ha ora inserito anche il modello di previsione per la ticchiolatura del pero. Entro la stagione viticola in aprile sarà disponibile anche un modello per il marciume nero. *tre*

 pronostics.bioactualites.ch (FR e DE, tutti i modelli di previsione disponibili)

Promemoria aggiornato

Il FiBL ha aggiornato il promemoria «*Bien réussir la manipulation des bovins: percevoir, comprendre, communiquer*» che fornisce le basi relative alla percezione e all'apprendimento dei bovini e mostra come gli allevatori di bovini possono instaurare una relazione positiva con i loro animali. Il promemoria è disponibile nello shop del FiBL. *tre*

 shop.fibl.org > no. art. 1659 (FR)

Puntate podcast

L'esperta del FiBL Natacha Bodenhausen è stata ospite del podconseil di Prométerre. Nella puntata «*Microbiome: un pour tous tous pour un!*» parla del microbioma del suolo e di quanto sia importante per la salute e la fertilità del suolo.

Nel podcast del FiBL Focus sono ora pubblicate le seguenti puntate (in tedesco): In «*Abgefahren – Mikroplastik vom Autoreifen auf den Acker*» la ricercatrice del FiBL Andrea Wiget (dipartimento di scienze del suolo) parla delle microplastiche e dei risultati delle ricerche sull'abrasione degli pneumatici nei suoli. In «*Zahlen bitte! Ein Rückblick auf 25 Jahre World of Organic Agriculture*» Helga Willer del FiBL (gruppo comunicazione progetti) e Diana Schaack della Agrarmarkt-Informationen-Gesellschaft in Germania discutono delle cifre bio nel mondo e della raccolta dei dati. *tre*

 www.youtube.com > Ricerca: «Podconseil» (FR)

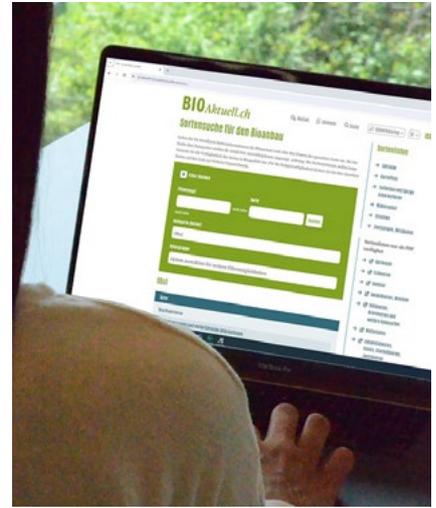
 www.fibl.org/de > Infothek > Podcast > FiBL Focus (DE)

Ricerca facilitata di varietà su bioaktuell.ch

Grazie al FiBL per alcune colture è ora possibile l'accesso interattivo alle informazioni relative alle varietà. Sul sito internet recherche-varietes.bioactualites.ch è ora possibile la ricerca mirata online di varietà con determinate caratteristiche. Le informazioni possono essere visualizzate per singole varietà o sotto forma di tabella riassuntiva per un tipo di coltura. La tabella riassuntiva può essere scaricata e salvata come file PDF. La nuova ricerca di varietà è attualmente disponibile per le colture o i gruppi di colture cereali, patate, colture foraggere e altre colture campicole, frutta a granella bio, ciliegie, prugne e mirabelle. La ricerca online sostituisce gli attuali elenchi delle varietà. La banca dati contiene fra l'altro indicazioni relative al potenziale di resa, alle resistenze e alla crescita. Le rispettive norme di Bio Suisse sulla disponibilità della semente, indirizzi di contatto e fonti d'acquisto di semente completano le informazioni sulle varietà. Tramite un link diretto sul sito internet OrganicXseeds è possibile verificare l'attuale disponibilità delle singole varietà di semente bio.

Come finora è possibile scaricare gratuitamente dallo shop del FiBL in formato PDF le varietà consigliate delle seguenti

colture e gruppi di colture: albicocche, fragole, ortaggi, mirtilli, minikiwi, lampioni, more e altre specie di rubus, albe-



La ricerca interattiva delle varietà è online.

ri ad alto fusto, ribes, cassis, uva spina, josta, erbe e piante ornamentali. *Serina Krähenbühl, FiBL*

 recherche-varietes.bioactualites.ch (FR e DE)

 shop.fibl.org > Ricerca: «Liste variétale» (FR e DE, ortaggi e piante ornamentali anche in IT)

