

# BIO

4|24

*Attualità*

La rivista



# Sommario

## Tema centrale

*Giornata della biocampicoltura 2024*

- 4 Tra saggezza e ideali
- 6 Frumento cereale princepsale
- 6 Romice e cardo
- 7 Qualità con colture miste

## Agricoltura

*Sistema di pascolo integrale*

- 8 Alle domande risponde un padrino

## Trasformazione e commercio

*Mercato del latte*

- 11 Il prezzo del latte sale di 3 centesimi

## Bio Suisse e FiBL

*Bio Suisse*

- 12 Notizie

*FiBL*

- 13 Notizie

## Rubriche

- 3 Brevi notizie
- 14 Bio Ticino
- 16 Impressum

# Suoli vivi, piante giulive

La giornata della biocampicoltura torna in Svizzera romanda. La nona edizione si svolgerà il 26 e il 27 giugno nel Canton Vaud, nella regione La Côte con le sue grandi tenute vitivinicole, i suoi vigneti e i vasti campi. Dalla sua istituzione nel 2012 l'evento, che si svolge ogni due anni, ha un posto fisso nell'agenda del movimento bio svizzero.

Anche quest'anno sarà l'occasione perfetta per andare alla scoperta di tecniche innovative e di coraggiosi approcci agronomici. Ne è garante anche l'azienda ospitante, il Château d'Es-Bons a Aubonne VD infatti è da tempo una roccaforte della ricerca applicata. La famiglia Streit, che si adopera da decenni per rendere i suoli fertili e funzionali, è conosciuta per il suo impegno in particolare a favore della gestione rispettosa del suolo senza l'impiego dell'aratro (No-Till/semina diretta), della copertura vegetale/sovescio, delle colture miste e della lotta alle piante problematiche. È una preziosa associata del FiBL e cofondatrice del gruppo di ricerca Gireb costituito da biocontadine e biocontadini che si impegnano a favore dell'agricoltura biologica di conservazione.

La giornata della biocampicoltura non mancherà di suscitare nei suoi visitatori entusiasmo ed interesse per i metodi di produzione responsabili e sostenibili basati sulla resilienza dei suoli. Un suolo vivo è il punto di partenza e il pilastro portante dell'agricoltura biologica e sarà senza dubbio il denominatore comune di tutti gli esperimenti e progetti che saranno presentati il prossimo giugno. Non perdetevi in nessun caso questo evento!

*Claire Berbain*

Claire Berbain, redattrice



Foto in copertina: Christian e Antje Streit ospitano la giornata della biocampicoltura 2024 (da pagina 4). L'evento avrà luogo alla fine di giugno presso la loro azienda campicola e vitivinicola Château d'Es-Bons a Aubonne VD sulle rive del Lemano. Foto: Claire Berbain



Il primo OEYE 2022 al FiBL a Frick AG.

## Gioventù bio a Bari

L'8 e il 9 luglio 2024 si terrà a Bari, Italia, il secondo Organics Europe Youth Event (OEYE) per la giovane generazione bio. Sono previste tavole rotonde, workshop e relazioni su temi attuali del settore bio. Obiettivo: sviluppare idee innovative per il futuro. Informazioni e iscrizioni online. *schu*

 [www.organicseurope.bio](http://www.organicseurope.bio) > What we do > Youth for organic: OEYE 2024 (EN)

## Fatturato bio in crescita

Anche nel 2023 i consumatori svizzeri, nonostante l'inflazione e l'aumento dei prezzi, hanno scelto con maggiore frequenza prodotti bio. Stando ad un comunicato stampa di Bio Suisse la quota di mercato nel commercio al dettaglio è aumentata dall'11,2 (2022) all'attuale 11,6 per cento. Il fatturato bio complessivo compresi commercio specializzato, vendita diretta e altri canali è ammontato a 4,075 miliardi di franchi (2022: 3,873 miliardi di franchi). Per Bio Suisse la tendenza sul lungo termine all'aumento di bio e regionalità nel mercato delle derrate alimentari rimane confermata. Al 31 dicembre 2023 le aziende agricole certificate Gemma erano 7362 (+21) e i licenziatari della trasformazione e del commercio 1356 (+48). *schu*



Orari di apertura e di riposo cantonali in parte valgono anche per negozi non serviti.

## Spacci aziendali sfavoriti

Dopo l'involontaria spinta innovativa durante la pandemia da coronavirus la maggior parte degli spacci aziendali attualmente è al passo con i tempi. Come riferito su «Bioattualità» (9|23) numerosi spacci funzionano con applicazioni e nel libero servizio 24/7 offrono un ampio assortimento. La legislazione, che localmente limita fortemente gli orari di apertura, tuttavia non riesce a tenere il passo con questa evoluzione. Ne è un esempio il Canton Lucerna che tratta i negozi aziendali nei container alla pari di negozi convenzionali. Il Dipartimento di giustizia del Cantone recentemente ha deciso che questi negozi devono attenersi alla legge sugli orari di chiusura anche se non è presente personale di vendita, vale a dire: le porte rimangono chiuse dalle ore 19 e la domenica. Se si trattasse di un semplice stand senza porte chiudibili gli orari sarebbero meno rigidi. Ogni Cantone regola a modo suo gli orari di vendita e di riposo; a Basilea Campagna, Zugo e in altri Cantoni gli spacci aziendali 24/7 sono ammessi. *bgo*

## Dichiarazione di prodotti importati problematici

Il Consiglio federale intende contrassegnare meglio determinati prodotti importati e prevede l'obbligo di dichiarazione per prodotti di origine animale ottenuti senza anestesia. Si tratta in particolare della mancata anestesia per la castrazione e l'alimentazione forzata di oche e anatre, come spiega una scheda informativa dell'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV). In Svizzera questi metodi sono vietati. Vanno inoltre contrassegnate le derrate alimentari vegetali provenienti da Paesi nei quali è permesso l'impiego di prodotti fitosanitari problemati-

ci. Ciò permette di creare trasparenza nei confronti dei clienti, scrive l'USAV. Sono previste dichiarazioni scritte anche per la vendita sfusa. Un'altra novità: in avvenire per gli ingredienti provenienti dall'estero che superano il 50 per cento di un alimento va per principio dichiarata la provenienza. Per gli ingredienti di origine animale ciò vale già dal 20 per cento. L'USAV a questo proposito osserva: «L'obbligo di indicare la provenienza di un ingrediente non dipende più dalla presentazione del prodotto.» La procedura di consultazione del Consiglio federale dura fino al 12 luglio. *bgo*



Il foie gras importato ottenuto dall'alimentazione forzata delle oche va chiaramente dichiarato.

## Cessione aziendale

Ogni anno circa 500 aziende agricole svizzere chiudono definitivamente i battenti. Nel contempo giovani professionisti cercano per anni invano un'azienda propria. Dieci anni fa l'associazione piccoli contadini ha creato uno sportello per la cessione aziendale extrafamiliare che attualmente include un sito internet in tre lingue. Lo scopo è la promozione dell'accesso a terreni, di strutture diversificate e del ricambio generazionale. Nell'aprile 2024 l'associazione ha ampliato il sistema di intermediazione creando una piattaforma aziendale per offerte e domande. *bgo*

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

# Giornata della biocampicoltura 2024

Dalla campicoltura all'orticoltura fino alla frutticoltura e alla viticoltura – la varietà di temi della 9<sup>a</sup> giornata della biocampicoltura è notevole. L'evento di due giorni si terrà alla fine di giugno nel Canton Vaud. Ecco una prima panoramica.

