

# Bioattualità



*Promuovere la salute degli animali con la fitoterapia* p. 4

*Controverso: vino analcolico* p.10

*Azienda bio con impegno sociale* p. 14

## 3 Brevi notizie

## Fitoterapia

- 4 Rimedi casalinghi nella stalla
- 6 Curare con tisane e pomate
- 7 Ricette semplici con piante medicinali
- 8 Intervista con la droghista Michelle Krügel

### Agricoltura

- 9 Prodotti fitosanitari Licenza di trattare

### Trasformazione e commercio

- 10 Vinificazione Vino analcolico

### Bio Suisse e FiBL

- 12 Novità Bio Suisse
- 13 Novità FiBL
- 14 Bio Ticino
- 16 Impressum

## Ritorno alle radici

Quando gli scimpanzé soffrono di parassiti intestinali fanno sovente ricorso alle foglie amare dell'aspilia. Gli elefanti scavano alla ricerca di piante curative e le capre al pascolo mangiano istintivamente piante che favoriscono la loro salute. Gli animali sfruttano il potere curativo della natura – una conoscenza di cui anche gli esseri umani beneficiano da secoli. Già le prime grandi civiltà puntavano sulle piante medicinali per curare le malattie e nell'agricoltura tradizionale la fitoterapia è stata a lungo parte integrante dell'allevamento di animali. Con l'industrializzazione dell'agricoltura queste conoscenze tuttavia sono passate in secondo piano – a favore dei medicinali sintetici. La fitoterapia sta però tornando alla ribalta – non solo nelle fattorie bensì viepiù anche negli studi veterinari. Un numero crescente di veterinari si avvale delle piante officinali per rafforzare il sistema immunitario dei loro pazienti e ridurre l'impiego di antibiotici. L'interesse è fortemente cresciuto in particolare negli scorsi dieci anni. Per conservare il sapere tramandato, il FiBL ha raccolto ampie documentazioni in aziende svizzere che rappresentano la base per nuovi studi scientifici e aiutano a trasformare le vecchie esperienze in conoscenze importanti per il lavoro pratico – come mostra il nostro tema centrale da pagina 4. Troverete, cari lettori, anche esempi concreti di applicazioni di piante medicinali in aziende bio, tre ricette per la preparazione di rimedi propri e consigli e suggerimenti dell'esperta e droghista Michelle Krügel. Buona lettura.



Katrin Erfurt  
co-vicecaporedattrice

Foto in copertina: Sandra Zihlmann somministra una camomilla a uno dei suoi vitelli per curare la diarrea.  
Foto: Christian Pfister, FiBL

# Brevi notizie



## Non dimenticare la vaccinazione BT

Il 31 marzo 2025 è terminato il «periodo privo di vettori» per la febbre catarrale ovina (BT/bluetongue). Con l'innalzamento delle temperature aumenta l'attività delle zanzare che trasmettono la malattia e il rischio d'infezione. L'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria consiglia agli allevatori di far vaccinare gli esemplari ricettivi. La Confederazione sostiene finanziariamente la vaccinazione: gli allevatori possono ottenere retroattivamente riduzioni sui prezzi per il vaccino somministrato per ogni animale che ha completato l'immunizzazione di base e per ogni sierotipo, a condizione che compilino l'autodichiarazione degli animali vaccinati entro il 31 agosto 2025. Per i bovini, gli ovini e i caprini la registrazione avviene sulla banca dati sul traffico degli animali (BDTA). La fattura dei vaccini va conservata come giustificativo per il rimborso. L'indennizzo sarà effettuato nel 2026 tramite i regolari conteggi BDTA. Come complemento alla vaccinazione è stato avviato un progetto di IG Homöopathie Nutztiere che offre da subito consulenze per la prevenzione e il trattamento omeopatici contro la malattia della lingua blu. Le aziende che desiderano una consulenza prima della vaccinazione possono rivolgersi a Ariane Maeschli del FiBL o direttamente alla IG Homöopathie Nutztiere. *ke*



Maggiori informazioni sul  
progetto BT e contatto  
[www.fibl.org](http://www.fibl.org) (FR e DE)

## Giornata del bestiame bio

Il 29 ottobre 2025 avrà luogo a Frick AG la 4ª giornata svizzera del bestiame bio. Sotto il motto «Allevamento bio – precursore del futuro» l'evento nell'azienda del FiBL sarà interamente dedicato a approcci orientati alla pratica, fra l'altro relativi ai temi selezione, allevamento, detenzione, trasformazione, salute, foraggiamento e foraggicoltura. Si potranno inoltre visitare le postazioni tematiche e le presentazioni relative all'allevamento di bovini, suini, pollame e piccoli ruminanti.



Per i partecipanti sono previste diverse postazioni tematiche e presentazioni.

A ciò si aggiungono uno spazio espositivo e possibilità di ristoro. Il programma dettagliato sarà pubblicato online in un secondo momento. La giornata del bestiame bio è organizzata da Bio Suisse, FiBL, Bio Aargau, dal centro agricolo Liebegg e dall'azienda del FiBL. L'entrata è gratuita. *schu*

[www.biovietag.org](http://www.biovietag.org) (FR e DE)



Elevato rischio BVD durante l'estivazione.

## Attenzione durante l'estivazione

L'agente patogeno della diarrea virale bovina (BVD), ormai raro in Svizzera, può diffondersi di nuovo rapidamente attraverso il traffico di animali e causare danni ingenti alle aziende detentrici di animali. I pascoli di estivazione comuni in cui animali provenienti da diverse aziende entrano in contatto tra loro per un periodo prolungato rappresentano un rischio particolare. Soprattutto le femmine gravide infette che trasmettono il virus al feto possono portare il virus in altre aziende causando ingenti danni economici. Dal 1º novembre 2024 il rischio di BVD in un'azienda bovina è indicato dai colori del semaforo verde, arancione o rosso nella BDTA o nel documento di accompagnamento compilato elettronicamente. Per l'estivazione comune gli animali provenienti da aziende con un semaforo arancione o rosso necessitano di un certificato di estivazione relativo alla BVD rilasciato dal servizio veterinario cantonale. In mancanza di tale certificato l'estivazione deve avvenire senza entrare in contatto con animali di altre aziende. È previsto che tutti gli allevamenti di bovini in Svizzera abbiano lo stato di indenne da BVD a partire dal 1º novembre 2026. Fino al 31 ottobre 2026 è in corso una fase di transizione. L'obiettivo è di eradicare definitivamente il virus BVD con estivazioni sicure e un grande impegno da parte dei responsabili dell'estivazione, degli allevatori e dei servizi veterinari cantonali. *ke*

[www.usav.admin.ch/animali](http://www.usav.admin.ch/animali)

# *Rimedi casalinghi nella stalla*





### I rimedi naturali possono rappresentare un'alternativa o un complemento ai farmaci sintetici e rafforzare la salute di animali da reddito e giovani animali.