Medicina vegetale per gli animali

Le piante medicinali per curare gli animali ammalati sono da sempre un elemento irrinunciabile della domesticazione. In tutto il mondo sono tuttora importanti per combattere le malattie degli animali. Attualmente sul mercato

europeo sono presenti solo pochi medicinali veterinari fitoterapeutici registrati (HVMP). La domanda di prodotti naturali alternativi agli antibiotici è in aumento ed è coerente con gli obiettivi dei piani d'azione nazionali e internazionali per combattere la resistenza agli antibiotici e dell'approccio one health. Sono interessati gli animali da reddito ma anche quelli domestici. I prodotti vegetali sono importanti per raggiungere questi obiettivi. «Ciononostante i HVMP nelle attuali normative UE sono menzionate solo per il fatto che esistono poche informazioni in merito», dichiara Theresa Schlittenlacher del dipartimento di scienze animali del FiBL. FiBL Svizzera e FiBL Europa partecipano al progetto «*MedPlants4Vet*» che ha per obiettivo di colmare questa lacuna. *bgo*



Molte piante medicinali promuovono la salute degli animali e riducono l'uso di antibiotici.

 www.fibl.org > Temi/Progetti > Banca dati dei progetti > Ricerca: «50155» (DE)

Bio Ticino, un impegno a 360 gradi

L'impegno di Bio Ticino si rinnova anche nel 2024, con attività ed eventi nei vari settori legati all'agricoltura biologica.

Uno dei principi dell'agricoltura biologica è il ciclo chiuso. Un concetto che Bio Ticino ha fatto suo e che viene considerato sempre più nel programma annuale.

Le attività proposte e promosse dall'Associazione per l'agricoltura biologica della Svizzera italiana spaziano infatti a 360 gradi: dai bambini agli adulti, dalla formazione all'aggiornamento, dall'informazione tecnica alla divulgazione generale, dai produttori ai consumatori, senza dimenticare i trasformatori, gli esercenti, i distributori e i molti altri attori legati al settore.

Sostegno ai produttori

Durante l'assemblea dello scorso 20 febbraio a Cadenazzo, il comitato ha presentato il programma per il 2024, che avrà come temi prioritari la collaborazione con il Centro professionale del verde di Mezzana per la formazione di gestore aziendale, il contatto con gli enti di certificazione e il Cantone per meglio comprendere il sistema e, non da ultimo, il supporto ai produttori.

Un sostegno che prevede anche un contributo alle aziende per la partecipazione a mercati e fiere oppure, nuovo dal 2024, per l'organizzazione di manifestazioni. I soci affiliati a Bio Ticino e Bio Suisse possono infatti fare richiesta di un contributo finanziario, approfittando anche del materiale messo a disposizione. L'azienda agricola dovrà esporre i loghi di Bio Ticino e Bio Suisse durante l'evento e utilizzarli

sul materiale di promozione, impegnandosi poi a trasmettere alcune immagini al termine.

Per pubblicizzare o promuovere la propria azienda o i propri prodotti, gli affiliati hanno anche altre valide alternative, come la possibilità di creare un sito internet o dei manifesti personalizzati. Sempre a favore dei produttori sono inoltre previste delle giornate specifiche.

Un sostegno agli agricoltori è arrivato concretamente anche dal Fondo produttori di Bio Ticino che nel 2023 ha permesso di elargire in totale 2000 franchi a cinque aziende vittime di danni causati da eventi climatici estremi, quali grandine, vento, piogge intense o fulmini.

Scuole e ragazzi

Nel 2024 prosegue pure l'impegno di Bio Ticino verso i più giovani, con i vari progetti indirizzati ai ragazzi in età scolastica. Nelle scuole medie si riproporrà «Assaggio Bio» che, nel 2023, al suo quinto anno, ha visto coinvolti oltre 1100 allievi sull'arco di 38 giornate, durante le quali i giovani (e i docenti) hanno potuto conoscere meglio alcuni aspetti relativi all'agricoltura biologici e ai suoi prodotti, grazie alle nozioni fornite da Chiara Cattaneo. Le «Lezioni di sostenibilità» sono invece state tre e saranno proposte anche nel 2024 nelle scuole elementari o dell'infanzia da Valentina Acerbis-Steiner e Simone Galli.

Il progetto pilota «Bio esperti in classe» ha avuto un ottimo riscontro presso la Scuola media di Massagno, dove sono state strutturate cinque mattinate su temi diversi, con lo scopo di applicare alla pratica alcune nozioni teoriche, sviluppando per esempio un orto biologico in sede.