# Tra saggezza e ideali

Sulle rive del Lemano Antje e Christian Streit stanno organizzando la giornata della biocampicoltura 2024 in mezzo ai campi e ai vigneti della loro azienda Château d'Es-Bons.

Sarà la bellezza del luogo, la vista panoramica sul lago Lemano e sulla regione dello Chablais francese o la tranquillità che emanano gli edifici centenari e il faggio secolare? Il Château d'Es-Bons a Aubonne VD, presso il quale il 26 e il 27 giugno 2024 avrà luogo la prossima giornata della biocampicoltura, ispira per diversi motivi. I suoi abitanti, che nel 2016 hanno convertito l'azienda al biologico, praticano un'agricoltura ambiziosa, animati dal desiderio di proteggere le risorse e in particolare il suolo.

Christian Streit è un esperto riconosciuto a livello internazionale in materia di semina diretta. Il suo nome è indissolubilmente legato al movimento emergente dell'agricoltura biologica di conservazione. Il vodese è membro del consiglio direttivo di Swiss No-Till (Associazione svizzera per un'agricoltura rispettosa del suolo). Ha studiato agronomia alla scuola universitaria professionale di Zollikofen BE prima di rilevare nel 2004 l'azienda familiare e continuare quanto suo padre aveva iniziato negli anni novanta quando è stato confrontato con problemi di erosione: integrare la copertura del suolo in un avvicendamento ben ponderato per ridurre gli interventi meccanici o addirittura rinunciarvi.

Dieci anni fa Christian Streit, a causa delle numerose difficoltà agronomiche legate all'impiego di prodotti fitosanitari, ha iniziato a convertire l'azienda di 66 ettari (di cui 6 ettari coltivati a vite) al biologico incontrando nuove sfide. «Come si possono regolare le infestanti senza lavorare il suolo? Come conciliare la semina diretta e l'agricoltura biologica? Come si può accrescere il potenziale di resa raggiungendo nel contempo un'autonomia di apporto di azoto della particella?», si chiede il 48<sup>enne</sup>. «A medio termine vorrei praticare solo la semina diretta ma la lotta meccanica al loglio e ai cardi attualmente è indispensabile.» La lavorazione del suolo rappresenta tuttora l'unica sicurezza per salvare una coltura ma va eseguita con saggezza. «È importante che sia inserita in una logica agronomica globale.»

## Copertura vegetale preziosa

Christian Streit nel contempo prosegue i suoi sforzi per raggiungere una copertura del suolo completa e duratura. «È il motore più importante per la fertilità dei miei suoli», spiega il contadino. «Il mio ideale sarebbe che le piante sostituissero le macchine con la loro sola presenza.» L'erba medica si è rivelata ideale per allentare il suolo e combattere i cardi. Le leguminose permettono di ridurre drasticamente l'apporto di azoto ottenibile in commercio. «In definitiva la presenza permanente di piante sulla superficie delle mie particelle – gra-

zie alla copertura del suolo o a piante compagne – accresce la biodiversità e la resilienza generale dell'azienda.»

Visto che il suo concetto della professione implica un approccio collettivo, Christian Streit assieme ad alcuni contadini



I padroni di casa Antje e Christian Streit del Château d'Es-Bons praticano la campicoltura e la viticoltura e allevano vacche madri.

bio della regione ha fondato il gruppo indipendente di ricerca e competenza bio Gireb che dal 2020 ha per obiettivo di «sperimentare, validare e assicurare tecniche agricole innovative per permettere la protezione delle risorse». Ciò testimonia la sua volontà di apertura, di scambio di opinioni e di partecipazione attiva al progresso tecnico e agronomico. *Claire Berbain*



## Giornata biocampicoltura 26 e 27 giugno 2024

Alla 9ª giornata della biocampicoltura che si terrà a Aubonne VD 16 postazioni offriranno informazioni pratiche, per esempio riguardo a diverse varietà di cereali, colture miste, piante problematiche e lavorazione del suolo (vedi pagine successive). Saranno un tema anche l'orticoltura e in particolare la frutticoltura e la viticoltura. Vi saranno inoltre le consuete dimostrazioni di macchine. L'evento di due giorni è organizzato dall'azienda Gemma Château d'Es-Bons della famiglia Streit (vedi articolo) in collaborazione con FiBL, Bio Suisse, Sativa Rheinau, Bio Vaud, Progana, Proconseil, Gireb e il Canton Vaud. La giornata della biocampicoltura è resa possibile grazie a circa 60 esperti di lingua tedesca e francese nonché a numerosi sponsor e sostenitori. L'area dista 600 metri (8 minuti a piedi) dalla stazione di Allaman. Per chi arriva in automobile sono disponibili posteggi nella vicina zona industriale. *schu*

[fr.bioackerbautag.ch](http://fr.bioackerbautag.ch) (FR e DE)



La coltivazione di miscele di varietà di cereali per ora è poco diffusa.

## Frumento cereale principale

La produzione di cereali bio necessita di varietà robuste e tolleranti allo stress e di strategie di coltivazione innovative.

Il frumento panificabile e quello foraggero sono e rimangono colture campicole particolarmente importanti per le aziende bio svizzere. Nel 2023 erano coltivati a frumento panificabile quasi 7900 ettari e quindi circa due terzi della superficie coltivata a cereali commestibili bio. Al secondo posto troviamo la spelta con il 19,6 per cento, seguita da avena commestibile e segale con l'8,1 e il 4,1 per cento. Per quanto riguarda la coltivazione di spelta, visto che la produzione indigena ha già raggiunto l'89 per cento, gli acquirenti attualmente consigliano una certa moderazione. Per l'avena commestibile, viste le scorte e l'incertezza relativa all'evoluzione del mercato, raccomandano una pausa di coltivazione. La domanda di segale aumenta solo lentamente, il farro dicocco e il piccolo farro sono considerate colture di nicchia. Il frumento panificabile bio è talmente richiesto che viene acquistata anche merce in conversione. Per tutte le altre specie di cereali è importante verificare la domanda regionale prima della coltivazione e, se necessario, stipulare un contratto di produzione.

Come dimostrano le discussioni relative alla qualità panificabile del frumento e all'adeguamento dei valori limite per il contenuto di micotossine di avena commestibile e segale, anche le caratteristiche di qualità sono tuttora un tema importante per la verifica di nuove varietà e di nuovi sistemi di coltivazione. Alla giornata della biocampicoltura sarà presentata su piccole particelle una vasta scelta di varietà di cereali consigliati per la produzione bio fra cui varietà vecchie, nuove e sperimentali.

Gli eventi meteorologici estremi aumentano. La climatologia prevede una tendenza a siccità estiva e mesi invernali con abbondanti precipitazioni. L'importanza di varietà e sistemi di produzione robusti, particolarmente resistenti e tolleranti allo stress è in aumento. Con sottosemine autunnali e miscele di varietà la giornata della biocampicoltura propone due strategie di coltivazione innovative per il frumento: la regione ospitante sul lago Lemano da alcuni anni è colpita in misura superiore alla media da siccità estiva e primaverile. Numerose aziende

nella Svizzera romanda inoltre producono senza animali e cercano alternative per apportare azoto ai propri suoli. Le sottosemine con trifoglio nei cereali rappresentano un elemento importante ma poiché la germogliazione a causa dello stress dovuto alla siccità in primavera non è sicura, la sottosemina viene ora effettuata prevalentemente in autunno.