Testo: Katrin Erfurt; foto: Christian Pfister, FiBL

Le piante producono una moltitudine di sostanze vegetali secondarie che le proteggono da nemici naturali e da agenti patogeni. Si stima che esistano milioni di composti di questo tipo dei quali finora se ne conoscono circa 100 000. La loro enorme varietà impedisce ai batteri di sviluppare resistenze e ciò li rende preziosi per le applicazioni mediche. Impiegati da secoli come rimedi, nella medicina veterinaria stanno di nuovo acquisendo importanza – in particolare per la riduzione dell'impiego di antibiotici.

Nell'agricoltura svizzera l'uso di rimedi casalinghi a base di erbe ha una lunga tradizione. La camomilla, il timo e il caffè per esempio sono impiegati sovente in caso di problemi gastrointestinali mentre la calendula, l'arnica e la consolida trovano applicazione soprattutto in caso di infiammazioni e ferite (ricette p. 7). Ciò è emerso dalle approfondite interviste con agricoltrici e agricoltori condotte dal FiBL durante dieci anni per documentare le ricette e l'impiego di piante medicinali nelle stalle svizzere. «Le erbe e le piante medicinali sono ideali per preparare in modo rapido, semplice ed economico rimedi casalinghi a base di erbe per la prevenzione ma anche come trattamento di supporto di malattie», spiega Michael Walkenhorst, veterinario presso il FiBL.

In base all'Ordinanza bio svizzera i prodotti fitoterapeutici e omeopatici vanno preferiti ai medicinali ottenuti per sintesi chimica (art. 16d, cpv. 3a). Anche le direttive Bio Suisse sottolineano che va

data la preferenza ai metodi della medicina naturale e complementare (parte II, cap. 4.5).

#### Responsabilità dell'azienda

Dal punto di vista giuridico l'azienda è responsabile della somministrazione di erbe e piante medicinali raccolte, coltivate, trasformate e applicate in proprio. La migliore qualità delle piante è ottenibile in farmacia, drogheria e presso i veterinari, in tal caso si parla di piante officinali. Per il loro acquisto è necessaria una ricetta del veterinario. Le piante ammesse sono elencate nell'Ordinanza sui medicinali per uso veterinario.

Per quanto riguarda i medicinali già pronti per l'uso, in Svizzera attualmente ne sono omologati solo due: «Stullmisan» (estratto di gemme di abete rosso) contro la diarrea e «Reinigungstrank Natürlich» (corteccia di tiglio) per la rigenerazione dell'utero, entrambi sono ottenibili senza ricetta. Sono inoltre in vendita diversi mangimi complementari con erbe ammessi per le aziende Gemma e che figurano nell'elenco dei fattori di produzione del FiBL.

Se non subentra un miglioramento Michael Walkenhorst consiglia di mettersi immediatamente in contatto con il veterinario. Un indicatore semplice è: «Se portassi mio figlio dal medico è ora di chiamare il veterinario per il mio animale.» È decisivo reagire tempestivamente e informare in modo trasparente sui rimedi casalinghi impiegati. Secondo Michael Walkenhorst numerosi veterinari sono positivi nei confronti dell'impiego di piante medicinali.

< L'impiego di piante medicinali ha una lunga tradizione nelle stalle svizzere.



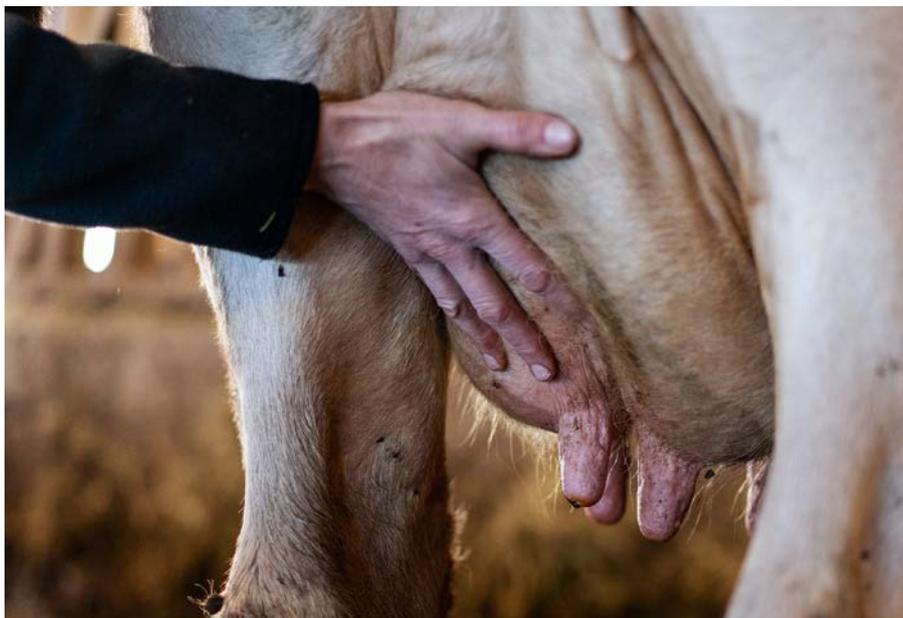
Informazioni salute degli animali e fitoterapia (FR e DE)

[www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch)

## Curare con tisane e pomate

Sandra Zihlmann impiega le erbe che usa per curare i suoi figli anche per i vitelli e le vacche.

Testo: Katrin Erfurt; Foto: Christian Pfister, FiBL



Sandra Zihlmann ha curato una mastite acuta con una pomata a base di erbe medicinali.

Nell'azienda Gemma della famiglia Zihlmann a Escholzmatt nel Canton Lucerna la fitoterapia, della quale si occupa Sandra Zihlmann, non è solo un metodo per preservare la salute bensì rappresenta una parte integrante della vita quotidiana dell'azienda. La fisioterapista diplomata e praticante è cresciuta con i metodi di cura naturali e li applica anche in famiglia: «Cerchiamo di fare a meno di medicinali poiché nella nostra azienda lavoriamo con cicli chiusi. Ciò che giunge nello scarico poi finisce nel liquame e infine sui campi.»

Dato che le erbe medicinali hanno effetti benefici sui suoi figli ha deciso di applicarli anche nella stalla – anche perché i suoi suoceri a questo proposito avevano fatto esperienze positive già prima del rilevamento dell'azienda nel 2018. È rimasta particolarmente impressionata dallo

spino cervino che posto sotto il materasso dei figli cura le eruzioni cutanee e appeso fresco in un mazzo sopra al box dei vitelli ne cura le lesioni cutanee. I miglioramenti sono percepibili già dopo due o tre giorni.

