Nº 6|26

Bioattualità



Raffinare il letame prima di spargerlo p. 4

Predatori degli afidi nei frutteti p. 8

1500 allievi scoprono il bio p. 14

2 **Impressum**
3 **Brevi notizie**

Letame

4 Dal letame al concime
6 L'impiegato dell'anno: lo scarabeo stercorario

Agricoltura

8 **Frutticoltura** Rimedi contro gli afidi
10 **Zucchero bio** Dolce crescita
11 **Coltivazione di bacche** Come prolungare la stagione delle fragole bio

Bio Suisse e FiBL

12 **Bio Suisse** Novità
13 **FiBL** Novità

14 **Bio Ticino**

Impressum Rivista Bioattualità, anno 35
No. 6|26, 24. 7. 2026/Esce 10 volte all'anno in italiano, tedesco, francese
Editore Bio Suisse, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basilea
www.bio-suisse.ch
FiBL, Istituto di ricerche dell'agricoltura biologica, Ackerstrasse 113, casella postale 219, 5070 Frick
www.fibl.org
Edizione Petra Schwinghammer
editrice@bioattualita.ch
+41 61 204 66 66
Annunci Christina Murer
pubblicita@@bioattualita.ch
+41 62 865 72 45
Redazione René Schulte (caporedattore, *schu*), Katrin Erfurt (vice, *ke*), Jeremias Lütold (vice, *jlu*), Verena Bühl (*vb*), Emma Homère (*emh*), Theresa Rebholz (*tre*), Simone Bissig (layout)
rivista@bioattualita.ch
+41 61 204 66 36
Traduzioni Valeria Wyler, Paola Delcò
Abbo annuale Svizzera: fr. 65.– /estero: fr. 79.–
www.bioattualita.ch/rivista

Ed. digitale Utente: bioattualita-6
Password: Ba6-2026
www.bioattualita.ch/rivista

Foto in copertina: Sparso in strati sottili su campi e pascoli, il letame lavorato migliora la qualità del suolo. *Foto: agrarfoto.com*

Alleati con potenziale

L'agricoltura bio punta sulla collaborazione sotto molti aspetti. Chi ragiona e opera secondo i cicli naturali ha infatti bisogno di alleati. Un esempio su tutti i microrganismi, che in un meraviglioso processo di decomposizione trasformano il letame in sostanze nutritive per il terreno. Oppure gli insetti utili come i sirfidi e i reduvidi, che eliminano gli afidi dagli alberi da frutto. Anche nei pascoli alleati spesso trascurati lavorano sodo: qui gli scarabei stercorari si dimostrano efficienti custodi (tema centrale, da pagina 4).

L'interazione si basa sulla reciprocità. Solo quando l'essere umano garantisce condizioni favorevoli nel cumulo di letame, batteri e funghi si mettono all'opera. Nei frutteti protetti da reti, le strisce fiorite possono contribuire a offrire agli organismi utili un habitat idoneo (pagina 8). E lo scarabeo stercorario trae beneficio dai pascoli estensivi e da un uso ridotto di antiparassitari.

Alla luce della crisi globale dei fertilizzanti, che attualmente sta interessando l'agricoltura convenzionale, i metodi dell'agricoltura bio assumono una nuova rilevanza. A metà giugno, Anke Beermann ha messo in evidenza questo aspetto nel podcast del FiBL (pagina 13). Chiudere i cicli dei nutrienti e puntare sulle risorse organiche, nonché sugli attori del settore è la base per un sistema alimentare più sostenibile e indipendente.



Verena Bühl
Redattrice

Brevi notizie



Proposte di ricerca nel settore ortofrutticolo

Fino al 1° settembre 2026 il Forum Forschung Gemüse (FFG) accoglierà proposte di progetto per il programma di ricerca 2027. Si possono presentare temi concernenti la coltivazione di ortaggi in pieno campo e in serra, le fasi pre e post raccolta e la gestione aziendale. Sono incluse tematiche riguardanti malattie, parassiti, infestanti, lacune nella protezione delle colture o questioni pratiche generali.

Il FFG, gestito dalla Centrale svizzera dell'orticoltura, raccoglie le richieste relative a produzione, commercio, trasformazione e servizi di consulenza e le coordina con istituti di ricerca quali Agroscope e FiBL.

A metà novembre il FFG stabilirà le priorità per i progetti integrativi o di ampliamento. Le questioni di gestione aziendale saranno affrontate parallelamente dal gruppo di lavoro ad hoc dell'Unione svizzera produttori di verdura. *Matthias Meyer, Bio Suisse, Inviare una proposta*

www.legunet.ch

Foto: FiBL; Bio Suisse

Giornate della campicoltura bio

Grande affluenza all'evento clou del settore: all'edizione di quest'anno delle Giornate della campicoltura bio, tenutesi presso la tenuta Katharinental di Nadine e Urban Dörig a Diesshofen TG hanno partecipato circa 2000 persone. L'evento è stato organizzato da Bio Suisse, FiBL, BBZ Arenenberg e Bio Ostschweiz. Le Giornate si svolgono dal 2012. *Comunicato stampa Bio Suisse, 22 giugno 2026*

Articolo completo e foto
www.bioactualites.ch (FR, DE)



Le Giornate sono improntate su innovazione e scambio di conoscenze.

PFAS: Berna vuole aiutare le aziende

Gli elevati livelli di contaminazione da PFAS impediscono ad alcune aziende agricole di rispettare i valori massimi vigenti per le derrate alimentari e non possono quindi vendere i loro prodotti. Per limitare i danni economici, il Consiglio federale ha avviato la procedura di consultazione relativa alla mozione 25.3421. Le aziende coinvolte avrebbero più tempo per riconvertire la produzione e sono previsti sostegni finanziari nei casi di rigore. Sarebbe inoltre consentito, per tre anni, miscelare carne, pesce e uova con PFAS fuori norma. I prodotti finali dovranno rispettare i tenori massimi stabiliti e i consumatori dovranno essere informati sulla miscelazione.

La mozione prevede anche valori limite più severi per i PFAS nell'acqua potabile. Al contempo l'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria ha emanato direttive per una loro applicazione uniforme in tutti i Cantoni. La procedura di consultazione termina il 18 settembre 2026. *ke*

Comunicato stampa del Consiglio federale del 27 maggio 2026
www.admin.ch

Colture in rotazione: nuovi sbocchi

Coop prevede di produrre il proprio pane bio unicamente con cereali svizzeri Gemma. Ciò richiederà circa 2800 ettari di superficie coltivabile e la produzione di 10 600 tonnellate di grano bio in più. Dato che lo sviluppo della coltivazione di cereali panificabili nell'ambito della rotazione delle colture comporta anche una maggiore produzione di avena, legumi, patate e semi oleosi, Coop crea così ulteriori opportunità di smercio per queste colture. A tal fine ha avviato un progetto di rotazione delle colture in collaborazione con Bio Suisse. *ke*



La maggior domanda di grano bio da parte di Coop accresce le colture in rotazione.