Le miscele di varietà nei cereali sono coltivate e studiate ormai da diversi anni. Contrariamente ad altri Paesi la superficie coltivata in Svizzera è modesta. Ciò è dovuto fra l'altro al fatto che l'analisi del raccolto è impegnativa. Le miscele di varietà sono sovente più resistenti alle malattie, inoltre si presume che sfruttino in modo più efficiente l'acqua e l'azoto presenti nel suolo. Le miscele di frumento pertanto raggiungono una migliore stabilità di resa e rese maggiori rispetto alle singole varietà. La coltivazione quindi è promettente, a condizione che le caratteristiche agronomiche delle varietà siano in armonia. Per l'ulteriore trasformazione sono tuttavia necessarie soluzioni. *Katrin Carrel, FiBL*

 [www.bioactualites.ch/grandes-cultures](http://www.bioactualites.ch/grandes-cultures) > Céréales >

Variétés (FR e DE)

 [recherche-varietes.bioactualites.ch](http://recherche-varietes.bioactualites.ch) (FR e DE)

## Romice e cardo

Anziché eliminare ostinatamente le piante problematiche conviene dare uno sguardo a quanto succede nel suolo.

Christian Streit, che ospita la giornata della biocampicoltura a Aubonne VD (pagina 5), ricorda perfettamente che quando i campi erano infestati da piante problematiche suo padre vi si recava con l'irroratrice per spruzzare glifosato, Lontrel e diversi ormoni. «Anche io ho trattato», ammette Christian Streit e recita il motto che per decenni ha indotto numerosi contadini all'uso di pesticidi: «Devi trattare una sola volta e mai più; le infestanti scompaiono per sempre.» Christian Streit sa che si è trattato di una falsa conclusione. Il romice infatti produce una quantità infinita di semi che rimangono germinabili per un intero secolo, anche dopo essere stati mangiati ed espulsi dalle vacche. Il cardo a sua volta sviluppa radici sotterranee che



Collaboratori di Christian Streit durante l'estirpazione del romice.

come un reticolo possono spingersi fino a due metri di profondità e che producono sempre nuovi rizomi. «Già poco tempo dopo il trattamento chimico comparivano nuove piante.»

Dieci anni fa Christian Streit è passato al bio. All'inizio ha mantenuto la gestione senza aratura durata 35 anni. Le infestanti dove possibile venivano sarchiate, il che però era fattibile solo con tempo secco e soleggiato. «A causa delle precipitazioni più frequenti e per combattere la comparsa del loglio sono stato costretto a cambiare tattica.» Parola chiave: aratura superficiale, possibilmente in combinazione con la coltivazione di erba medica o altre piante di accompagnamento. I suoli idealmente sono coperti tutto l'anno. Il sovescio, con radici in parte molto profonde, allenta il terreno e ostacola la crescita dei cardì. Contro il romice procede invece prevalentemente con mezzi meccanici. In caso di infestazione assume personale ausiliario per ripulire il campo. In genere si tratta di una dozzina di persone, si ascolta musica e viene offerta una bicchierata. «In gruppo il lavoro duro e monotono è più divertente», commenta Christian Streit. Si rende conto che comunque non riuscirà mai a eliminare completamente il romice, il cardo e simili. «Ho imparato a gestire le infestanti.»

Come fare lo spiega Raphaël Charles, direttore del Dipartimento Svizzera romanda del FiBL e co-responsabile della giornata della biocampicoltura. «Le infestanti non vanno solo combattute, occorre imparare a conoscerle meglio», spiega l'agronomo. Il cardo è un essere vivente il cui corpo principale vive nelle profondità del suolo dove trova nutrimento. Se vengono dilavate molteplici sostanze nutritive giungendo così in profondità, il cardo dopo un intervento superficiale si riprende rapidamente, anche perché con la lotta meccanica si raggiungono al massimo 20 centimetri di profondità. Non serve nemmeno combatterlo dopo la fioritura perché a quel momento la radice ha assimilato da tempo sufficiente carbonio.

Il romice invece ama suoli compatti e bagnati nei quali le radici hanno assimilato sufficiente ossigeno e sostanze nutritive. Ciò le rende piante indicatrici della qualità del suolo. Spetta pertanto alle aziende impedire la compattazione e il ristagno idrico. Secondo Raphaël Charles se il romice viene eliminato mediante estirpazione è necessario eliminare almeno 12 centimetri della radice. «Alla giornata della biocampicoltura spieghiamo come funzionano queste piante, come i suoli si compattano e cosa fare affinché ciò non avvenga», spiega l'esperto del FiBL. Inoltre verrà illustrato perché la gestione pragmatica delle infestanti è adeguata. *Beat Grossrieder*

 [shop.fibl.org](http://shop.fibl.org) > no. art. 1448 (romice)

 [shop.fibl.org](http://shop.fibl.org) > no. art. 1351 (cardo campestre, DE)

## Qualità con colture miste

La coltivazione di frumento panificabile con fave presenta sfide ma anche un certo potenziale.

Da qualche anno le colture miste nella produzione di foraggio sono molto apprezzate dai contadini. Grazie alla copertura del suolo permettono una migliore soppressione delle

infestanti delle colture pure e limitano la comparsa di determinati organismi nocivi e malattie. La coltura mista inoltre facilita la raccolta delle leguminose che grazie all'effetto sostenitore dei cereali sono più resistenti alla rigerminazione dei cereali.

La coltivazione di frumento panificabile in combinazione con leguminose è invece meno conosciuta nella pratica. «Per il settore alimentare le colture miste rimangono una nicchia», osserva Ludivine Nicod, responsabile del settore trasformazione derrate alimentari presso il Dipartimento Svizzera romanda del FiBL a Losanna VD. Da esperimenti passati è però emerso che la combinazione per esempio con fave o piselli potrebbe essere sensata. La qualità del frumento è risultata paragonabile o addirittura migliore che nelle colture



Il frumento panificabile può essere coltivato assieme alle fave.

pure poiché le leguminose sono in grado di fissare l'azoto atmosferico per simbiosi con microorganismi. Pertanto non competono con il frumento per l'azoto minerale. La densità di semina del frumento inoltre è inferiore e ciò significa che ogni pianta di frumento ha a disposizione una quantità maggiore di azoto. Questo metodo di produzione tuttavia comporta sfide tecniche ed economiche: «La semina, la cernita e l'essiccazione genera costi supplementari, inoltre l'accesso ai pagamenti diretti non è chiaro», spiega Ludivine Nicod. A ciò si aggiungono difficoltà strutturali come la ricerca di un centro di raccolta che accetta la merce.

Il FiBL attualmente partecipa a diversi progetti che si occupano delle colture miste frumento-fave e frumento-piselli per l'alimentazione umana. Oltre all'ottimizzazione della densità e agli schemi di semina ci si occuperà delle sfide dalla raccolta fino alla trasformazione. «Inoltre discutiamo con tutti gli attori della catena di valore per fare chiarezza sulla ripartizione dei costi per l'accettazione e la cernita, la verifica di determinati criteri di qualità e sull'impiego dei prodotti», dichiara Ludivine Nicod.

Alla giornata della biocampicoltura saranno presentati esperimenti con diverse densità di semina di frumento panificabile e fave. La semina ha avuto luogo in autunno e in primavera. Si potranno inoltre vedere esperimenti di schemi di semina nei quali entrambe le colture sono miste nella fila oppure seminate in file alternanti. *Katrin Erfurt*

 [www.bioactualites.ch/cultures](http://www.bioactualites.ch/cultures) > Grandes cultures > Cultures associées (FR e DE)

# Alle domande *risponde un padrino*

Convertire un'azienda al sistema di pascolo integrale con parti stagionali è un'impresa impegnativa. L'IG Weidemilch sostiene gli esordienti con parole e fatti.