### Biberon, tubi e tettarelle

Al nostro arrivo Sandra Zihlmann sta preparando una tisana di camomilla che somministra ai vitelli in caso di diarrea. Se possibile utilizza i fiori di camomilla essiccati della suocera. Se in alternativa prepara tè nero deve avvalersi delle bustine. Aggiunge sale e zucchero – il sale fornisce i necessari elettroliti, lo zucchero è aggiunto per il sapore, spiega.

Nessuno dei vitelli soffre attualmente di diarrea ma Sandra Zihlmann ci dimostra comunque come procederebbe. Nella stalla diluisce un litro di tisana con acqua fredda fino a ottenere tre litri, il liquido

in seguito viene somministrato al vitello mediante un tubo. «Se è abbastanza forte e riesce a succhiare bene, il tè può essere dispensato con una bottiglia PET e una tettarella.»

### Effetto rapido

A un vitello ammalato presso la famiglia Zihlmann in genere viene somministrata una tisana tre o quattro volte al giorno finché si osserva un miglioramento. Durante questo periodo il vitello non beve latte. Recentemente Sandra Zihlmann ha però imparato nel corso «Phytotherapie in der Stallapotheke» tenutosi presso il centro di formazione professionale Natur & Ernährung a Lucerna che l'apporto di latte durante la somministrazione di tisane non va interrotto poiché il latte rafforza il sistema immunitario del vitello. Durante il corso si è esercitata a preparare medicinali che ha già sperimentato sui propri animali. Per curare una mastite acuta ha impiegato una pomata antinfiammatoria a base di olio di calendula e tintura di malva (ricetta pagina 7) che si è dimostrata efficace già dopo un giorno «e ha agito anche meglio dei prodotti tradizionali che solitamente acquisto alla Landi», racconta Sandra Zihlmann entusiasta.

Finora non ha osservato effetti indesiderati nella trentina di vacche da latte e vitelli. Anche il sapore del latte rimane invariato: «Ho però imparato a usare con parsimonia aglio e cipolla.» Se la fitoterapia non funziona o suo marito non riesce a identificare chiaramente la malattia naturalmente si rivolgono al veterinario dell'effettivo.

Sandra Zihlmann vorrebbe approfondire ulteriormente l'impiego di rimedi nell'azienda. «Sicuramente nel mio orto ci sarà sempre un posticino per altre erbe», afferma, convinta della fitoterapia.

## Ricette semplici con piante medicinali

Con un pizzico di abilità e conoscenza delle piante è possibile preparare in proprio rimedi naturali casalinghi per la stalla.

Testo: Katrin Erfurt



### Come conservare e lavorare le piante medicinali

Le piante medicinali possono essere aggiunte al foraggio fresche, essiccate o spezzettate o somministrate sotto forma di tisana tiepida. Le piante essiccate possono essere conservate al massimo da uno a due anni in un barattolo ben chiuso in un luogo fresco, asciutto e buio. Possono anche essere trasformate in tinture (estratto di erbe in alcol), oli e pomate. Le dosi raccomandate sono solitamente trasmesse oralmente o sono frutto di esperienza. Sono disponibili anche in libri specialistici e nella banca dati online dei medicinali fitoterapici liberamente accessibile. Nelle farmacie e nelle drogherie sono in genere in vendita tutti gli ingredienti necessari per le ricette.

[www.phytoarznei.ch](http://www.phytoarznei.ch) (DE)

### Spray per la cura e la disinfezione dei capezzoli



Aggiungere 1 cucchiaino di timo e una bustina di camomilla a 100 ml di acqua bollente, lasciare in infusione per 10 minuti. Versare il liquido in un flacone spray. Aggiungere con una pipetta 2 ml di glicerina vegetale (ottenibile in farmacia/drogheria). Lo spray è destinato all'uso immediato e va utilizzato entro 14 giorni. Il prodotto è indicato per prevenire mastiti,

per curare e disinfettare i capezzoli dopo la mungitura e in caso di pelle irritata o secca. Il timo ha un effetto antibatterico, antinfiammatorio e favorisce la guarigione delle ferite. La camomilla ha un effetto calmante, antinfiammatorio, antisettico e cura la pelle.

### Camomilla contro la diarrea dei vitelli



Aggiungere 5 g di fiori di camomilla a un litro di acqua bollente. Coprire, lasciar riposare per 10 minuti e filtrare. Aggiungere polvere elettrolitica per equilibrare le perdite di minerali. In alternativa si possono aggiungere 4 g di sale da cucina e 20 g di zucchero d'uva bio.

Ai vitelli con diarrea va somministrato due volte al giorno per tre giorni un litro di tisana con un biberon o con un secchio abbeveratoio con tettarella. I fiori di camomilla hanno un effetto spasmolitico e antinfiammatorio in caso di diarrea e altri disturbi della digestione.

### Unguento per la cura della pelle

Per la fabbricazione dell'unguento occorre dapprima preparare olio di calendula e tintura di malva. Per l'olio versare circa 20 g di fiori di calendula secchi o 100 di fiori freschi in un contenitore pulito e coprire completamente con un l di olio d'oliva. Lasciar riposare in un luogo buio per due settimane, filtrare. Per la tintura coprire fiori

di malva freschi con alcol a circa 40 gradi. Lasciar riposare la miscela a temperatura ambiente, agitare quotidianamente fino a quando il colore rimane immutato. Filtrare la tintura e versare in bottigliette scure. Chiusa ermeticamente la tintura può essere conservata fino a cinque anni.

Per la pomata riscaldare delicatamente a bagno maria 25 ml di olio di calendula. Far sciogliere mescolando con una frusta 6 g di cera d'api (addensante) (l'olio non deve bollire). Togliere dal fuoco, aggiungere 1 g di resina pestata nel mortaio e far sciogliere sempre mescolando. Far sciogliere 4 g di burro di karité nel calore restante (non a bagnomaria). Lasciare intiepidire la pomata mescolando di tanto in tanto con una bacchetta di vetro. Aggiungere sempre mescolando 2 cucchiaini di tintura di malva e 8 gocce di olio essenziale di incenso (ottenibile in farmacia/drogheria). Travasare l'unguento pronto in tubetti. In frigorifero si conserva circa un anno.



Applicare più volte al giorno con le dita pulite uno strato sottile di pomata su ferite superficiali o che stentano a rimarginarsi e sulle parti della pelle molto sollecitate o irritate o sulle piaghe. Le parti della pelle interessate vanno in precedenza lavate con acqua pulita e asciugate.

La calendula e la malva favoriscono la guarigione delle ferite e hanno un effetto antinfiammatorio e antibatterico. L'olio di incenso allevia i dolori e ha un effetto purificante. Il burro di carité cura e nutre la pelle mentre la resina stimola l'irruzione sanguigna e ha un effetto disinfettante.