Dal letame al concime



Il letame strutturato è alla base del processo di decomposizione microbica.

Maggiori informazioni sull'esperimento DOK

bioactualites.ch
> Fumier préparé (FR, DE)

Che venga prelevato dalla stalla e lavorato oppure sia quello fresco nei pascoli, il letame è una risorsa preziosa che merita maggiore attenzione.

Testo: Verena Bühl

Senza concimi organici, l'agricoltura bio non esisterebbe. Il letame, in particolare, può contribuire in modo significativo al mantenimento a lungo termine della fertilità del suolo. Tuttavia, c'è letame e letame. Lasciato in cumuli sul campo senza cura alcuna e poi sparso, è difficile che il suolo e le piante riescano a decomporlo. Serve l'intervento dei microrganismi, che durante un processo di decomposizione controllato lo scompongono e, per così dire, lo predigeriscono.

Si dice che compostare il letame sia un'attività laboriosa, che richiede attrezzature specifiche e molta esperienza. Questo scoraggia molti. Tuttavia, è possibile farlo anche con meno sforzo. «Trovo sorprendente la grande differenza di qualità che riesco a ottenere con pochi passaggi», afferma David Himmelsbach, agricoltore certificato Gemma, riassumendo la sua esperienza nella produzione di letame maturo. Il letame maturo è ritenuto una valida alternativa al compost di letame.

Smuovere e coprire

David e Rita Himmelsbach gestiscono l'azienda agricola Luxenhof a Bärschwil SO. Il letame proviene dalle loro vacche da latte, dai buoi da ingrasso e dai bovini da allevamento, per un totale di 20–25 UBG (unità di bestiame grosso). «Nella nostra stalla si produce molto letame ricco di paglia, mentre il liquame è poco», racconta David Himmelsbach. In inverno il letame viene raccolto su una piattaforma e prelevato gradualmente, in porzioni, per la concimazione, a partire da novembre. «Poi, con l'escavatore, dispongo il letame stoccato in semplici cumuli ai margini del campo e li copro», spiega David Himmelsbach, aggiungendo: «Viene poi rivoltato ancora una o due volte. In realtà, più che rivoltato, viene smosso».

La procedura apporta ossigeno al cumulo, consentendo ai microrganismi utili di svolgere la loro lavoro. Negli impianti professionali o nel compostaggio ai margini dei campi su larga scala, viene utilizzata una speciale rivoltatrice per compost. A David Himmelsbach non occorre: «La pinza per letame montata sull'escavatore è più che sufficiente». Oltre a smuoverlo, l'unica misura di manutenzione è coprire il cumulo con un telo per compostaggio che protegge il letame sia dall'essiccamento che dal ristagno d'acqua, fattori che possono compromettere seriamente il processo di decomposizione.

A partire da marzo, David Himmelsbach sparge le prime dosi di letame maturo sui pascoli. Dopo la mietitura dei cereali, è la volta delle campicolture e, a fine estate, dei pascoli. «Quest'anno lo abbiamo sparso per la prima volta anche dopo il primo taglio sul prato coltivato. Nonostante la siccità, gli organismi del suolo nel giro di sei settimane lo hanno ben integrato.» Ne serve poco, basta uno strato sottile.

Anche sulla letamaia è possibile avviare la maturazione smuovendo leggermente il cumulo (non più alto di due metri), coprendolo con un telo per compostaggio e rivoltandolo o smuovendolo una o due volte. È importante il giusto rapporto tra carbonio (C) e azoto (N). Si considera ideale un rapporto C/N compreso tra 25 : 1 e 35 : 1. Il letame ricco di paglia ha un rapporto C/N di circa 30. In quello povero di paglia si aggira intorno a 20; in questo caso è bene aggiungervi materiale ricco di carbonio come la paglia appunto.

Il contenuto di humus cresce lentamente

In che modo l'impiego di letame trattato in modi diversi influisce sul suolo e sulle rese delle colture? Questa è una delle numerose domande oggetto di studio dal 1978 nell'esperimento DOK a Therwil BL, che mette a confronto diversi sistemi di coltivazione: biodinamico (D), biologico (O) e convenzionale (K). Il letame impiegato è compost di letame negli appezzamenti biodinamici, letame maturo in quelli organico-biologici e letame tradizionale in quelli convenzionali, in ciascun caso combinato con liquame (e concime minerale nel sistema K), con livelli di concentrazione pari a 0,7 e 1,4 UBG.

Nell'esperimento DOK, dopo due decenni, il contenuto di carbonio organico (humus) nel suolo era aumentato notevolmente nel sistema biodinamico con compost di letame, risultando significativamente più elevato rispetto al sistema convenzionale (entrambi a 1,4 UBG). Il maggiore contenuto di humus porta a una migliore struttura del suolo, il che ha un effetto positivo, ad esempio, dopo forti piogge. Nel sistema biologico si osserva un aumento più modesto. È interessante notare che il letame perde sostanza organica durante la decomposizione. Con il letame compostato, quindi, ne viene apportata al suolo una quantità minore rispetto al letame tradizionale; ciononostante, il tenore nel suolo è aumentato in misura maggiore. Ciò significa che non è la quantità, ma la qualità dei composti di carbonio organico a determinare il maggiore tenore di humus nel suolo.

Nelle moderne stalle a stabulazione libera spesso si produce pochissimo letame, poiché feci e urine vengono rimosse allo stesso tempo e stoccate sotto forma di liquame. La raccolta del letame solido prima che confluisca nel pozzo apposito risulta poco conveniente dal punto di vista pratico. Tuttavia, lo stoccaggio separato non solo riduce le emissioni di ammoniaca, ma rappresenta anche un utile investimento per la vita del suolo, a patto di dedicare un po' di cura al letame.

Foto: Simona Moosmann, FiBL

L'impiegato dell'anno

Il suo lavoro si svolge per lo più nell'ombra. Ma è di grande aiuto per l'agricoltura: lo scarabeo stercorario.

Testo e intervista: Verena Bühl



Il letame non rimane a terra a lungo. Con gli scarabei stercorari in azione, ne beneficia tutto il pascolo.

All'inizio del XX secolo, l'allevamento bovino in Australia conobbe un'ascesa vertiginosa. Ma con il boom emerse un problema del tutto inatteso: i pascoli erano letteralmente sommersi dallo sterco. Per mesi le deiezioni bovine rimanevano sul posto, l'erba sottostante marciva e si diffondevano sciami di insetti. La causa fu presto chiara: dato che le vacche non sono originarie dell'Australia, gli scarabei stercorari australiani, specializzati negli escrementi dei marsupiali, non sapevano cosa farsene del loro sterco.