Peter Trachsel è in visita presso l'azienda di Patrick Hodel a Zell vicino a Willisau LU. I due contadini si trovano su un pascolo e valutano il patrimonio vegetale: quali erbe foraggiare, quali erbe aromatiche sono presenti e quali mancano? Peter Trachsel è presidente della comunità di interessi (CI) latte di pascolo (IG Weidemilch). L'associazione sostiene le aziende lattiere che desiderano aumentare il pascolo o passare al pascolo integrale. «Abbiamo introdotto un sistema di padrinate per sostenerci a vicenda e compiere insieme passi avanti», spiega Peter Trachsel. Diversi membri della CI mettono così a disposizione le loro conoscenze e le loro pluriennali esperienze. Per i membri della CI la prima visita è gratuita. Insieme ai capiazienda ai quali forniscono consulenza, i padrini o le madrine concordano in seguito l'intensità della collaborazione e l'ammontare dell'indennità.

Tre anni fa il contadino Patrick Hodel ha rilevato l'azienda del padre Sepp Hodel e l'ha convertita alla Gemma. Inoltre ha optato per il sistema di pascolo integrale con parti stagionali. «Per realizzarlo mi sono rivolto a un padrino di IG Weidemilch.» Nel sistema di pascolo integrale le mucche du-

rante il periodo vegetativo si nutrono esclusivamente di erba del pascolo, i vitelli nascono in primavera. Ciò permette alle vacche di coprire il maggiore fabbisogno di energia e proteine dopo il parto con l'erba primaverile ricca di sostanze nutritive. Durante la fase di asciutta in inverno mangiano soprattutto fieno ottenuto da prati estensivi.

«Il sistema di pascolo integrale mi ha convinto perché lo svolgimento dei lavori avviene in modo semplice ed efficiente, non occorre acquistare foraggio e i costi fissi sono esigui», spiega Patrick Hodel. Le superfici di pascolo della sua azienda sono facilmente accessibili dalla stalla, suo padre lasciava uscire le mucche al pascolo con grande frequenza, il passaggio al pascolo integrale pertanto è stato piuttosto facile.

## Problemi diversi, padrini diversi

Il passaggio al pascolo integrale con parti stagionali assieme alla rinuncia ai mangimi concentrati rappresenta un processo intenso. «Abbiamo dovuto adeguare numerosi processi lavorativi consolidati di mio padre», osserva Patrick Hodel. Come previsto, nel periodo subito dopo la conversione la situazione è piuttosto peggiorata. «Ciò ha portato a discussioni tra me e mio padre e anche con i dipendenti.» La conseguenza della conversione al puro foraggiamento con erba e della rinuncia a granoturco e mangimi concentrati è stata che nei primi tempi si è verificato un aumento di casi di chetosi dopo il parto. «Per anni eravamo abituati a somministrare mangimi concentrati alle vacche con un'elevata resa di latte. È stato difficile non poterlo più fare.» È stato costretto a vendere circa un quarto del-

Nel sistema di pascolo integrale le vacche durante la stagione mangiano solo erba, i mangimi concentrati servono per attirarle. Foto: Claudia Frick



le vacche perché non riuscivano ad adeguarsi al foraggiamento più estensivo o perché non rimanevano gravide al momento giusto per partorire nel momento previsto.

I miglioramenti si sono visti solo dopo qualche tempo. «Ma ho sempre avuto la certezza che se dovesse capitare un imprevisto o se non tutti fossero dello stesso parere potevo chiamare Peter Trachsel o un altro membro della CI e discutere del tema», dichiara Patrick Hodel. Non è sempre stato sicuro di avere imboccato la via giusta e di riuscire a risolvere rapidamente i nuovi problemi. «Potere sempre contare su colleghi esperti mi ha comunque motivato a superare anche le future sfide.» Lo sguardo dall'esterno e i consigli hanno spesso contribuito a proseguire come squadra.

È stato importante tenere sempre presente i vantaggi che si aspettava a lungo termine dalla conversione. «Negli scorsi due anni sono avvenuti molti cambiamenti e ci è voluto parecchio tempo prima che la situazione si assestasse.» L'osservazione del calore è diventato molto più importante ed è stato necessario imparare a gestire il toro in affitto. Durante il periodo dei parti le giornate lavorative inoltre si sono allungate. In queste tre settimane in genere nasce un vitello al giorno.

### Adeguare la mandria e la gestione del pascolo

Patrick Hodel al momento della conversione al biologico ha deciso di riprendere la mandria di vacche di razza pezzata rosa svizzera di suo padre. «Mio padre per 30 anni ha selezionato lui stesso le vacche. Sono adatte al nostro sito e dispongono delle caratteristiche alle quali anche io attribuisco grande importanza.» Si tratta fra l'altro della longevità, di una scarsa predisposizione alla mastite, di un carattere docile e dell'autonomia durante il parto. «Ho sempre escluso di vendere l'intera mandria e di sostituirla con vacche di razze selezionate per il sistema di pascolo integrale.» Ora sostituisce le vacche vendute con animali di altre aziende associate alla CI latte di pascolo o con la rimonta interna. Per il pascolo integrale procede all'incrocio con la razza neozelandese perfettamente adatta Kiwi Cross.

Per il successo del sistema di pascolo integrale è necessaria una buona gestione del pascolo. Patrick Hodel può contare sull'esperienza pluriennale di suo padre. «È estremamente preziosa, mio padre infatti conosce da anni tutte le nostre particelle di pascolo.» Si tratta ora di trasferire quante più possibili di queste conoscenze al gruppo.

### Economicamente interessante

Patrick Hodel è molto soddisfatto dei risultati ottenuti finora. «La conversione è valsa la pena, le grandi modifiche sono ormai avvenute.» Questo anche se la resa lattiera dei singoli animali è nettamente diminuita, assestandosi fra i 5500 e i 6000 litri per animale e anno. In precedenza la media era di 7800 litri. La mandria è stata portata da 40 a 45 animali, ciò che è stato possibile grazie alla stalla a stabulazione libera a composto e alla valorizzazione più efficiente del foraggio.

«Mi sono avvicinato parecchio al mio obiettivo di produrre in modo efficiente latte ottenuto da vacche al pascolo.» Il contributo di copertura ha potuto essere nettamente aumentato grazie a bassi costi per il foraggiamento e al prezzo del latte bio. Numerosi processi lavorativi sono ora più semplici e più efficienti perché i parti, l'inseminazione e la messa in asciutta avvengono sempre nello stesso tempo. «Come capoazienda sono rimpiazzabile molto più semplicemen-



Il contadino Gemma Patrick Hodel (a sinistra) a colloquio con il presidente e padrino di IG Weidemilch Peter Trachsel.

te durante il periodo senza mungitura, per me è importante.» Infatti ora è possibile partire in vacanza per un periodo prolungato e pianificare fine settimana liberi. Per qualche tempo continuerà a usufruire del sistema di padrinato. «Si può sempre ottimizzare qualche cosa e sono felice di poter contare anche in avvenire sui consigli di colleghi esperti.»