# «La fitoterapia può agire molto rapidamente»

La droghiera e esperta Michelle Krügel sulle opportunità e i limiti del metodo curativo nella stalla.

Intervista: Katrin Erfurt

### Quale importanza ha la qualità delle piante medicinali nella trasformazione?

**Michelle Krügel:** La qualità è decisiva. Le erbe acquistate in farmacia o in drogheria sono sottoposte alla verifica delle sostanze attive contenute nei componenti. Sono però anche del parere che le piante medicinali che crescono attorno alla casa vadano senz'altro utilizzate a condizione che abbiano un buon aspetto e che siano trasformate correttamente. Va da sé che vanno trasformate solo erbe che si possono identificare al 100 per cento.

### L'applicazione sugli animali da reddito può avere effetti indesiderati?

Molte piante medicinali se applicate correttamente non presentano rischi. Un uso improprio tuttavia può avere effetti collaterali. L'arnica per esempio non è adatta per uso interno perché influisce sulla circolazione sanguigna e il miocardio potrebbe reagire con una paralisi. Applicata esteriormente però l'arnica è una pianta fantastica per la cura di ferite, per esempio sotto forma di impacco di tintura di arnica. È pertanto importante informarsi sulle applicazioni, la preparazione, il dosaggio e la durata dell'impiego.

### Gli animali come reagiscono alla terapia? Esistono trucchi per la somministrazione?

Dipende se aggiungo la pianta medicinale pura al foraggio, se la polverizzo o se impiego un estratto come la tisana o la tintura. Sovente gli animali sono meno selettivi delle persone, ad eccezione dei gatti che non sopportano molte sostanze. I grandi animali tollerano molto bene la fitoterapia. Consiglio di mischiare le piante medicinali al foraggio e di applicare le tinte direttamente attraverso le mucose.

### Fa una differenza preparare una tisana con erbe fresche, essiccate o in bustina?

Le tisane preparate con erbe fresche hanno un tenore più elevato di oli essenziali. Le erbe fresche hanno sovente un sapore

intenso e un aroma più marcato. Se non sono disponibili piante fresche si può ricorrere alle erbe essiccate. Il processo di



Michelle Krügel è titolare della drogheria «üsi drogerie» a Münsingen BE.

essiccazione tuttavia può ridurre alcuni composti volatili importanti per la salute. Le erbe essiccate comunque in genere contengono ancora una grande quantità di sostanze attive e una corretta conservazione permette di conservarne la qualità. Le bustine sono senz'altro pratiche ma sovente contengono meno erbe di buona qualità o le parti sbagliate della pianta. È importante non perdere di vista l'obiettivo dell'applicazione e informarsi sui prodotti presso il personale specializzato.

### Quanto velocemente si manifesta l'effetto dell'applicazione di piante medicinali?

La fitoterapia può essere una terapia molto rapida poiché la sostanza attiva è applicata direttamente sul corpo provocando una reazione. Un esempio: se curo una ferita con essenza di calendula e il trattamento adatto, la ferita dovrebbe rimargi-

narsi di giorno in giorno. Sosteniamo in modo ottimale il processo di guarigione senza disturbarne i processi fisiologici. In caso di malattie croniche, come per esempio nel caso di problemi agli unghioni, occorre tanta pazienza.

### Nell'azienda di Sandra Zihlmann (p. 6) lo spino cervino è stato impiegato con successo per curare le lesioni cutanee dei vitelli. Come agisce la pianta?

L'applicazione di spino cervino e anche di crespino ha origini nella fitoterapia tradizionale trasmessa di generazione in generazione. A questo scopo si appendono parti di piante. Si suppone che le loro componenti si diffondano attraverso l'aria e agiscano contro le micosi. Il successo parla da sé – non occorre conoscere il modo di agire preciso.

### Esistono piante medicinali adatte per lanciarsi nella fitoterapia?

Una pianta perfetta per iniziare è l'ortica che può essere trasformata in fieno e che aiuta a stimolare il metabolismo. È accessibile a tutti e durante la stagione è disponibile in grandi quantitativi. Consiglio di seguire un corso per familiarizzarsi con la materia.

## Informazioni specialistiche

**Michelle Krügel**

Droghista e veterinaria naturopata

[info@uesidrogerie.ch](mailto:info@uesidrogerie.ch)

+41 31 7211006

# Licenza di trattare

Dal 2027 i professionisti non potranno più acquistare e utilizzare prodotti fitosanitari senza autorizzazione PF. Ciò vale anche per l'agricoltura biologica e per l'orticoltura biologica.

Testo: René Schulte

Il 1° gennaio 2027 in Svizzera entreranno in vigore nuove normative per l'acquisto di prodotti fitosanitari (PF) per uso professionale e commerciale. Il 2026 è considerato anno di transizione. Le novità riguardano l'agricoltura e l'orticoltura ma anche altri campi di applicazione. La Confederazione intende così rendere più sicuro l'impiego di PF, ridurre i rischi per l'ambiente e la salute e promuovere un'agricoltura più sostenibile.

Le disposizioni valgono anche per l'agricoltura bio, la viticoltura bio e l'orticoltura bio. Dal 2026 i professionisti già in possesso di un'autorizzazione possono registrarsi online presso l'Ufficio federale dell'ambiente. Chi invece non è ancora in possesso dell'autorizzazione dovrebbe informarsi al più presto e iscriversi al corso per ottenere il rilascio dell'autorizzazione presso un centro di formazione e organo d'esame riconosciuto dallo Stato.



Trattare le viti bio in avvenire sarà possibile solo con l'autorizzazione PF.

## Modifiche dal 2027

- **Obbligo di autorizzazione:** dal 2027 i PF per l'uso professionale possono essere acquistati e impiegati solo da persone in possesso di un'autorizzazione valida. Eccezione: le persone sprovviste di autorizzazione PF possono impiegare PF sotto la guida diretta di una persona in possesso dell'autorizzazione.
- **Digitalizzazione:** l'autorizzazione è rilasciata in formato digitale e inserita in un registro centrale.
- **Tipi di permesso:** l'attuale autorizzazione per l'impiego di PF in agricoltura e orticoltura (autorizzazione AO) viene suddivisa in due autorizzazioni separate (autorizzazione A e autorizzazione O). Coloro che necessitano di entrambe le autorizzazioni devono richiederle entrambe.

- **Esami e corsi:** per ottenere il patentino è necessario frequentare corsi specifici e comprovare con una prova scritta e pratica di disporre delle competenze necessarie.
- **Validità:** l'autorizzazione è valida cinque anni e va rinnovata regolarmente.
- **Obbligo di formazione continua:** per il rinnovo dell'autorizzazione occorre seguire una formazione continua. Il primo ciclo di corsi inizia in data 1. 1. 2027.
- **Controlli più rigorosi:** il commercio è tenuto a verificare le autorizzazioni degli acquirenti.