Nel corso degli anni sono state quindi introdotte in Australia specie europee e africane di scarabei stercorari. Attorno a questi insetti, la cui importanza era stata riconosciuta solo in loro assenza, si è sviluppato un vero e proprio segmento di mercato. Ancora oggi gli agricoltori possono acquistarne per i propri pascoli: una fornitura di 4000 esemplari costa 1500 dollari australiani, poco meno di 850 franchi.

Gli stercorari chiudono i cicli

In Svizzera vivono oltre 100 specie di scarabei stercorari ovunque vi siano grandi erbivori che forniscano loro il cibo. Insieme ad altri insetti e microrganismi, fanno parte della cosiddetta fauna coprofaga che popola lo sterco. Gli adulti si nutrono delle componenti liquide degli escrementi e usano le parti fibrose e solide come cibo per le loro larve. Alcune specie trasportano il materiale in profonde gallerie da loro stesse scavate sotto i cumuli di letame. Così facendo arieggiano il terreno, forniscono sostanze nutritive alle piante e allontanano i parassiti, come le mosche canine, che vi si sviluppano. Alcune specie della fauna coprofaga predano le larve di mosche e vermi. Uno studio britannico quantifica il valore economico dei «servizi» forniti dalla fauna coprofaga all'agricoltura in ben 43 sterline (46 franchi) per vacca all'anno.

Gli scarabei stercorari incarnano, per così dire, un principio base dell'agricoltura bio: lavorare in cicli chiusi. Ma sono sotto pressione: sia in Svizzera che nei paesi limitrofi, le popolazioni tendono infatti a diminuire, riferisce l'entomologo Vivien Cosandey, che lavora al Museo di storia naturale a Ginevra. Di recente ha condiviso le sue conoscenze in materia a un

Foto: Andi Hofstetter

convegno sulla fertilità del suolo tenutosi a Berna. Era presente anche la veterinaria ed esperta di questi insetti Angela Gimmel. «Il workshop sui lombrichi nella sala accanto era più frequentato», raccontano entrambi, «ma anche da noi sono passate alcune decine di persone. L'interesse per la fauna coprofaga sta crescendo». Ciò è positivo, poiché essa va protetta meglio per salvaguardare il suo valore per l'agricoltura.

I prodotti antiparassitari per il trattamento degli animali al pascolo causano gravi problemi agli scarabei. Una parte dei principi attivi viene infatti espulsa con le feci e danneggia i coleotteri e le loro larve che se ne nutrono. In questo caso risulta utile una gestione adeguata dei pascoli, atta a ridurre il numero di animali da trattare (vedi intervista a destra).

Promuovere la fauna coprofaga grazie al pascolo estensivo

In linea di principio, secondo Vivien Cosandey, i sistemi di pascolo estensivo, possibilmente pluriennali, sono molto preziosi per gli stercorari. Da un lato è preferibile che vi siano pochi disturbi e, dall'altro, che vi sia disponibilità di cibo durante tutto l'anno. «Alcune specie di scarabei sono attive e in cerca di cibo anche nelle giornate invernali miti e senza gelo», aggiunge Angela Gimmel. «Se poi si lasciano pascolare due o tre vacche in asciutta per alcune ore, esse depositano i loro escrementi, fornendo così cibo agli scarabei. Così li si aiuta a superare l'inverno.» Spargere lo stallatico, invece, non serve a nulla. Gli stercorari hanno bisogno di letame fresco e integro.

Durante i workshop sugli scarabei stercorari ci sono stati anche alcuni momenti sorprendenti, racconta Angela Gimmel. «Non tutti sanno che gli stercorari volano e sono persino in grado di seguire le loro fonti di cibo nei nuovi pascoli.» Alcune specie sono attive di giorno, altre di notte. Alcune fungono da «taxi» per gli acari predatori che si lasciano trasportare fino al cumulo di letame più vicino e lì divorano qualsiasi cosa più piccola di loro, uova di mosche e di altri parassiti compresi.

Nel recente promemoria sulla fauna coprofaga del centro LBBZ Schluechthof Cham (link), Vivien Cosandey e Angela Gimmel descrivono in maniera coinvolgente il loro entusiasmo per il variegato habitat costituito dal letame.

Promemoria sulla fauna coprofaga del centro LBBZ Schluechthof Cham
www.schluechthof.ch/dungfauna
(guida tecnica in FR e DE)

Foto: FiBL

«Il conflitto di obiettivi non è del tutto evitabile»

Steffen Werne svolge ricerche presso il FiBL nell'ambito della salute animale e dei parassiti. Quali possibilità intravede per un approccio che non danneggi gli scarabei stercorari?

I vermifughi sono utili per la salute degli animali, ma danneggiano la fauna coprofaga. Come risolvere questo dilemma?
Steffen Werne: Non si può evitare del tutto questo conflitto di obiettivi. Ci sono situazioni in cui gli animali al pascolo vanno sverminati per rimanere in salute. In questi casi non è possibile attendere che gli scarabei stercorari completino il loro ciclo vitale. Tuttavia, alcune misure di gestione possono ridurre efficacemente l'uso di vermifughi.

Quali sono queste misure?
La priorità assoluta è l'alternanza regolare dei pascoli, affinché gli animali non vengano di nuovo infettati dalle uova dei parassiti espulse con le feci. A tal fine si applica la regola del 7 + 7: si cambia appezzamento dopo 7 giorni e non vi si torna prima di 7 settimane. Durante il periodo di attesa si procede con lo sfalcio o si fa pascolare una specie animale che non sia sensibile agli stessi parassiti.

Si dice che alcuni principi attivi siano meno nocivi per gli scarabei stercorari. Vale la pena passare a questi?
Per alcuni principi attivi, gli effetti negativi noti sugli organismi non bersaglio, come gli stercorari, sono in effetti minori. Tuttavia, raccomandare questi prodotti senza riserve sarebbe miope. Infatti, se in futuro dovessero emergere effetti negativi sull'ambiente che ora non riusciamo ancora a prevedere, avremmo semplicemente spostato il problema altrove.

Cosa sappiamo dei prodotti attualmente in uso?
Sappiamo che sono soprattutto i lattoni macrociclici a causare danni. Questi antiparassitari ad ampio spettro, come l'ivermectina, agiscono, a seconda del tipo di applicazione, contro i parassiti interni ed esterni, quindi sia contro i vermi gastrointestinali che contro acari, pidocchi e tricuridi. Tuttavia, danneggiano anche organismi utili come le larve degli stercorari. Gli studi dimostrano che i principi attivi sono espulsi con le feci per più settimane. Continuano quindi ad agire su insetti e microfauna presenti nell'ambiente anche molto tempo dopo la fine del trattamento vero e proprio.