Claudia Frick, giornalista agricola indipendente



### Azienda bio Stocki, Zell LU

**Gestione:** azienda Gemma (dal 2024 certificazione integrale) nonché marchio Aldi «Retour aux sources»

**Superficie agricola utile:** 30 ha (zona collinare prealpina) di cui 4 ha superficie campicola, 22,5 ha pascolo, 3,5 ha superficie per la promozione della biodiversità

**Culture:** prati artificiali, frumento, granoturco, girasole, erbe

**Patrimonio zootecnico:** 45 vacche da latte, i vitelli rimangono in azienda 150 giorni, 10 manzi (allevamento proprio), 10 manzi bio da ingrasso al pascolo, 2600 polli da ingrasso

**Commercializzazione:** polli bio a Bell, latte a Aldi, colture campicole e erbe a diversi partner commerciali

**Particolarità:** stalla a composto, foraggiamento delle vacche dal silo mobile, vendita di composto, scuola in fattoria

**Manodopera:** capoazienda, 1 dipendente fisso, 1 praticante universitario, compagna, genitori, cognato, civilisti

[www.biomondo.ch](http://www.biomondo.ch) > Aziende > Ricerca: «Biohof Stocki»

### Comunità di interessi latte da pascolo

La IG Weidemilch (comunità di interessi latte di pascolo) quest'anno festeggia i 20 anni di esistenza. L'associazione conta circa 140 membri e rappresenta gli interessi dei produttori di latte ottenuto da pascolo integrale con parti stagionali dal punto di vista politico, economico e nei confronti dei consumatori e delle autorità.

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

### Informazioni specialistiche FiBL

→ Bettina Tonn, responsabile di progetto Gestione dei pascoli e Produzione foraggera, FiBL  
[bettina.tonn@fibl.org](mailto:bettina.tonn@fibl.org)  
tel. 062 865 63 76

# Per il bio siamo pronti a sporcarci le mani ogni giorno. Di terra.

Da oltre 30 anni il meglio del bio.



naturaplan



Il bio è nella nostra natura.

coop

Per me e per te.

# Prezzo del latte bio sale di 3 centesimi

La domanda di latticini bio aumenta, la produzione di latte bio al contrario diminuisce. Il settore ora reagisce.

Lo scorso marzo le organizzazioni di produttori svizzeri di latte bio hanno chiesto un aumento del prezzo alla produzione del latte bio di 3 centesimi al chilo dal 1° luglio 2024 arguendo che un aumento del prezzo è indispensabile per stabilizzare l'offerta di latte bio e permettere una futura crescita del mercato. I partner di mercato della trasformazione e del commercio condividono questo parere e appoggiano pertanto l'aumento di prezzo richiesto. Il motivo è lo sviluppo del mercato.

Nel 2023 la produzione di latte in Svizzera è risultata stagnante. La produzione di latte bio ha addirittura registrato un calo del 3,3 per cento delle quantità fornite. Già nel 2022 si era verificata una riduzione dell'1,9 per cento. Anche nel prossimo futuro la situazione rimarrà invariata, da un lato perché il numero di aziende in conversione alla Gemma è piuttosto modesto, dall'altro perché diverse aziende hanno rinunciato alla produzione di latte bio.

La domanda continuerà a crescere

Complessivamente nel 2023 il mercato del latte bio è stato stabile. L'offerta e la domanda sono state in gran parte equilibrate – a prescindere dalle oscillazioni stagionali. La valorizzazione del latte bio è stata ampliata e ottimizzata in modo che anche con una quantità più scarsa è stato possibile pro-

durre approssimativamente la stessa quantità di latticini bio. Come mostra l'evoluzione dello smercio (+1,7 per cento rispetto all'anno precedente) e del fatturato in base alle cifre non ancora pubblicate dell'osservatore del mercato Nielsen, è pure aumentata la domanda di latticini bio. Il prezzo alla produzione del latte bio ammontava a 91,5 centesimi al chilo, circa 9 centesimi al chilo in più rispetto al 2022 quando il settore si era accordato per due aumenti di prezzo (vedi grafico). La differenza di prezzo tra latte bio e convenzionale è aumentata del +2,6 per cento a 16,3 centesimi al chilo.

Stando alle previsioni di Bio Suisse la produzione di latte bio nel 2024 potrebbe diminuire ulteriormente, approssimativamente dell'1 per cento. Il settore nel frattempo si impegna ad aumentare ulteriormente la trasformazione e a migliorare la logistica per impedire in particolare il declassamento di piccoli quantitativi. Nonostante questa e altre misure, per quest'anno, in previsione di una domanda tuttora in crescita, si delinea una sfasatura tra produzione e smercio di latte bio.

In questo contesto l'aumento di prezzo del latte bio di 3 centesimi al chilo rappresenta un segnale positivo per i produttori di latte bio e mostra che il settore è interessato anche in avvenire a creare condizioni attraenti per la produzione di latte bio e assicurare in tal modo una continua crescita del mercato a medio e lungo termine. Anche Bio Suisse è soddisfatta. Dal suo punto di vista condizioni attrattive sono determinanti affinché una nuova generazione di capiazienda continui a produrre latte bio e a convertire un numero crescente di aziende al biologico. *Jasmin Huser, Bio Suisse*

## Prezzi alla produzione del latte bio crudo, realizzabile, dall'azienda

in centesimi il chilogrammo

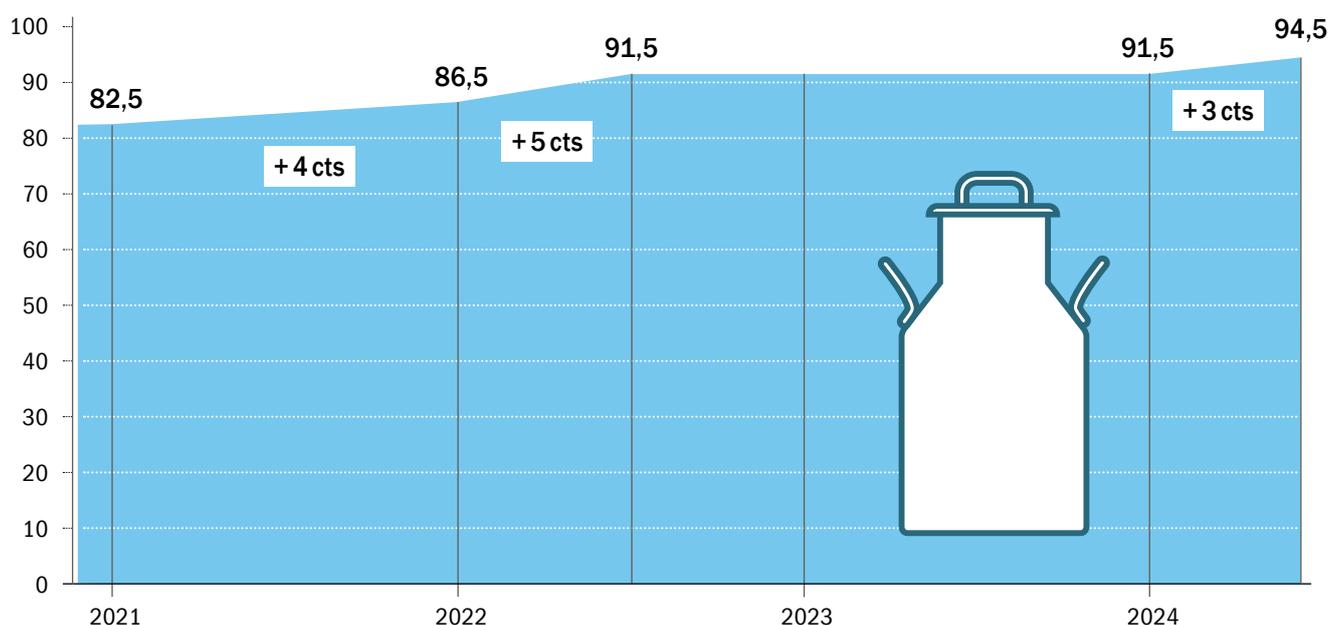


Grafico: Bioattualità; fonte: Ufficio federale dell'agricoltura (settore osservazione del mercato)

## Due nuovi membri nel comitato di formazione

Da marzo André Horisberger e Roman Anderegg fanno parte del comitato di formazione di Bio Suisse. Sostituiscono Gerhard Wiesmann e Adrian von Niederhäusern che si sono dimessi.