## Anno di transizione 2026

- Dal 1° gennaio 2026 al 30 giugno 2026: i titolari di un'autorizzazione PF o di un diploma riconosciuto (prima del

- 2026) devono registrarsi online nel registro centrale federale per richiedere l'autorizzazione digitale. L'autorizzazione decade in caso di mancata registrazione. Un elenco dei diplomi riconosciuti è disponibile online.
- Dal 1° luglio al 31 dicembre 2026: la registrazione nel registro autorizzazioni PF viene confermata e viene rilasciata la nuova autorizzazione.
- **Norma transitoria:** nel corso di tutto il 2026 i PF possono essere acquistati e impiegati come finora.



Informazioni su autorizzazione, organi d'esame e formazione continua

[www.permis-pph.ch](http://www.permis-pph.ch)



# Vino analcolico

Il vino senz'alcol va di moda. L'UE per la sua produzione ammette un metodo già sperimentato. Ciò interessa anche la Confederazione e il settore vitivinicolo bio svizzero.

*Testo: Beat Grossrieder e René Schulte*

Dal 18 marzo 2025 i viticoltori nell'Unione europea (UE) possono nuovamente produrre vini bio analcolici. A questo scopo è stato esplicitamente inserito nel Regolamento bio UE il metodo della distillazione sottovuoto. Tale metodo era già stato applicato in precedenza ma, a causa di una modifica della legge, dal 2023 per due anni il suo impiego è stato reso praticamente impossibile alle aziende vitivinicole biologiche. I processi a membrana come l'osmosi inversa e altre tecniche per rimuovere l'alcol dal vino bio durante quel periodo erano vietati.

La decisione dell'UE ha ripercussioni anche in Svizzera. Riguardo ai metodi enologici autorizzati l'Ordinanza bio sviz-

zera infatti rimanda al diritto UE. Fino al 1° maggio, nel quadro del pacchetto di ordinanze agricole 2025, è inoltre in corso una procedura di consultazione. Secondo Luana Cresta del settore promozione della qualità e dello smercio dell'Ufficio federale dell'agricoltura (UFAG), dal 2026 la Svizzera nel quadro dell'attuazione autonoma adotterà la norma UE, una tesi suffragata anche dagli accordi sull'equivalenza con l'UE. In poche parole: «Se le modifiche dell'Ordinanza bio entreranno in vigore, anche il vino bio svizzero potrà essere de-alcolizzato unicamente mediante evaporazione sottovuoto o distillazione.» A coloro che sceglieranno altri metodi sarà negata la certificazione bio per i propri prodotti.

Se con il tempo dovesse emergere che l'obiettivo può essere raggiunto in modo delicato anche con altri metodi, spiega l'esperta, l'UFAG potrebbe ripensarci e verificare se sono compatibili con i principi dell'Ordinanza bio svizzera. «L'UFAG è aperto ai suggerimenti dei professionisti.»

## Il consumo di alcol in calo colpisce il settore vitivinicolo

Il vino analcolico è sempre più richiesto, a livello internazionale ma anche in Svizzera. L'associazione di categoria Swiss Wine parla di «una tendenza in crescita». La birra senz'alcol si è ormai affermata. I cocktail (cocktail analcolici) e le imitazioni analcoliche di gin, wodka e whisky sono

◀ Dal 2026 l'Ordinanza bio svizzera potrebbe autorizzare un metodo per la dealcolizzazione.

sempre più apprezzati. Ciò è dovuto non da ultimo a una nuova consapevolezza della salute della popolazione. Il cosiddetto movimento NoLo è in forte crescita (l'acronimo sta per no/low alcohol, vale a dire niente/poco alcol).

Le cifre dimostrano che effettivamente consumiamo sempre meno alcol. L'organizzazione di categoria Swiss Spirit calcola: «Dalla fine degli anni 2000 il consumo di alcol in Svizzera diminuisce leggermente ogni anno ed è ora inferiore a 8 litri di alcol puro per persona e anno. Nel 1900 si trattava ancora di 17 litri.» Questo sviluppo si ripercuote in particolare sul vino: se nel 2013 erano smerciati complessivamente 271 milioni di litri, nel 2023 si è trattato di soli 235 milioni di litri (statistiche vitivinicole dell'UFAG).

### Primi passi

La contrazione del mercato obbliga i viticoltori a sviluppare soluzioni e a percorrere nuove vie. Da qui parte anche l'interesse di una parte del settore per il vino analcolico, sia convenzionale che biologico. Non tutti però ne sono entusiasti, ne sono la prova discussioni controverse, come ad esempio quelle sentite in occasione del recente congresso sui vini bio del FiBL a metà marzo a Sion VS dove la tendenza verso prodotti senza o con poco alcol sono stati un tema importante.

Un passo avanti lo ha già fatto il viticoltore Demeter Roland Lenz, specializzato in varietà robuste. Sin dal 2022 nella sua tenuta vitivinicola a Iselisberg nel Canton Turgovia si occupa intensamente di vini NoLo e attualmente propone tre prodotti senza alcol: un barrique bianco, un cuvée di vino bianco e uno di vino rosato, sviluppati in collaborazione con la start-up zurighese Amesco che ha dealcolizzato il vino. Sulle bottiglie tuttavia non figura il marchio Demeter. Probabilmente sarà così anche in avvenire, infatti il vino è stato ottenuto con un metodo di filtrazione che nel prossimo futuro non sarà ammesso in ambito biologico.

I vini, osserva Roland Lenz, sono comunque molto richiesti. Aggiunge: «Il pregio di un vino analcolico dipende dal vino



Su questo merlot bio spagnolo «0%» si riferisce chiaramente all'assenza di alcol.

base che deve essere di ottima qualità in modo da conservare il carattere anche senza alcol.» Per il viticoltore produrre un vino rosso analcolico rappresenta un «capolavoro». È difficile conservare la struttura complessa dopo la sottrazione dell'alcol. «Sarebbe meglio lasciare i vini rossi corposi così come sono e completarli con vini analcolici. Entrambi hanno motivo di esistere.»

Oltre a Roland Lenz ha intenzione di iniziare a produrre prodotti NoLo anche la tenuta biodinamica La Capitaine della famiglia vonese Parmelin a Gland, come conferma su richiesta. Nel frattempo la ditta La Vigneronne a Perroy nel Canton Vaud sta pianificando un vero e proprio centro di dealcolizzazione. «L'impianto in avvenire sarà aperto a tutti i viticoltori svizzeri interessati», informa Swiss Wine. Anche la ditta sciaffusana Rimuss & Strada Wein sta investendo in un impianto di distillazione sottovuoto con recupero degli aromi, come conferma il direttore Micha Davaz. L'impresa con licenza Gemma prevede di metterlo in funzione nel corso del primo semestre del 2026 inclusa vinificazione per conto terzi.