Si potrebbe rinunciare del tutto ai principi attivi problematici?
Dipende molto dalla situazione di resistenza presente nell'azienda. Se i parassiti sono in gran parte resistenti ad altri principi attivi, vanno usati prodotti che siano efficaci. La resistenza è un problema rilevante nei piccoli ruminanti. Nell'allevamento bovino, invece, la situazione è meno critica: gli animali adulti con due anni di esperienza al pascolo resistono molto bene ai parassiti. Ciò significa che, di norma, le vacche da latte non vanno sverminate. Se la produzione di latte diminuisce a causa di un'elevata pressione parassitaria, anche in questo caso la gestione del pascolo con rotazione delle parcelle è la prima e più importante misura da adottare. I giovani bovini, il cui sistema immunitario non è ancora del tutto sviluppato, necessitano occasionalmente della sverminazione, soprattutto se non viene praticata un'adeguata gestione dei pascoli.

Informazioni specialistiche



Steffen Werne
Esperto in salute animale a parassitologia, FiBL
steffen.werne@fibl.org
+41 62 865 04 51

Video sul controllo dei parassiti nei giovani bovini
www.youtube.com/fiblfilm > Ricerca: Jungvieh-Aufzucht
(DE, sottotitoli in francese)

Promemoria sulla gestione dei parassiti
shop.fibl.org > 2516, 1631 (FR, DE)

Un aiuto contro gli afidi

Le strisce fiorite nei frutteti protetti sono spesso una sfida per la promozione degli organismi utili. Il FiBL testa alternative.

Testo: Katrin Erfurt

Nei frutteti svizzeri di ciliegi, e sempre più spesso anche in quelli di pruni e albicocchi, si utilizzano coperture antipioggia e reti laterali antinsetto. Queste proteggono dai parassiti come i moscerini della frutta, ma ostacolano l'accesso agli insetti utili. Inoltre, insieme al microclima alterato all'interno dei frutteti, facilitano le infestazioni da afidi. Le strisce fiorite tra i filari favoriscono la presenza di predatori naturali e impollinatori, ma nella moderna coltivazione della frutta da tavola si realizzano solo raramente. Le ragioni sono la gestione più onerosa, l'impiego di macchinari specifici e il fatto che prodotti fitosanitari come l'olio di paraffina o di neem possono danneggiare anche gli insetti utili.

Il FiBL sta quindi studiando strutture fiorite alternative, più facilmente integrabili. Tra queste figurano le riserve fiorite perenni ai margini dei frutteti. Lo scopo è offrire agli organismi utili habitat, cibo e luoghi di svernamento, senza però influire sulla gestione delle colture come avviene con le classiche strisce fiorite.

Dalla semina alla fioritura

Per l'esperimento è stata sviluppata, in collaborazione con UFA-Samen, una miscela di semi per piante perenni. Particolarmente attrattiva per i predatori naturali degli afidi e per gli impollinatori, tollera le condizioni ricche di sostanze nutritive dei frutteti e si caratterizza per la lunga fioritura. La miscela contiene 22 specie erbacee e due graminacee, prevalentemente delle famiglie delle Asteracee, delle Ombrellifere e delle Lamiacee. È stata testata in tre frutteti commerciali di ciliegi bio in diverse regioni svizzere e in ciascun caso è stata confrontata con un frutteto di controllo privo di riserve o strisce fiorite. Le riserve fiorite, seminate nella primavera del 2024, erano situate nell'area protetta da reti, trasversalmente rispetto, per facilitare l'accesso veicolare. A seconda del frutteto, erano larghe circa due metri e lunghe da 20 a 60 metri.

Oltre a sementi e semina, occorrono soprattutto lavori di preparazione e di manutenzione del terreno e spazio sufficiente ai margini delle colture. Anche dal punto di vista estetico, le riserve fiorite richiedono un nuovo approccio: «Occorre una certa tolleranza verso i frutteti non proprio perfetti: spesso sono proprio quelli i migliori per la biodiversità», spiega Roxane Muller, collaboratrice del progetto FiBL.

Nel 2024 è stata realizzata una riserva fiorita nel frutteto di ciliegi protetto da reti di Daniel Günter a Thörigen BE. Per la semina della miscela è fondamentale una lavorazione accurata del terreno, spiega Roxane Muller. Poiché la maggior parte dei fiori selvatici della miscela germinano alla luce, serve un letto di semina fine. Nell'azienda sperimentale sono occorse due passate con la fresatrice e due con l'erpice a denti elastici per eliminare il manto erboso.

«L'evoluzione delle riserve fiorite è variata negli anni», riferisce Roxane Muller, responsabile anche dei rilevamenti botanici nell'ambito dell'esperimento. A Thörigen, nel secondo anno hanno prevalso carota selvatica e cicoria, mentre nel terzo sono aumentate le graminacee. Per contenerne la diffusione e garantire alle erbe luce a sufficienza, è stato quindi effettuato un taglio già alla fine di maggio. «A seconda della situazione, andrebbero effettuati solo uno o due tagli all'anno, affinché la riserva fiorita continui a essere gestita in modo estensivo», afferma la botanica.

> «Occorre una certa tolleranza verso i frutteti non proprio perfetti: spesso sono proprio quelli i migliori per la biodiversità.»
>
> *Collaboratrice scientifica per la frutticoltura, FiBL*

Ai margini delle colture di controllo, la copertura florale durante la fioritura principale è rimasta sotto al due per cento, mentre i frutteti con riserva fiorita hanno raggiunto valori fino al 16 per cento tra giugno e agosto.

I fiori rafforzano i predatori degli afidi

Le prime osservazioni indicano che le riserve fiorite possono aumentare il numero e la diversità degli insetti utili nei ciliege-



Il paradiso dei fiori nel ciliegeto di Daniel Günter nel luglio 2025.

ti protetti da reti. Secondo la valutazione di Dani Lucas-Barbosa, responsabile del progetto e incaricata dei rilevamenti entomologici, le riserve consentono agli insetti utili di insediarsi nel frutteto prima della chiusura delle reti e di riprodursi in prossimità delle colonie di afidi preesistenti. Una volta chiuse le reti, i frutteti dotati di riserve fiorite disporrebbero già di predatori naturali nel caso in cui la popolazione di afidi dovesse aumentare.

Roxane Muller indica coccinelle, crisopidi, sirfidi, cimici predatrici, vespe parassitoidi e ragni come importanti antagonisti degli afidi. I sirfidi, in particolare, traggono beneficio da una ricca varietà di fiori. Gli adulti si nutrono di nettare e polline, mentre le larve si cibano di afidi. «Ecco perché è importante una ricca fioritura nei mesi di giugno, luglio e agosto: fornisce cibo agli insetti adulti e ne favorisce la riproduzione.» Anche i ragni svolgono un ruolo importante, afferma la ricercatrice. Le specie che tessono ragnatele catturano gli afidi alati, mentre quelle cacciatrici cercano attivamente le prede e si nutrono delle larve di vari parassiti.

Previste ulteriori ricerche

L'influenza delle riserve fiorite nei frutteti di ciliegi protetti da reti è oggetto di studio fino alla fine del 2027. Saranno rilevati la frequenza degli insetti utili e degli impollinatori, l'entità dell'infestazione da afidi e i movimenti degli insetti utili all'interno del frutteto. I risultati ottenuti finora vanno quindi considerati come osservazioni preliminari. Il rapporto finale è previsto per l'inizio del 2028.