Un nuovo progetto ha visto Bio Ticino collaborare con le Unità scolastiche differenziate (USD), ossia sezioni scolasti-



Un momento dell'assemblea dello scorso febbraio, con Valentina Acerbis-Steiner.
Foto: Elia Stambanoni



Il corso sull'orto biologico riscuote sempre un grande successo. Foto: Bio Ticino

che complementari del sistema scolastico regolare volte alla prevenzione e alla rimediazione del disadattamento scolastico per allievi di scuola elementare. L'impegno, iniziato nel 2023, ha permesso a quattro giovani di recarsi con regolarità presso l'azienda Agarta di Pascal Mayor per svolgere con lui delle attività agricole.

Una giornata per i 45 anni

Nel mese di giugno del 2023 s'è pure svolta la seconda Rassegna del biologico, con il coinvolgimento di 25 esercenti, i quali hanno offerto dei menu con ingredienti biologici e locali. L'evento, che ha permesso di fare conoscere ulteriormente il bio della Svizzera italiana ai consumatori e ai ristoratori, nel 2024 lascerà spazio a delle serate a tema, pianificate in alcuni ristoranti selezionati dove si utilizzano regolarmente prodotti biologici. Momenti in cui ci sarà anche l'opportunità d'incontrare alcuni produttori e conoscere l'associazione.

Un'altra occasione conviviale è prevista il 14 settembre a Cadenazzo, dove verrà organizzata una giornata-evento per i 45 anni di Bio Ticino. I preparativi sono in corso e le idee sono molte: ci saranno di certo cibo e bevande, musica, un mercato biologico e attività didattiche per tutti. In ambito culinario da annotare anche la confermata collaborazione con Carlotta Moretti e L'Osteria Bisnona, sfociata in un corso di cucina a quattro mani, organizzato lo scorso 25 marzo e il cui introito confluirà nel citato Fondo produttori.

L'impegno di Bio Ticino è pertanto sempre più ampio, avvalendosi anche dei canali social, come dimostrano le oltre tremila persone che seguono Bio Ticino su Instagram. Sono comunque sempre apprezzate e utilizzate le «tradizionali» pagine cartacee su «Agricoltore Ticinese», «Bioattualità» e «Rivista di Bellinzona», dove i contributi curati da Bio Ticino e dai suoi collaboratori appaiono e informano a cadenza regolare i lettori. Tra di essi anche i circa 250 soci di Bio Ticino, suddivisi in 156 produttori Bio Suisse, 136 sostenitori e 57 produttori Bio Ticino o trasformatori (dati 2023).

Cattaneo e Feitknecht nuovi delegati Bio Suisse

Il comitato è stato riconfermato ed è composto da Gabriele Bianchi (presidente), Pascal Mayor (vicepresidente), Mattia Arnoldi, Chiara Cattaneo, Adrian Feitknecht, Luca Ferracin, Simone Galli, Ivan Mattei e Sibilla Quadri, affiancati dalla responsabile del segretariato Valentina Acerbis-Steiner.

Un cambiamento c'è invece stato nei rappresentanti di Bio Ticino all'assemblea dei delegati di Bio Suisse. Milada Quarella Forni, già presidente di Bio Ticino per 10 anni (fino al 2021) ha infatti imboccato una nuova sfida professionale e ha lasciato l'incarico, così come Ivan Mattei. Al loro posto sono stati eletti Cattaneo e Feitknecht, con Vito Bortolotti in qualità di sostituto. Continuano invece il loro mandato triennale in veste di revisori Lara Ghirlanda dell'azienda agricola La Parpaiera di Freggio e Fabiola Zamboni, consumatrice di Bedano.

Elia Stamparoni, Bio Ticino



Anche i consumatori sono sempre più coinvolti nelle attività di Bio Ticino.

Foto: Bio Ticino



Informazioni Bio Ticino

Associazione Bio Ticino, c/o Valentina Acerbis-Steiner

Via Cantonale 39b, 6930 Bedano

→ info@bioticino.ch

tel. 079 594 46 15

 www.facebook.com/BioTicino

www.bioticino.ch

Con elenco dei prodotti biologici ticinesi disponibili presso le aziende.

Impressum

Bioattualità (I), Bioactualités (F),
Bioaktuell (D)

33° anno, 2024

Edizione 3 | 24 del 28.3.2024

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

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*),

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 (FiBL)

Flore Araldi (*far*), FiBL

Serina Krähenbühl (*skr*), FiBL

Adrian Krebs (*akr*), FiBL

Simona Moosmann (*msi*), FiBL

Nathaniel Schmid (*nsc*), FiBL

redazioneweb@bioattualita.ch

Annunci

Jasper Biegel, FiBL

casella postale 219

5070 Frick

publicita@bioattualita.ch

tel. +41 (0)62 865 72 77

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-3

Password: ba3-2024

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