### Voci critiche e alternative analcoliche

Beatrice Steinemann è molto critica nei confronti di tale sviluppo. «Durante la dealcolizzazione del vino un prodotto originariamente naturale viene fortemente modificato con un elevato impiego di energia e di risorse», spiega l'ingegnere diplomata in frutticoltura e viticoltura attiva presso il FiBL. A suo parere ciò non corrisponde al pensiero biologico. Il gruppo di esperti in materia di vino del quale fa parte condivide la sua opinione. Un altro problema è costituito dall'elevato tenore zuccherino di tali bevande. «Consigliamo

pertanto alla commissione del marchio Trasformazione e commercio di non inserire la distillazione sottovuoto autorizzata nell'UE nelle direttive di Bio Suisse, se mai la Svizzera dovesse adottarla.» A ciò si aggiunge il fatto che per la commissione di esperti esiste un mercato molto esiguo per un prodotto del genere. A titolo di paragone: «La birra analcolica in Svizzera rappresenta solo il 7 per cento – dopo uno sviluppo del mercato e dei prodotti durato decenni», osserva Beatrice Steinemann.

Non si sa ancora se la distillazione sottovuoto sarà mai ammessa per le aziende Gemma. Intanto Angela Deppeler, responsabile del settore vino presso Bio Suisse, richiama l'attenzione su altre alternative analcoliche: «Già ora alcune tenute vitivinicole oltre al vino vendono anche succo d'uva, agresto, succo d'uva con acqua frizzante e altre bevande a base di succo d'uva.» Le commercializzano con nomi di fantasia e bottiglie e etichette particolari. Un'altra opzione potrebbero essere vini «leggeri» con una gradazione alcolica tra l'8 e il 10 per cento. La Francia meridionale a questo proposito è più innovativa. Recentemente con la marca «Levin» è stata lanciata una serie di succhi di uve Chardonnay, Syrah e Pinot bio e vegani – fermentati con batteri e lieviti che non producono alcol. Salute!



### La distillazione sottovuoto in sintesi

La distillazione sottovuoto sfrutta il principio secondo il quale i liquidi evaporano a basse temperature se sono sottoposti a bassa pressione. Il punto di ebollizione dell'alcol nel vino scende da 78 a 28–32 gradi grazie alla pressione ridotta nell'impianto di distillazione. A questa temperatura l'alcol evapora delicatamente e viene separato dal vino mentre gli aromi e altre componenti sensibili rimangono conservati. – Mentre l'UE ha già autorizzato la distillazione sottovuoto per i vini bio, in Svizzera attualmente non è ammessa. *bg*

# Bio Suisse

## Attivare «pagamento online» su Biomondo



Il pagamento con Twint o carta di credito semplifica l'acquisto e la vendita.

Chi acquista online in genere vorrebbe effettuare il pagamento in modo semplice, rapido e sicuro. Ciò è ora possibile anche su Biomondo. Le aziende bio che vendono i loro prodotti su questa piattaforma con pochi clic possono attivare la funzione «pagamento online» sul menu sotto:

La mia azienda >  
Negozio online > Consegna

L'attivazione avviene dopo la verifica da parte dei rispettivi partner finanziari e dura circa 15 minuti. In seguito potranno essere accettati pagamenti con Twint, Visa e Mastercard. Il credito viene versato mensilmente. Le ordinazioni vanno accettate entro sei giorni, in caso contrario sono automaticamente annullate. In caso di modifica di un ordine l'acquirente riceve un rimborso parziale. Il pagamento online riduce l'onere per i pagamenti anticipati e protegge da frode. È comunque possibile continuare a offrire l'acquisto contro fattura o pagamento anticipato. *Michèle Hürner, Bio Suisse*

[www.biomondo.ch](http://www.biomondo.ch)

## Nuovo responsabile digitalizzazione



Andreas Hofmann

All'inizio dell'anno Andreas Hofmann ha assunto la direzione del settore digitalizzazione & IT presso Bio Suisse. L'informatico diplomato NDS FH dispone di una pluriennale esperienza nella conduzione di gruppi multidisciplinari che si occupano di sviluppo di software, analisi aziendale, sviluppo di strategie per l'analisi dei dati e infrastruttura. Come caposquadra presso il suo precedente datore di lavoro Endress+Hauser il 53<sup>enne</sup> si è occupato in particolare dello sviluppo del settore «internet delle cose». *schu*

## Che cosa è successo all'AD primaverile?



Ha preso la parola anche Rolf Bernhard, il nuovo codirettore di Bio Suisse.

Dagli obiettivi strategici dell'associazione all'abbandono delle energie fossili all'iniziativa sulla protezione delle derrate alimentari – i temi all'assemblea dei delegati di Bio Suisse del 16 aprile 2025 non sono mancati. Inoltre sono stati presentati i rapporti annuali, sono state discusse le modifiche delle direttive e sono stati nominati gli organi di esperti. Per sapere quali temi sono stati oggetto di discussione e quali decisioni sono state prese è possibile consultare il verbale ufficiale. Un resoconto con i punti essenziali relativi all'AD è inoltre disponibile su [bioaktuell.ch](http://bioaktuell.ch). *schu*



Resoconto AD primaverile 2025  
[www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) (FR e DE)



Presto online: Verbale AD  
[www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) (FR e DE)

# FiBL

## Sondaggio sulle offerte del FiBL

Il FiBL desidera adeguare maggiormente le offerte informative alle esigenze dei professionisti e a questo scopo, fino alla fine di maggio, sta conducendo un sondaggio rivolto alle persone attive in agricoltura. Quali offerte sono gradite, quali sono maggiormente sfruttate e quali desideri non sono ancora stati esauditi? Il sondaggio dura da 10 a 20 minuti. Tra i partecipanti saranno messi in palio attraenti premi. *Simona Moosmann, FiBL*



Partecipare al sondaggio

[survey.fibl.org/222222](https://survey.fibl.org/222222) (FR)

[survey.fibl.org/134465](https://survey.fibl.org/134465) (DE)

## Viaggio alle giornate dei campi biologici



Quest'anno saranno presenti 130 espositori.