Il progetto prevede inoltre un confronto tra riserve fiorite e fioriere. I risultati saranno presentati al termine del progetto. Parallelamente, il FiBL sta pianificando un altro progetto sulle strisce fiorite nella coltivazione di frutta da tavola. Sarà studiata un'ulteriore miscela di fiori e l'influenza di diversi regimi di potatura. A tal fine si cercano produttori e produttrici di frutta da tavola interessati (per i contatti vedi Informazioni specialistiche).

Informazioni specialistiche



Roxane Muller
Collaboratrice scientifica per la frutticoltura, FiBL
roxane.muller@fibl.org
+41 62 865 04 74

Intervista sul progetto di riserva fiorita a Thörigen
www.bioaktuell.ch > Ricerca: Blattlausjagd (DE)

fibl.org/progetti
> 25128: Blühreservoir und Blühboxen (DE, EN)
> 2519000: Habitats fleuris dans les vergers (FR, DE)

Foto: Roxane Muller, FiBL; FiBL

Dolce crescita

Dalla rapa al cristallo: la catena del valore aggiunto è in continua espansione. Con successo.

Testo: Sonja Plüss, Bio Suisse

Nel 2013 erano tre i produttori di barbabietola da zucchero bio. L'anno scorso, invece, ben 104 aziende Gemma l'hanno coltivata, occupando una superficie di oltre 300 ettari, principalmente nella Svizzera romanda. Con oltre 23 000 tonnellate, il raccolto del 2025 è quasi raddoppiato rispetto ai tre anni precedenti. Questo grazie a condizioni climatiche favorevoli, tecniche più avanzate e maggior esperienza tra i produttori. La resa, pari a 58,4 tonnellate per ettaro, è stata la più alta mai registrata dalla reintroduzione di questa coltura. Al contempo, questi dati rappresentano una sfida per lo smercio.

Coop principale acquirente

Con un progetto di rotazione delle colture, Coop e Bio Suisse intendono estendere la distribuzione dei prodotti agricoli bio svizzeri a colture diverse dal grano, oggetto di forte domanda (pagina 3). Coop prevede infatti di acquistare, oltre alle attuali 400, altre 200 tonnellate di zucchero Gemma e di venderle sotto forma di zucchero gelificante, promozioni e nuovi prodotti come i macinini per zucchero a velo. Il grosso delle vendite continua tuttavia a riguardare le confezioni da un chilo di zucchero cristallino bio. Anche altri acquirenti rivendono quantità notevoli, sia sotto forma di zucchero cristallino che trasformato in prodotti bio.

Bio Suisse vede un potenziale anche negli sciroppi e nelle confetture ed è alla costante ricerca di nuovi canali di commercializzazione. Migliorare la competitività rispetto ai prodotti importati è un fattore chiave per l'incremento delle vendite.

Migliorare la redditività

La redditività della produzione dello zucchero Gemma svizzero rappresenta una sfida, anche dal punto di vista logistico. Bio Suisse e la Zucchero Svizzera SA sono in costante contatto per trovare soluzioni.

Ridurre i costi di produzione nelle aziende bio, invece, non sarebbe realistico nel breve termine nonostante i costanti progressi tecnici, secondo Raphaël Charles, coordinatore per la Svizzera occidentale del progetto di consulenza VulgBettBio del FiBL per lo sviluppo della coltivazione della barbabietola da zucchero bio. Gli investimenti per l'acquisto di macchinari, ad esempio, non sono ancora stati ammortizzati. L'obiettivo è garantire stabilità sia nella produzione che nel prezzo pagato ai produttori.

Ampliare la gamma di varietà

Il progetto VulgBettBio si conclude quest'anno. I risultati saranno pubblicati in schede tecniche orientate alla pratica. Un progetto successivo affronterà invece la questione della varietà. A causa della diffusione di nuove malattie come la sindrome «basse richesse» o la cercosporiosi, e di parassiti come il punteruolo della bietola, attualmente sono disponibili solo due varietà bio. In concreto, il progetto, sostenuto dai contributi Gemma alla campicoltura e dal Fondo Coop per lo sviluppo sostenibile, mira a garantire all'agricoltura bio svizzera varietà ad alto rendimento.

Coltivazione della barbabietola da zucchero bio in Svizzera

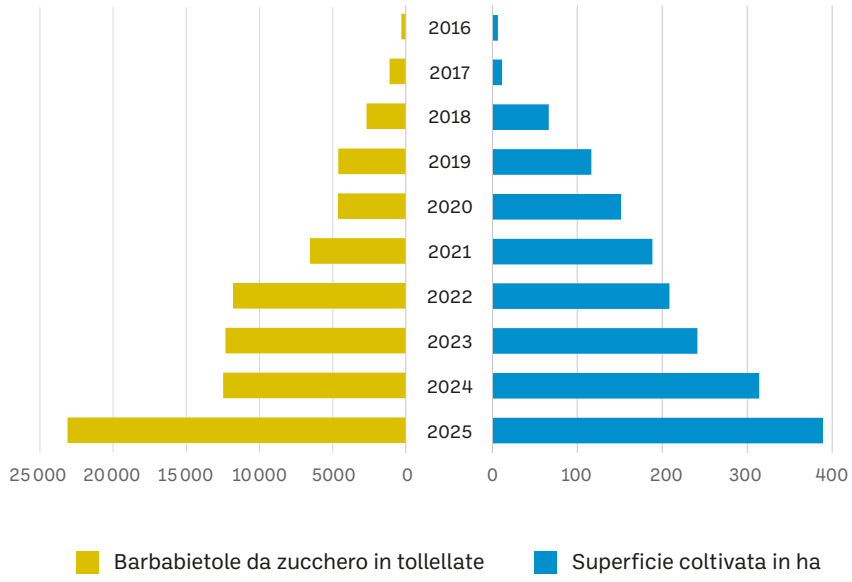


Grafico: Bioattualità; Fonte: Bio Suisse/Zucchero Svizzera SA

Informazioni specialistiche

Sebastian Sieber
Responsabile vendite zuccero bio, Zucchero Svizzera SA
s.sieber@zucker.ch
+41 52 724 75 54

Camille Sammali
Colture campicole, Bio Suisse
camille.sammali@bio-suisse.ch
+41 61 204 66 16

Raphaël Charles
Progetto VulgBettBio, FiBL
raphael.charles@fibl.org
+41 62 865 17 25

Guida tecnica
shop.fibl.org
› 1805 (FR, DE)
› 1255 (FR, DE)

Come prolungare la stagione delle fragole bio

Un progetto del FiBL mostra come si possa estendere in modo mirato il periodo di raccolta delle fragole bio svizzere.