André Horisberger è contadino Gemma a Chavannes-le-Veyron VD, formatore e dal 2016 perito esaminatore AFC. Dal 2018 insegna produzione vegetale presso Agrilogie Marcelin a Morges VD. Il 56<sup>enne</sup> in precedenza è stato attivo presso

Agrilogie Granges-Verney a Moudon VD. Pure Roman Anderegg è contadino Gemma e forma apprendisti nella sua azienda a Wetzikon TG. Dal 2015 il 43<sup>enne</sup> è perito esaminatore in allevamento e produzione vegetale bio (formazione di base) e dal 2019 in edilizia e tecniche agricole (formazione professionale superiore). È inoltre membro della commissione formazione professionale dell'associazione agricola Turgovia. *schu*



André Horisberger



Roman Anderegg

## Nuovo modello tariffario per licenziatari

Il sistema di licenze e per l'uso del marchio di Bio Suisse è ormai superato. La forte crescita e nuovi settori di attività hanno portato a casi speciali ed eccezioni nei conteggi. Per questo motivo il 1° gennaio 2025 Bio Suisse introdurrà un nuovo modello tariffario. Le nuove tariffe saranno applicate per la prima volta alle cifre d'affari del 2025. Con il sistema rielaborato Bio Suisse intende fra l'altro fornire un incentivo alla correttezza e premiare le elevate percentuali di prodotti Gemma e la crescita Gemma. Nel contempo vuole ridurre e semplificare

l'onere amministrativo introducendo un sistema di notifica online. Dopo un'intensa fase di analisi negli scorsi mesi ha così visto la luce un modello dinamico, flessibile e trasparente. Il dialogo con le persone interessate è stato ed è molto importante per Bio Suisse. Da maggio 2024 la funzionalità delle modifiche sarà verificata assieme all'organizzazione associata licenziatari, ai grandi utilizzatori del marchio e ai licenziatari selezionati. Alla fine di maggio è prevista un'informazione dettagliata relativa al nuovo modello tariffario. *Dieter Peltzer, Bio Suisse*

## Sguardo retrospettivo sull'anno di controllo 2023

Le aziende agricole con la certificazione Gemma sono tenute a farsi controllare e ricertificare ogni anno. Durante il controllo in azienda viene verificato se sono rispettate tutte le prescrizioni dell'Ordinanza bio svizzera e le direttive di Bio Suisse. In Svizzera i controlli sono svolti da Bio Inspecta e Bio Test Agro. L'anno scorso sono stati effettuati circa 8700 controlli, inclusi i controlli annunciati e i controlli supplementari senza preavviso. In base all'Ordinanza bio svizzera il dieci per cento dei controlli deve avere

luogo senza preavviso. L'anno scorso nell'80 per cento circa dei casi non sono state riscontrate violazioni delle direttive Bio Suisse. Per circa due terzi delle mancanze riscontrate si è trattato di violazioni lievi (da 0 a 10 punti di penalità), per un terzo delle inadempienze le aziende sono state sanzionate con una pena pecuniaria (da 11 a 109 punti) e se necessario è stato richiesto di adottare misure per ristabilire la conformità. Nove aziende sono state private della certificazione Gemma. *Dieter Peltzer, Bio Suisse*

## Probio: vino e clima

Nel quadro di un progetto pilota avviato da Bio Suisse 50 aziende impegnate nell'ambito di gruppi di lavoro Probio si stanno attualmente occupando intensamente di temi legati al clima. Una di esse è l'azienda vitivinicola Gemma Cave Guillod a Praz FR presso la quale a metà marzo è stato creato il gruppo di lavoro Probio «Viticoltura e cambiamenti climatici». L'esperto del FiBL David Marchand in quell'occasione ha informato in merito a possibili misure che i viticoltori possono adottare nelle proprie aziende per far fronte ai cambiamenti climatici continuando nel contempo a produrre vini bio di ottima qualità. I partecipanti si sono inoltre interessati alle misure per ridurre le emissioni di gas serra. Il gruppo si è infine accordato sui temi che desidera affrontare quest'anno: lavorazione del suolo, aumento della sostanza organica, viticoltura, macchine, riduzione delle emissioni, gestione delle risorse idriche. *Léa Sommer, Bio Suisse*

→ Cédric Guillod, Groupe d'échanges «Viticulture et changement climatique»  
cedric@caveguillod.ch  
📧 probio.bioactualites.ch > Groupes d'échanges (Projet pilote Groupes d'échanges Climat, FR e DE)



Nuovo gruppo di lavoro: viticoltori presso Cédric Guillod a Praz FR.

## Verbale AD online

Cosa succede ora con l'alimentazione dei ruminanti? Cosa è stato discusso in merito all'iniziativa sulla biodiversità? Il verbale dell'assemblea dei delegati (AD) di Bio Suisse del 17 aprile 2024 sarà pubblicato sul sito dell'associazione nel corso della settimana prossima. *schu*

📧 [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) > La nostra associazione > In seno all'associazione > Informazioni interne all'associazione > Assemblée des délégués (FR)

## Promemoria attuali

Il FiBL offre una nuova guida per la conservazione duratura del tenore di humus nel suolo. La pubblicazione in francese e tedesco contribuisce allo sviluppo di una strategia per la formazione di humus adatta all'azienda. Ne spiega le funzioni, propone misure per la sua gestione e aiuta a pianificarne la cura sostenibile.

Il FiBL ha pubblicato un nuovo promemoria per promuovere la coltivazione di noci. Informa in merito alla biologia e alla fisiologia del noce e raccomanda varietà adatte. La pubblicazione fornisce consigli relativi alla messa a dimora, alla cura, alla raccolta, allo stoccaggio e alla trasformazione delle piante e delle noci. Contiene esempi pratici e informa in merito a luoghi specifici per la trasformazione. *bgo*

[shop.fibl.org](http://shop.fibl.org)

→ no. art. 1315 (Gestione humus, FR e DE)

→ no. art. 1757 (Noci, DE)

## Promemoria sul lupino

Il lupino è una coltura interessante per la Svizzera. Rappresenta una fonte di proteine vegetali, può legare l'azoto nel terreno come legume e ha un potenziale grazie alla sua ampia gamma di usi. Tuttavia, i lupini contengono alcaloidi, sostanze di difesa delle piante che possono essere tossiche per l'uomo e gli animali oltre una certa dose. Questo opuscolo fornisce informazioni e indicazioni sull'analisi e la riduzione degli alcaloidi nei lupini. *bgo*

[shop.fibl.org](http://shop.fibl.org) > no. art. 1762

## Nuove puntate podcast

Nel podcast «FiBL Focus» Paul Mäder del FiBL e Jochen Mayer di Agroscope discutono dell'esperimento DOK che da 45 anni mette a confronto i sistemi biodinamici, bioorganici e convenzionali. In un'altra puntata attuale del podcast Toralf Richter del FiBL parla della guerra in Ucraina e delle sue massicce conseguenze sull'agricoltura biologica e sul commercio. *bgo*

[www.fibl.org/de](http://www.fibl.org/de) > Infothek > Podcast > FiBL Focus (DE)



Il FiBL in 50 anni ha raggiunto parecchio; posa della prima pietra del nuovo campus.