In giugno avranno luogo le giornate dei campi biologici, il più grande evento del settore bio in Germania. Il FiBL organizza un'escursione sul luogo con partenza il 18 e ritorno il 20 giugno 2025. L'evento quest'anno si terrà presso l'azienda agricola Wassergut Canitz vicino a Lipsia. Fra i principali temi proposti vi saranno soluzioni per la protezione delle acque e strategie di adeguamento ai cambiamenti climatici. Termine di iscrizione al viaggio è il 16 maggio 2025. *tre*

[agenda.bioaktuell.ch](https://agenda.bioaktuell.ch) (DE)

## Promemoria



Il promemoria aggiornato del FiBL «Pflanzenschutzempfehlungen für den Biogemüsebau» fornisce numerose raccomandazioni per la regolazione di malattie e organismi nocivi e completa le informazioni settimanali sulla protezione delle piante di Agroscope e FiBL. Il FiBL ha inoltre pubblicato il promemoria «Hof- und Recyclingdünger im Biolandbau – Leitfaden zu den Richtlinien der Bio Suisse» nel quale sono spiegate in modo dettagliato e illustrate con esempi le direttive relative all'apporto di sostanze nutritive. *tre*



Guida tecnica Pflanzenschutz im Gemüsebau

[shop.fibl.org](https://shop.fibl.org) > 1284 (DE)



Promemoria Hof- und Recyclingdünger

[shop.fibl.org](https://shop.fibl.org) > 1800 (DE)

## Nuovi podcast

Nella più recente puntata di FiBL Focus l'agricoltore Gemma Markus Schütz, Adrian Schlageter di Bio Suisse e Veronika Maurer del FiBL parlano dell'abbandono dell'uccisione di pulcini e le sfide che ne derivano (in tedesco).

Una somma di conoscenze relative alle prestazioni dell'agricoltura biologica è presentata in forma compatta nella puntata «Was bringt Bio wirklich? Ein Blick in über 500 Studien» con Jörn Sanders. Il presidente della direzione di FiBL Svizzera riassume i risultati di un ampio metastudio. *tre*



Podcast FiBL Focus

[www.fibl.org/podcast](https://www.fibl.org/podcast) (DE)

## Adeguare la viticoltura al clima



Presto saranno piantate le viti sperimentali – fra l'altro qui in Vallese.

Il futuro della viticoltura svizzera è fortemente influenzato dai cambiamenti climatici che causa periodi di siccità e canicola più frequenti. La scelta del portainnesto sul quale inserire la varietà di resa finora è stata poco studiata ma potrebbe rappresentare un importante elemento per l'adeguamento della vite ai cambiamenti climatici. Nell'ambito del progetto quadriennale «VineRoot4Clim» il FiBL assieme a partner sta studiando il potenziale di adeguamento di 20 portainnesti. L'obiettivo è che la viticoltura possa essere praticata con meno risorse idriche e di riuscire a ridurre l'irrigazione nei vigneti svizzeri. I portainnesti, 16 varietà a fini di adattamento e 4 varietà di riferimento, sono studiati in diverse regioni vinicole: nel Canton Argovia presso il FiBL a Frick, nel Canton Vaud presso la scuola universitaria professionale di viticoltura e enologia a Changins e in Vallese presso l'azienda Gemma Domaine du Mont d'Or. Su tutti i portainnesti dell'esperimento è innestato Pinot nero, il vitigno maggiormente coltivato in Svizzera. Questo vitigno è già colpito dagli effetti dei cambiamenti climatici e inoltre permette il paragone con altri impianti sperimentali internazionali. *Michaël Farny, FiBL*

[www.fibl.org/progetti](https://www.fibl.org/progetti) > 70092

(FR, DE e EN)

# Occupazione, impegno, esperienze

L'azienda agricola di Caritas Ticino offre un percorso formativo per il ricollocamento di persone nel mercato del lavoro. Con il trasloco a Sant'Antonino l'impegno e gli ambiti si sono ulteriormente ampliati.

Testo e foto: Elia Stampanoni, Bio Ticino

L'azienda agricola di Caritas Ticino (Catibio) è oggi una solida realtà nel settore del biologico ticinese. A una ricca produzione di ortaggi si sono di recente aggiunti o si aggiungeranno ulteriori settori e attività. Infatti, con il trasloco da Pollegio a Sant'Antonino, la struttura ha potuto praticamente raddoppiare la sua estensione, gestendo ora circa 2,4 ettari di superficie, come ci racconta Giuseppe Crosta, responsabile dell'azienda e fresco di nomina nel comitato di Bio Ticino: «Dalla primavera del 2022 ci siamo trasferiti a Sant'Antonino, riprendendo i terreni e gli stabili di un'azienda biologica esistente e già certificata Bio Suisse, garantendoci così una continuità».

Tra la Bassa Leventina e il Piano di Magadino, inutile dirlo, le condizioni climatiche sono differenti e ciò ha comportato un periodo di assestamento in cui il responsabile, assieme ad Andrea (l'agronomo) e ai dipendenti ha dovuto adattare i metodi culturali. La produzione è oggi molto variata, con una moltitudine di prodotti, coltivati in serra e in pieno campo, che poi trovano smercio principalmente tramite la Tior (la società commerciale della Federazione Ortofrutticola Ticinese FOFT), ma anche con la cassetta Bio di Caritas Ticino, un'iniziativa che porta direttamente ai consumatori circa 180-200 cassette di prodotti biologici di stagione ogni settimana: «Il loro contenuto varia chiaramente in base alla disponibilità, ma settimanalmente riusciamo a proporre un'offerta variegata, che viene consegnata nelle nostre sedi, dove i clienti si recano per il ritiro». La sistemazione nella nuova realtà ha comportato un buon spirito d'adattamento, ma ha anche permesso a Catibio, che dal 2013 è certificata Bio Gemma, di ampliare ulteriormente l'offerta: «Prima la nostra produzione era incentrata in modo parti-

colare sugli ortaggi e piccoli frutti, oltre ad alcune arnie. Questi settori sono stati mantenuti o ampliati, ma abbiamo anche potuto aggiungerne altri, come quello dei fiori recisi o nuove colture, ma soprattutto la creazione di spazi da dedicare ad attività didattiche e d'incontro per le famiglie», illustra il responsabile aziendale.

## La serra dei sogni

Nel 2025 è di fatto partito il progetto della vendita diretta in azienda e delle attività per le famiglie: «Ogni sabato è possibile venire da noi, visitare l'azienda, intrattenersi con noi, capire e osservare come lavoriamo, discutere e rilassarsi, per poi al termine acquistare i prodotti direttamente dal campo», spiega Giuseppe. A completare l'offerta ci saranno anche uno spazio didattico, attrazioni e giochi per i bambini, così che pure i genitori possano distendersi, entrando eventualmente nella serra dei

sogni, uno spazio dedicato alla meditazione o alla quiete: «È una superficie coperta totalmente inerbata, dove stanno crescendo viti e altri vegetali che le conferiranno un tocco veramente particolare», spiega Giuseppe mostrandoci la serra. S'aggiungono infine il piccolo negozio aziendale (in allestimento) e la possibilità di organizzare piccole riunioni (abbinate a una visita) nell'ammodernata sala all'interno della struttura.