Testo: Jeremias Lütold

La domanda di fragole bio svizzere rimane elevata anche dopo la stagione di punta, che va da metà maggio a metà giugno. Un progetto dell'Istituto di ricerca dell'agricoltura biologica (FiBL) sta quindi studiando come prolungare in modo mirato il periodo di raccolta nelle coltivazioni bio, al fine di estendere la disponibilità di fragole bio locali fino a luglio. Il progetto è finanziato dal Fondo Coop per lo sviluppo sostenibile.

Dal profilo tecnico, prolungare la stagione delle fragole è complesso. A ciò si aggiungono le sfide specifiche dell'agricoltura bio. Le colture tardive sono esposte più a lungo a rischi meteorologici quali il caldo, la grandine o le forti piogge. Al contempo, poiché le piante restano nel terreno più a lungo, aumenta anche la pressione esercitata da malattie e parassiti, ma nell'agricoltura bio le possibilità di protezione diretta delle colture sono limitate.

Estendere la stagione di raccolta è impegnativo

La produzione svizzera di fragole bio si basa soprattutto sulle cosiddette varietà a ciclo unico, che vengono piantate a luglio o agosto e producono il raccolto principale nella primavera successiva. Questo sistema produttivo è concepito per garantire un'elevata resa in un breve lasso di tempo. Ne conseguono forti picchi di produzione seguiti da carenze di disponibilità.

In linea di principio, è possibile posticipare la raccolta mediante due strategie: anticipare o ritardare la coltivazione. I metodi per anticiparla come l'uso di tunnel in plastica, la copertura con teli in tessuto non tessuto, le varietà precoci e i teli neri in plastica sono prassi consolidata e consentono la raccolta già da metà aprile / inizio maggio. Molto più difficile è protrarre la produzione. Le varietà tardive e la pacciamatura con teli bianchi o paglia lo permettono sì fino alla fine di giugno, ma non sono sufficienti a garantire grandi quantità di fragole bio svizzere fino alla fine di luglio.



La rimozione dei fiori ritarda la raccolta delle fragole a fruttificazione continua.

Prassi collaudate e nuovi sistemi produttivi

Nella fase iniziale del progetto sono state testate tecniche basate su un'estensione artificiale del periodo di dormienza invernale. A tal fine, le piante di fragola a ciclo unico sono state congelate e trapiantate solo in primavera, ritardando fioritura e raccolta. Sebbene questo metodo si sia dimostrato efficace nella coltivazione convenzionale, si è rivelato poco idoneo nel contesto dell'agricoltura bio: con il trapianto tardivo, le piante hanno sviluppato una massa fogliare insufficiente, con conseguenti rese troppo esigue per garantire la redditività dell'attività.

Le varietà di fragole a raccolta continua si sono invece rivelate più promettenti. A differenza delle classiche fragole estive a fruttificazione unifera, queste producono fiori e frutti più volte all'anno. In collaborazione con un'azienda in Vallese, le piante sono state messe a dimora in primavera e i primi fiori rimossi a mano per ritardare in modo mirato il primo raccolto, consentendo di concentrare la fruttificazione tra luglio e i mesi successivi. Gli esperimenti dimostrano che, mediante questo sistema, è possibile ottenere per la prima volta quantità significative di fragole bio svizzere destinate al commercio al di fuori della stagione tradizionale.

Importanza per la produzione e il mercato

Grazie all'estensione della stagione produttiva, il carico di lavoro risulta più regolare nel corso della stessa. Per rivenditori e consumatori, ciò significa una prolungata disponibilità di fragole bio svizzere e, di conseguenza, una minore dipendenza dalle importazioni durante l'estate.

In termini di coltivazione, il progetto dimostra che il successo dell'estensione stagionale non dipende solo dalla scelta o dal tipo di varietà. È invece determinante la combinazione tra sistema produttivo idoneo, scelta del terreno, gestione delle colture e rimozione sistematica dei primi fiori. I risultati ottenuti finora offrono indicazioni fondamentali in tal senso e dimostrano che, anche nell'agricoltura bio, è possibile aprire nuove finestre produttive a patto che ricerca e pratica lavorino a stretto contatto.

Informazioni specialistiche



Thierry Suard
Consulenza frutticoltura, FiBL
thierry.suard@fibl.org
+41 62 865 63 78

Prolungamento della stagione delle fragole bio svizzere
fibl.org/progetti > 25146

Foto: Thierry Suard, FiBL

Bio Suisse

Direttive 2027 in consultazione

A inizio giugno la commissione qualità di Bio Suisse ha approvato una serie di modifiche alle prescrizioni, disponibili online a partire dal 15 luglio 2026. Le organizzazioni associate (OA) ne saranno informate separatamente. Salvo eventuali opposizioni presentate da almeno tre OA entro il 14 settembre 2026, le nuove prescrizioni entreranno in vigore il 1° gennaio 2027. Per gli interessati, il 24 agosto 2026, dalle 13:30 alle 16:00, si terrà un evento informativo online sulle modifiche previste, seguito da una sessione di domande e risposte. *Benjamin Janisch, Bio Suisse*

Entrata in vigore con diritto di opposizione
www.bio-suisse.ch > Ricerca: Promulgations (FR, DE)

Tutte le modifiche previste in sintesi
www.bio-suisse.ch/direttive

Iscrizione all'evento informativo online
www.zoom.us (FR, DE)

Nuovo membro nel comitato formazione



Kilian Appert

Kilian Appert è il nuovo membro comitato per la formazione di Bio Suisse e subentra a Roman Anderegg. Il ventisettenne agricoltore AFC e agrotecnico diplomato SSS di Wiezikon TG, grazie ai suoi cinque anni di attività didattica e consulenza presso l'Arenenberg, vanta un'ampia rete di contatti nella Svizzera orientale. Conosce inoltre in prima persona il sistema formativo e i requisiti necessari di un moderno programma di formazione agricola. Fa parte del comitato direttivo dell'unione dei contadini turgoviese quale resposabile del settore dei giovani agricoltori. È inoltre membro di Bio Ostschweiz. Da gennaio 2024 gestisce la sua azienda lattiero-casearia Demeter come responsabile e, dall'estate 2026, formerà apprendisti. Se eletto, entrerà a far parte della commissione cantonale per la formazione professionale. *ke*

Novità nel team Colture campicole



Camille Sammali

Camille Sammali (26) dal settembre 2025 è product manager junior per le colture campicole presso la divisione Mercati di Bio Suisse. Dopo aver sostituito Hanna Marti e Fatos Brunner durante i loro congedi di maternità, l'agronoma bilingue (FR/DE) ha assunto l'incarico a tempo indeterminato in seguito alla partenza di Fatos Brunner. Oggi è responsabile dei cereali da foraggio, delle colture proteiche e delle barbabietole da zucchero.