## Anniversario FiBL

I festeggiamenti del 50° anniversario del FiBL sono terminati. Rimane il ricordo fra l'altro delle «Voci per l'anniversario» di personalità vicine al FiBL. Le loro dichiarazioni sono sempre disponibili online. Al termine dei festeggiamenti è stato pubblicato un podcast con i precedenti direttori del FiBL Hardy Vogtmann e Urs Niggli. *bgo*

[www.fibl.org/it/50-anni](http://www.fibl.org/it/50-anni)

[www.fibl.org/de](http://www.fibl.org/de) > Infothek > Podcast > FiBL Focus (DE)

## Scuola bio Rheinau apre le iscrizioni per il 2024

In Svizzera la formazione biodinamica esiste dagli anni settanta e dal 2013 si svolge a Rheinau nel Canton Zurigo. Attualmente è l'unica scuola bio in Svizzera. Il FiBL sin dal rilancio nel 2005 si impegna fortemente a suo favore e vi impiega una decina di insegnanti. È possibile scegliere tra due corsi di seconda formazione: formazione professionale ridotta «AFC» con specializzazione in agricoltura biologica e la formazione in agricoltura biodinamica di quattro anni. Il segretariato accetta sin da ora le iscrizioni per i corsi nell'autunno 2024. *bgo*

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



A Rheinau ai futuri bioagricoltori saranno forniti gli strumenti necessari.

## FiBL realizza un progetto di agroforestazione proprio

Recentemente alcuni collaboratori del FiBL sotto la guida di Matthias Klaiss (dipartimento di scienze del suolo) e Johanna Rüegg (coordinamento tema agroforestazione) hanno avviato un progetto proprio di agroforestazione sul campus del FiBL. Lungo il sentiero sono stati piantati una settantina di alberi come acero, sorbo, ciliegio, noce, tiglio, noce nero e pecan. Quest'ultimo

è abituato al caldo, fattore importante in considerazione della crisi climatica. La particella dimostrativa è un «luogo di apprendimento per visitatori, studenti e collaboratori, dove la raccolta sarà permessa», spiega Matthias Klaiss. *bgo*

[www.fibl.org](http://www.fibl.org) > Temi/Progetti > Banca dati dei progetti del FiBL > Ricerca: «10227» (FR, DE e EN)



In autunno nuovi impianti completeranno il progetto di agroforestazione del FiBL. Foto: FiBL

# Le pecore fanno *anche* latte

L'azienda di Sara e Kemal Morè a Olivone, alleva pecore da latte, adottando misure per la protezione del gregge.

Siamo a Olivone, in zona Sallo. Ed è qui, a poco meno di mille metri d'altitudine che troviamo l'azienda agricola di Kemal e Sara Morè. La stalla, appartata nella campagna bleniese sul versante orientale, accoglie una novantina di ovini. Sono pecore, pecore da latte. Una rarità per il Ticino e per la Svizzera italiana dove, tra le molte aziende che allevano questa specie, poche si dedicano alla mungitura e alla produzione casearia.

Ogni animale fornisce giornalmente un litro e mezzo di latte in media, il che consente a Kemal Morè di casare ogni due giorni circa, ottenendo principalmente formaggio e formaggio fresco, oltre che a yogurt e, ogni tanto, qualche ricotta. Il latte si distingue per il sapore caratteristico e per i suoi contenuti più elevati, rispetto a quello vaccino, di nutrienti quali grassi e proteine, oltre che per un maggior apporto calorico. Gli ovini allevati a Olivone sono della razza Lacaune, originaria degli omonimi monti nella regione francese del Roquefort. Si tratta di una delle razze più note in Francia (dove è stata selezionata per la produzione di latte) e che anche in Valle di Blenio ha trovato delle condizioni idonee. La gestione estensiva non permette d'ottenere delle rese elevate, ma soddisfa i due agricoltori, che dal 2016 sono passati al biologico per poi ottenere anche il riconoscimento di Bio Suisse.

I prodotti, certificati Bio Gemma, vengono smerciati principalmente tramite la Conprobio, la cooperativa di consumatori e produttori del biologico, di cui Kemal Morè è pure membro di comitato. Sara Morè si reca invece al mercato di Bellinzona del sabato dove la sua bancarella ha sempre un ottimo riscontro, tanto che di formaggio ne rimane ben poco in cantina. I loro latticini, ottenuti con una materia prima di ottima qualità, si possono trovare anche presso il Caseificio Töira di Olivone, situato a pochi chilometri dalla loro fattoria, lungo la strada per il Lucomagno.

La produzione si concentra nei mesi invernali, da metà ottobre a fine maggio circa, quando la richiesta è maggiore e quando risulta pure meno problematico produrre formaggi, grazie a delle temperature più fresche. Questa scelta permette anche di meglio dedicarsi alla fienagione e alla gestione del bestiame, dato che gli animali non vanno sull'alpe. Le pecore, come i due pony e i due cavalli, pascolano infatti sulle superfici aziendali, richiedendo un importante dispendio di tempo ed energie.

## L'importanza delle reti e dei cani

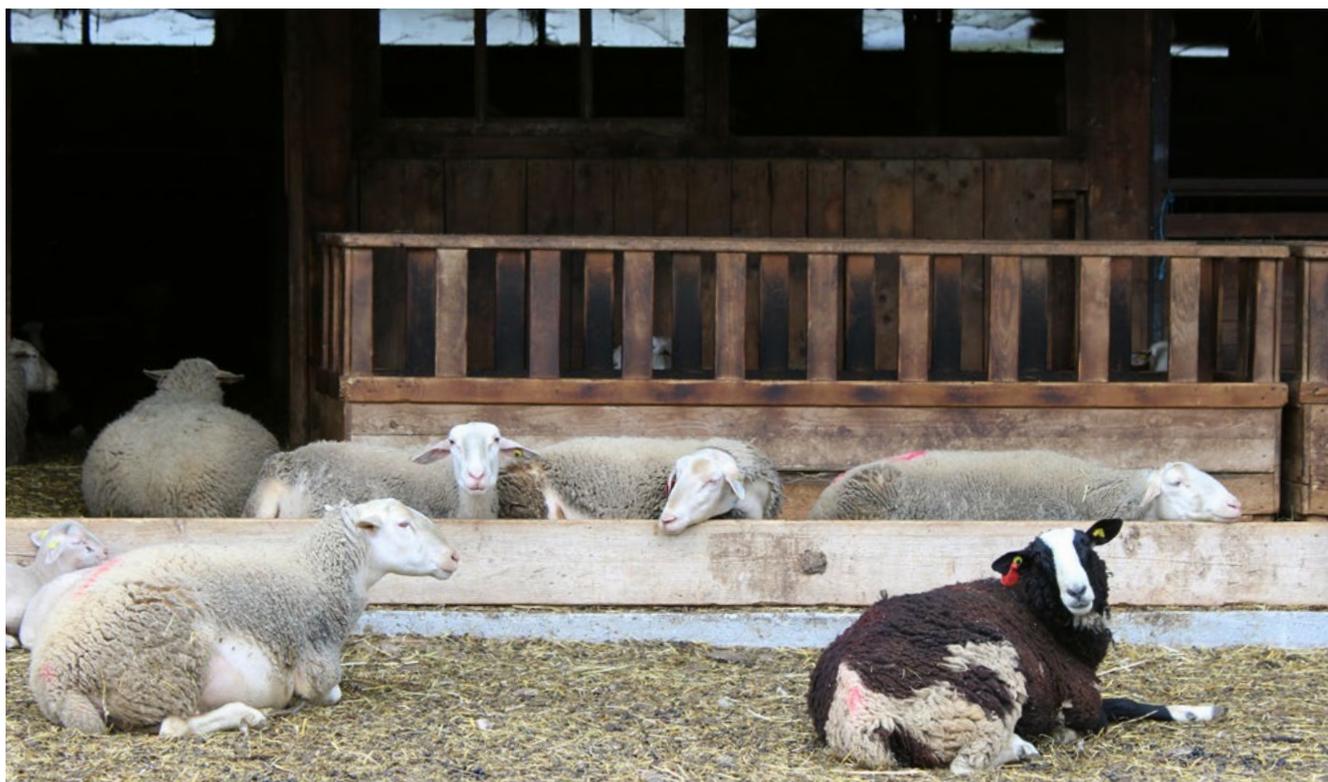
La gestione dei pascoli avviene a rotazione, creando recinti di piccole dimensioni dove il gregge rimane pochi giorni e sfrutta al meglio l'erba. Essenziale in questo metodo d'allevamento è di certo la protezione del gregge dai grandi predatori come il lupo, che è peraltro già stato avvistato a più riprese anche nella regione. La strategia dell'azienda di Kemal e Sara Morè si basa su due misure principali: l'utilizzo di reti apposite (108 centi-