Oltre ad essere un'azienda agricola biologica che produce ortaggi, frutti, miele, biodiversità e altro, Catibio s'inserisce nel settore Programmi occupazionali, un percorso formativo dedicato alle persone in assistenza o in disoccupazione progettato in collaborazione con l'Ufficio del sostegno sociale e dell'inserimento, con cui si promuove il ricollocamento nel mercato del lavoro. Come avveniva a Pollegio, anche a Sant'Antonino ogni anno vengono



Giuseppe Crosta immerso nella coltivazione di carciofi a Sant'Antonino.

Uno scorcio dell'azienda Catibio, con alcune coltivazioni e una delle serre.



inserite, a rotazione, circa 60 persone: «Restano da noi solitamente per tre mesi, in alcuni casi anche sei e, nel relativamente breve periodo, il nostro obiettivo è di offrire un bell'ambiente di lavoro, che possa aiutare a superare un difficile momento». L'azienda agricola di Caritas Ticino collabora inoltre dall'ottobre 2014 con l'Azienda agraria cantonale di Mezzana e ha ottenuto il titolo di «azienda formatrice federale» (attualmente sta formando tre apprendisti).

### Dalla tavola al campo e alle neofite

Se i prodotti agricoli percorrono solitamente il tragitto dal campo alla tavola, come è anche lo slogan di alcune iniziative a favore del prodotto locale, la storia di Giuseppe ha fatto un po' il percorso inverso. Di formazione cuoco, è arrivato in Ticino grazie a un ristoratore, che vedendolo all'opera in Italia, suo paese d'origine, l'ha voluto e portato per la prima volta in Ticino. Qui ha conosciuto colei che sarebbe in seguito diventata sua moglie, mentre il lavoro è presto terminato, invogliando Giuseppe a lanciarsi in un'attività indipendente, rilanciando un ristorante sulle rive del Ceresio. Un periodo frenetico, che però male si sarebbe conciliato con le esigenze famigliari. Ecco che, alla nascita del secondo dei loro tre figli, Giuseppe e la moglie prendono la via delle montagne ticinesi, lavorando dapprima in un'alpe discosta della Val Onsernone (Pescod

e poi all'alpe di Neggia. Per vari motivi e vicissitudini la famiglia è però obbligata a rientrare al piano e Giuseppe trova lavoro nella ristorazione, ma la vita lo richiama a un nuovo inizio.

È il 2014 quando avviene il primo contatto con Caritas Ticino per un programma occupazionale. L'ormai ex cuoco si dedica inizialmente al progetto di lotta alle neofite, una delle attività nate nel programma occupazionale di Caritas Ticino, che prosegue tuttora impegnando sette squadre in tutto il Cantone, ognuna formata da un responsabile e da cinque operatori. Giuseppe viene assunto dalla stessa Caritas proprio per sviluppare questo progetto, ampliando l'attività e inserendo anche il ripristino ambientale. A Pollegio si occupa però sempre più anche di agricoltura, affiancando l'allora responsabile Stefano Frisoli, poi divenuto direttore di Caritas nel 2022.

Ma come s'è avvicinato Giuseppe al biologico? «Inizialmente ero molto scettico e come cuoco cercavo per lo più i prodotti buoni, senza badare molto al metodo di produzione. Poi, lavorando con Catibio, mi sono avvicinato e convinto sempre più della forza di questo metodo di produzione. Operando in azienda e informandomi mi sono quindi definitivamente persuaso del biologico», racconta Giuseppe. E com'è avvenuto invece il contatto con Bio Ticino? «Sono stato semplicemente travolto dall'entusiasmo di Bio Ticino e del suo presidente Gabriele Bianchi, che ho cono-

sciuto per una collaborazione. Conoscendo lui e l'associazione sono stato trascinato e ho deciso di mettermi a disposizione, come già faccio qui alla Catibio. Il primo approccio è stato positivo, ho molte idee e tanta voglia di impegnarmi per il bene di Bio Ticino».

[www.catibio.ch](http://www.catibio.ch)

[www.biocassetta.ch](http://www.biocassetta.ch)

### Bio Ticino

Associazione Bio Ticino  
c/o Valentina Acerbis-Steiner  
Via Cantonale 39b, 6930 Bedano  
+41 79 594 46 15  
[info@bioticino.ch](mailto:info@bioticino.ch)  
[instagram.com/bioticino](https://www.instagram.com/bioticino)  
[facebook.com/BioTicino](https://www.facebook.com/BioTicino)



[www.bioticino.ch](http://www.bioticino.ch)

Con elenco dei prodotti biologici ticinesi disponibili presso le aziende.

## Impressum

**Rivista Bioattualità**  
Editore Anno 34, no. 4 | 25, 9. 5. 2025  
Bio Suisse, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basilea  
[www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)  
FiBL, Istituto di ricerche dell'agricoltura biologica  
Ackerstrasse 113, casella postale 219, 5070 Frick  
[www.fibl.org](http://www.fibl.org)

**Redazione centrale**  
René Schulte, caporedattore  
Katrin Erfurt, vice caporedattrice  
Jeremias Lütold, vice caporedattore  
[rivista@bioattualita.ch](mailto:rivista@bioattualita.ch) / +41 61 204 66 36

**Traduzioni**  
Regula van den Berge (salvo testi di Bio Ticino)

**Annunci** Jasper Biegel  
[pubblicita@bioattualita.ch](mailto:pubblicita@bioattualita.ch)  
+41 62 865 72 77

**Edizione** Petra Schwinghammer  
[editrice@bioattualita.ch](mailto:editrice@bioattualita.ch)  
+41 61 204 66 66



**Edizione digitale**  
Utente: bioattualita-4  
Password: Ba4-2025  
[www.bioattualita.ch/rivista](http://www.bioattualita.ch/rivista)

# Bioattualità

La rivista specializzata del settore bio

- Desidero abbonare la rivista Bioattualità.  
10 edizioni l'anno per fr. 65.- (estero: Fr. 79.-)
- Desidero ricevere un esemplare gratuito della rivista Bioattualità
- Desidero ricevere la newsletter gratuita della piattaforma online [bioattualita.ch](http://bioattualita.ch)

.....  
Nome/cognome

.....  
Indirizzo

.....  
NPA/località/Paese

.....  
e-mail

.....  
Data

.....  
Firma

Ritagliare il tagliando e inviarlo a:  
Bio Suisse, editrice Bioattualità  
Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basilea  
+41 61 204 66 66, [editrice@bioattualita.ch](mailto:editrice@bioattualita.ch)

Abbonarsi online  
 [bioattualita.ch/rivista](http://bioattualita.ch/rivista)

  
**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](mailto:mail@muehlerytz.ch), [www.muehlerytz.ch](http://www.muehlerytz.ch)