Laureata al Politecnico federale di Zurigo con un master in scienze agrarie con specializzazione in scienze vegetali e approfondimenti in economia e politica agraria nonché sviluppo agricolo sostenibile, ha maturato esperienze pratiche in un'azienda agricola bio in Vallese e durante uno stage in Guinea. *ke*

Grand Prix: candidature aperte

Sono aperte le iscrizioni per il Grand Prix Bio Suisse 2026. Il termine ultimo per l'inoltro è il 31 agosto 2026. Le candidature possono essere inviate per iscritto tramite posta o e-mail. La cerimonia di premiazione si svolgerà nell'ambito di un evento per i media. Bio Suisse assegna il premio di 10 000 franchi per valorizzare progetti esemplari e innovativi nel settore del bio. *schu*

Informazioni, iscrizione, regolamento e giuria
www.bio-suisse.ch/grand-prix

Lukas Inderfurth
Responsabile del Grand Prix Bio Suisse
lukas.inderfurth@bio-suisse.ch
+41 61 204 66 25

Biomondo promuove le vendite online

La spesa online continua a crescere: oltre l'80 % dei clienti sceglie prodotti consegnabili a domicilio. Grazie al servizio di consegna, le aziende bio raggiungono anche chi non possiede un'auto o vive fuori dalla regione. Inoltre, la consegna di un pacco tramite la Posta genera fino a quattro volte meno CO_2 rispetto a un viaggio in auto per fare la spesa.

L'integrazione del sistema di pagamento digitale offre sicurezza a entrambe le parti: l'importo viene bloccato direttamente al momento dell'ordine. Il pagamento è quindi garantito ancor prima che la merce lasci l'azienda. Attualmente Biomondo si fa carico dei costi di transazione pari al 2 % per le aziende. La procedura di registrazione, una tantum, richiede circa 15 minuti.

Biomondo pubblica annunci online e lancia campagne promozionali mirate lungo tutto l'anno. Solo i prodotti disponibili per la spedizione o il ritiro in negozio vengono pubblicizzati, così che ordini, pagamenti e consegne risultino il più semplici possibile per i clienti.
Michèle Hürner, Bio Suisse

Foto: mad; Bio Suisse

FiBL

«Leckerwissen» al ristorante FiBL

Il ristorante del FiBL utilizza prodotti bio per il 97 % delle sue preparazioni ed è stato insignito del grado più alto del marchio «Bio Cuisine» di Bio Suisse. Di recente, nel ristorante è stato lanciato il progetto «Leckerwissen». Racconta le storie che si celano dietro una selezione di prodotti che il team di cucina porta in tavola – alcuni provenienti da progetti di ricerca del FiBL o da aziende bio della regione. Le storie sono online e i clienti del ristorante le possono leggere tramite codice QR. *tre*

Il progetto «Leckerwissen»
www.fibl.org/leckerwissen
(DE, EN)

Nuovo video: agroforestazione sintropica

Nell'ambito del progetto UE Climate Farm Demo, il FiBL ha realizzato il video «Syntropischer Agroforst auf dem Hof Wallberg – klimaresiliente Lösungen für die Landwirtschaft», che mostra l'esempio concreto di un giovane sistema agroforestale sintropico in un'azienda a conduzione familiare nel Canton Lucerna. L'agricoltore Felix Sidler e la specialista nella cura degli alberi Simona Zahner presentano gli elementi chiave di questo sistema fondato sulla successione naturale, ossia sul passaggio da un terreno aperto e poco fertile a un bosco. *tre*

Al video
www.youtube.com/fiblfilm >
Ricerca: Syntropischer Agroforst
(DE, con sottotitoli in IT)

Vacche da latte produttive più a lungo



Un nuovo film tratta dell'estensione della vita produttiva delle vacche da latte.

Una vita produttiva prolungata per le vacche da latte offre numerosi vantaggi: consente di sfruttare al meglio il potenziale produttivo degli animali, di ripartire i costi di allevamento su più anni di vita e di concentrare la selezione in modo mirato sui capi migliori. Ma come fare, nella pratica, a mantenere le vacche in buona salute e produttive più a lungo? Un nuovo film realizzato da FiBL e Agroscope approfondisce il tema illustrando come sia possibile estendere la durata di produzione e perché sia utile sia dal punto di vista economico che da quello del benessere animale. Il film è accompagnato da un breve sondaggio. I riscontri serviranno a valutarne l'impatto e a ricavare spunti per lo sviluppo di ulteriori offerte informative. Film e sondaggio sono disponibili online. *Phie Thanner, FiBL*

Al film e al sondaggio
nd.fibl.org (FR, DE)

Nuovi podcast

Le tensioni geopolitiche, come i conflitti in Ucraina e Medio Oriente, stanno compromettendo le catene di approvvigionamento globali e facendo lievitare i prezzi delle materie prime, come i fertilizzanti. Nella puntata «Dünger knapp, Lebensmittelpreise rauf – Ist Bio unser Weg in die Unabhängigkeit?», Anke Beermann, del team podcast, analizza l'attuale crisi dei fertilizzanti e le sue conseguenze.

Nella puntata «Recyclingdünger: Bausteine einer nachhaltigen», Else Bünemann-König del FiBL e Matthias Diener di Agroscope parlano dei risultati del progetto di ricerca Recycle4Bio. L'obiettivo è sfruttare meglio l'azoto contenuto nei concimi organici e ridurne così l'eccesso nonché le emissioni di gas a effetto serra. Inoltre, forniscono consigli pratici sulla concimazione nell'agricoltura bio. *tre*

Ascoltare i podcast
www.fibl.org/podcast (DE)

Commiato dal FiBL



Andreas Fliessbach ha lavorato al FiBL per oltre 30 anni.

L'esperimento DOK, le ricerche sulla microbiologia e l'inquinamento del suolo, la cooperazione allo sviluppo in Africa occidentale sono state le colonne portanti degli oltre 30 anni di attività di Andreas Fliessbach presso il FiBL. Questa primavera ha preso commiato dal FiBL, presso il quale aveva continuato a lavorare a tempo parziale anche dopo il pensionamento. Nell'intervista pubblicata su www.bioaktuell.ch racconta, tra l'altro, dei suoi primi tempi al FiBL a metà degli anni 1990, della rilevante pubblicazione dei dati dell'esperimento DOK nel 2002, del potenziale impatto dell'agricoltura bio in Africa e delle sue riflessioni sul futuro della biologia del suolo e del FiBL. *tre*

All'intervista
www.bioctualites.ch >
Ricerca: Andreas Fliessbach
(FR, DE)

Foto: Christian Pfister, FiBL; Rod Tanzer

Dal 2018, oltre 1500 allievi scoprono il bio

Dal 2018 a oggi il progetto di Bio Ticino ha permesso a oltre 1500 allievi di conoscere l'agricoltura biologica attraverso lezioni teoriche, attività pratiche e degustazioni, creando un ponte duraturo tra scuola e mondo agricolo.