Kemal e Sara Morè, nell'azienda di Olivone con i loro cani da protezione.



Lavori di caseificio.



L'azienda di Sara e Kemal Morè s'è concentrata sull'allevamento di pecore da latte. *Fotografie: Elia Stampanoni*

metri d'altezza) e l'impiego di cani da protezione. In inverno, inoltre, quando gli animali soggiornano in stalla, la notte sono liberi in una corte adeguatamente protetta da una recinzione.

I cani sono in azienda da circa tra anni e si sono rilevati un ottimo aiuto, necessitando però di un'opportuna attenzione e formazione (Sara e Kemal Morè hanno seguito gli appositi corsi). Anche i recinti sono un impegno supplementare, dovuto principalmente al loro maggior peso, che si sta però dimostrando vincente per l'azienda, che può essere gestita in questo sistema senza troppe preoccupazioni.

Un problema non ancora risolto è invece quello dello smercio degli agnelli che, mancando un mercato biologico, vengono normalmente immessi in quello convenzionale (a prezzi convenzionali quindi) perdendo però quel valore aggiunto dato dall'allevamento biologico e dalla certificazione Bio Gemma. In attesa e nella speranza di qualche sviluppo in questo settore, i Morè vendono per ora la maggior parte dei loro agnelli ai mercati di eliminazione, macellando separatamente solo qualche capo per uso proprio o per la vendita diretta. Ad uso familiare ci sono anche due o tre maiali che valorizzano al meglio il siero del latte trasformato.

L'azienda è completata da due cani da conduzione Border Collie, i quali appoggiano Kemal e Sara Morè negli spostamenti del gregge da un pascolo all'altro. Le superfici, per un totale di circa 22 ettari, si trovano in Riviera (5 ettari) o nei dintorni di Olivone, fino sui monti o in luoghi un po' impervi e discosti. Ci sono pure parcelle acquisite negli anni, forse non le più comode e accessibili, ma che hanno permesso di accrescere gradualmente la dimensione della fattoria.

### Dalla Riviera a Olivone

L'approccio di Kemal all'agricoltura è iniziato da Moleno, dove è cresciuto e dove i genitori, pur non avendo un'azienda pro-

pria, avevano alcuni dei terreni oggi gestiti. Pur non vivendo in un contesto prettamente agricolo, la passione per il settore primario c'è sempre stata, anche grazie ai nonni che avevano alcuni animali da cortile (conigli e galline) e alle estati trascorse sugli alpeggi. Uno stimolo è anche giunto dal papà, originario di Val Masino, un comune dell'omonima valle in provincia di Sondrio e di chiaro stampo agricolo. Dopo le scuole dell'obbligo la scelta è quindi caduta su Mezzana e, dopo varie esperienze su alcuni alpeggi e all'estero, Kemal Morè è approdato in valle di Blenio nel 2011, gestendo dapprima un'azienda ad Aquila. Qui l'interesse s'è gradualmente spostato verso le pecore da latte, investendo presto in un caseificio «mobile», che ha poi potuto trasportare con sé a Olivone nel 2016, quando vi si è trasferito definitivamente dopo aver unito la sua «giovane» azienda a quella di Sara Morè, che lassù già aveva una piccola proprietà familiare. Approdata in zona Sallo, la coppia, oggi con tre figli di 5, 9 e 10 anni, ha potuto sviluppare l'attività per gradi, in sintonia con le possibilità date dal territorio e dalle proprie risorse. *Elia Stampanoni, Bio Ticino*



### Informazioni Bio Ticino

Associazione Bio Ticino, c/o Valentina Acerbis-Steiner  
Via Cantonale 39b, 6930 Bedano

→ [info@bioticino.ch](mailto:info@bioticino.ch)

tel. 079 263 27 89

[www.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

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

33° anno, 2024

Edizione 4 | 24 del 10.5.2024

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

Prezzo abbonamento ann.: fr. 55.-

Prezzo abb. estero: fr. 69.-

**Tiratura** (autentica notarile, 2023)

Tedesco: 7780 esemplari

Francese: 1402 esemplari

Italiano: 304 esemplari

Totale pagati: 9486 esemplari

Totale distribuiti: 10 536 esemplari

### Stampa

AVD Goldach AG

www.avd.ch

### Editore

Bio Suisse, Peter Merian-Strasse 34,

4052 Basilea

www.bio-suisse.ch

e

FiBL, Istituto di ricerca dell'agri-  
cultura biologica, Ackerstrasse 113,  
casella postale 219, 5070 Frick

www.fibl.org

### Carta

Balance Pure (80 g/m<sup>2</sup>),

Blauer Engel, EU Ecolabel,

100 % fibre riciclate FSC

### Traduzioni

Regula van den Berge

(salvo testi di Bio Ticino)

### Impaginazione

Simone Bissig, FiBL

### Redazione Bioattualità Rivista

René Schulte (*schu*),

caporedattore, Bio Suisse

Claire Berbain (*cb*), Bio Suisse

Katrin Erfurt (*ke*), Bio Suisse

Beat Grossrieder (*bgo*), FiBL

Jeremias Lütold (*ju*), FiBL

Theresa Rebholz (*tre*), FiBL

redazione@bioattualita.ch

tel. +41 (0)61 204 66 36

### Redazione bioattualita.ch (FiBL)

Flore Araldi (*far*), FiBL

Serina Krähenbühl (*skr*), FiBL

Adrian Krebs (*akr*), FiBL

Simona Moosmann (*msi*), FiBL

Nathaniel Schmid (*nsc*), FiBL

redazioneweb@bioattualita.ch

### Annunci

Jasper Biegel, FiBL

casella postale 219

5070 Frick

pubblicita@bioattualita.ch

tel. +41 (0)62 865 72 77

### Edizione

Petra Schwinghammer

Bio Suisse, Peter Merian-

Strasse 34, 4052 Basilea

editrice@bioattualita.ch

tel. +41 (0)62 204 66 66

### Scaricare la rivista (PDF)

www.bioattualita.ch >

Attualità > Rivista

Utente: bioattualita-4

Password: ba4-2024

www.bioattualita.ch

# BIO

## Attualità

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

Nome / Cognome

Indirizzo

CPA / località / Paese

e-mail

Data

Firma

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

  
**Mühle Rytz AG**  
Agrarhandel und Bioprodukte

## 40 anni di esperienza nel settore Bio

La nostra offerta completa:

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

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