Testo e foto: Valentina Acerbis-Steiner, Bio Ticino

Quando nel 2018 Bio Ticino ha avviato il progetto Assaggio Bio, l'obiettivo era tanto semplice quanto ambizioso: portare il mondo dell'agricoltura biologica direttamente nelle scuole medie del Cantone e permettere agli allievi di conoscerlo non soltanto attraverso la teoria, ma anche attraverso l'esperienza concreta del gusto. A distanza di sette anni, il progetto si è affermato come una delle iniziative educative più significative dell'associazione, coinvolgendo oltre 1500 allievi e una quarantina di docenti e tutte le sedi delle scuole medie ticinesi.

Le origini di una collaborazione vincente

L'idea nasce da una volontà che il comitato di Bio Ticino coltivava da tempo: creare un progetto in collaborazione con la scuola pubblica cantonale. La svolta è arrivata grazie all'incontro con Serena Fransioli, esperta della materia Educazione alimentare, che ha riconosciuto il potenziale di un percorso dedicato al biologico nelle scuole medie. All'interno del nostro comitato il progetto è stato dato in gestione a Chiara Cattaneo, orticoltrice diplomata, che grazie alla sua capacità didattica e alla sua passione è riuscita a trasmettere, nel



Ricette gustose con ingredienti biologici locali.

corso degli anni, il giusto valore di questo importante progetto.

Le lezioni di Educazione alimentare si sono rivelate il contesto ideale per affrontare questi temi. La parte teorica permette di approfondire aspetti legati alla produzione agricola, alla sostenibilità, alla stagionalità e alla provenienza degli alimenti, mentre quella pratica offre l'opportunità di cucinare e degustare prodotti biologici.

Imparare il biologico attraverso l'esperienza

Fin dalla prima edizione, Assaggio Bio è stato concepito come un'attività che unisce teoria e pratica. Gli allievi scoprono i principi dell'agricoltura biologica, imparano a riconoscere il marchio Gemma e riflettono sull'importanza della stagionalità, della filiera corta e delle produzioni locali.

La preparazione di un menu interamente biologico rappresenta il cuore del progetto. Attraverso il contatto diretto con gli ingredienti e la loro degustazione, gli studenti possono avvicinarsi concretamente al mondo del biologico, superando pregiudizi e scoprendo nuovi sapori.

Le lezioni diventano inoltre un'occasione di confronto durante la quale i ragazzi condividono esperienze personali e pongono domande sul modo in cui vengono prodotti gli alimenti. Un dialogo che contribuisce ad avvicinare il mondo agricolo alle nuove generazioni e a sviluppare una maggiore consapevolezza nelle scelte alimentari.

Un progetto che lascia il segno

Il successo di Assaggio Bio è testimoniato dai numeri. In sette anni di attività il progetto ha raggiunto oltre 1500 allievi e circa quaranta docenti distribuiti in quasi tutte le sedi delle scuole medie cantonali.

L'impatto del progetto va però ben oltre la singola lezione. Il materiale didattico e la struttura delle attività permettono infatti ai docenti di riproporre autonomamente alcuni contenuti anche con altre classi, amplificando nel tempo gli effetti dell'iniziativa.

Un altro segnale concreto della sua efficacia è la crescente presenza di prodotti biologici nelle dispense delle scuole. Negli anni le docenti di Educazione alimentare hanno approfondito le proprie conoscenze sul tema, integrando sempre più spesso il biologico nelle attività didattiche e nelle esercitazioni pratiche. Il progetto si è così trasformato anche in un'importante occasione di formazione e aggiornamento per gli insegnanti.

Oltre la lezione: nuove opportunità per le scuole

Le relazioni costruite nel corso degli anni hanno inoltre generato nuove opportunità di collaborazione. Il legame sviluppato tra Bio Ticino e le scuole medie ha permesso di dare vita ad altre iniziative educative che hanno ulteriormente rafforzato la presenza dell'associazione nelle scuole e sensibilizzato anche i docenti. Tra queste figurano una giornata di formazione con diversi atelier e un corso di cucina dedicato al tofu per conoscere questo alimento dal grande potenziale.

Assaggio Bio ha quindi svolto un ruolo fondamentale nel creare un ponte stabile tra il mondo della produzione biologica e quello dell'educazione. Grazie alla sua formula che combina teoria, pratica e degustazione, il progetto riesce a rendere accessibili temi complessi e a trasformarli in esperienze coinvolgenti per gli studenti.

In un contesto in cui le scelte alimentari assumono un'importanza sempre maggiore per la salute delle persone e per la tutela dell'ambiente, offrire ai giovani strumenti per comprendere l'origine del cibo e il valore delle produzioni sostenibili rappresenta un investimento sul futuro. È proprio questa la forza di Assaggio Bio: non limitarsi a trasmettere informazioni, ma creare esperienze che lasciano un segno e che aiutano le nuove generazioni a sviluppare uno sguardo più consapevole sul sistema alimentare.

Guardando al futuro

A distanza di sette anni dalla sua nascita, il progetto continua a dimostrare tutta la sua attualità. La crescente sensibilità verso i temi ambientali, l'interesse per la qualità degli alimenti e la volontà di conoscere meglio ciò che arriva sulle nostre tavole rendono Assaggio Bio uno strumento educativo più importante che mai. Per Bio Ticino rappresenta inoltre la conferma che il dialogo con le scuole è una strada vincente per promuovere i valori dell'agricoltura biologica e costruire una cultura alimentare più consapevole e sostenibile.



Gli allievi imparano a cucinare con ingredienti stagionali.

Guardando al futuro, l'associazione intende continuare a sviluppare questa collaborazione con il mondo scolastico, forte dell'esperienza maturata e delle numerose relazioni costruite nel corso degli anni. Perché ogni allievo che scopre il valore di un prodotto biologico, ogni docente che integra questi temi nella propria attività e ogni scuola che apre le proprie porte a progetti come Assaggio Bio contribuisce a costruire una società più attenta all'ambiente, all'agricoltura e alla qualità del cibo.

Bio Ticino

Associazione Bio Ticino
c/o Valentina Acerbis-Steiner
Via Cantonale 39b, 6930 Bedano
+41 79 594 46 15

info@bioticino.ch
instagram.com/bioticino
facebook.com/BioTicino
www.bioticino.ch

Con elenco dei prodotti biologici ticinesi disponibili presso le aziende.

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

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

Abbonarsi onine
bioattualita.ch/rivista

Vasi in vetro con coperchi + bottiglie

Per tutti i tipi di alimenti
Marmellate ~ confetture ~ frutta ~ verdura ~ sciroppi
succhi di frutta ~ distillati ~ birra ~ vino ~ altro ancora

Vasi + bottiglie
in differenti grandezze ~ forme
Per professionisti ~ privati
Campioni gratuiti + listino prezzi

☎ 091 647 30 84
Crivelli Imballaggi
crivelliimballaggi@hotmail.com

Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte

Il bio non è una moda, è la nostra storia.

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

BIO*Attualita.ch*

Chi schiamazza?
Bioattualita.ch ti manda la risposta nella casella.

Newsletter
www.bioactualites.ch/bulletin (FR, DE)