

# BIO

## *Attualità*

La rivista del movimento bio

5124



# Sommario

## Tema centrale

*Alimentazione galline*

4 Razzolare, beccare, mangiare

6 Uova ottenute da erba

## Agricoltura

*Produzione vegetale*

8 Coltivazione su cumuli

*Innovazione dalla pratica*

10 Formare humus arando e sarchiando

## Bio Suisse e FiBL

*Bio Suisse*

11 Grand Prix: cercasi progetti innovativi

12 Notizie

*FiBL*

13 Notizie

## Rubriche

3 *Brevi notizie*

14 *Bio Ticino*

16 *Impressum*

# La chiave per l'uovo perfetto

Mi piacciono le uova. Non solo perché sono molto gustose e versatili. Le uova ci forniscono anche grandi quantitativi di vitamine, minerali e antiossidanti. Un uovo tuttavia è buono solo quanto lo è il mangime che consumano gli animali.

In agricoltura biologica il mangime per le galline deve corrispondere alle esigenze naturali degli animali e coprire il loro specifico fabbisogno di sostanze nutritive. Idealmente la produzione di mangimi non è in concorrenza con l'alimentazione destinata agli esseri umani. Nell'allevamento di galline ciò tuttavia costituisce una sfida, le superfici indigene sovente non bastano per coprire il fabbisogno di mangimi. Molte materie prime di produzione biologica necessarie sono pertanto importate dall'Europa. Per Kurt Brunner dell'azienda Haldenhof si tratta di una contraddizione: le uova sono diventate una tendenza in campo alimentare. Secondo lui per allevare le galline in modo sostenibile andrebbe ridotto il consumo di uova. Il suo obiettivo è ridurre ulteriormente il proprio patrimonio avicolo e nutrire gli animali esclusivamente con sottoprodotti provenienti dalla campicoltura. Per le grandi aziende bio finora non è una soluzione, devono continuare a ricorrere ai mangimi dei mulini. Da uno studio del FiBL effettuato con galline a duplice attitudine emerge una nuova possibilità: completare il mangime dei mulini con foraggio fresco senza compromettere la resa di uova. Entrambi gli approcci indicano vie per ottimizzare l'allevamento di galline in agricoltura biologica e vincere le sfide relative al foraggiamento rispettoso della specie e sostenibile. Maggiori informazioni da pagina 4.



Katrin Erfurt, co-vicecaporedattrice



Foto in copertina: Per uno sviluppo sano le galline necessitano di un'alimentazione diversificata. Si consiglia una combinazione di mangimi con struttura fine e grossa. Maggiori informazioni da pagina 4.

Foto: Andrey / Adobe Stock



## Gli ortaggi bio che attirano scolari e ciclisti

A Ried presso Kerzers nel Canton Friburgo è sorto un nuovo capannone di preparazione degli ortaggi un po' fuori dall'ordinario. I fratelli Bruno e Marcel Christen non solo vi lavano e imballano verdura bio bensì accolgono anche turisti, ditte e scolaresche. Vi trovano spazio una galleria degli ospiti, un'aula e uno spaccio aziendale. Ecco l'obiettivo del progetto: «La gente deve poterci visitare in ogni momento», spiegano i promotori in un comunicato nelle «Freiburger Nachrichten». I fratelli Christen sono attivi nell'associazione mantello del progetto per lo sviluppo regionale (PRE) «Bio Gemüse Seeland». L'associazione prevede di trasformare il luogo in una destinazione a vocazione anche turistica. Vi partecipa anche Murten Tourismus che ha integrato il locale di preparazione di ortaggi bio in un percorso ciclabile. I turisti e i ciclisti che giungono a Ried affamati possono rifocillarsi nello spaccio aziendale. La verdura viene in parte trasformata sul posto, per esempio in salsa di pomodoro e pesto. Sostanzialmente i gestori intendono promuovere la comprensione per l'agricoltura biologica. I visitatori potranno scoprire quali prodotti sono di stagione e da dove provengono. Il progetto PRE dura sei anni e

termina nel 2027. Diversi sottoprogetti a quel momento proseguiranno. L'associazione mantello PRE conta attualmente 35 membri ed è sostenuta dall'Ufficio federale dell'agricoltura e dal Cantone. Un altro progetto è costituito dalla Innoplattform Bio, un centro di competenze per la coltivazione di patate e verdura bio che organizza corsi con esperti e visite in aziende agricole, per esempio in Germania o nei Paesi Bassi. *bgo*

📄 [www.passion-seeland.bio](http://www.passion-seeland.bio) > Passion > Le projet PDR (FR e DE)



Locale ortaggi con accesso pubblico a Ried.

## Ottime birre Gemma

Anche quest'anno allo Swiss Beer Award sono state premiate birre con la Gemma. Al secondo posto delle rispettive categorie si sono situate la birra di frumento del birrifico di Basilea Città Unser Bier



Birre Gemma brillanti al Beer Award 2024.

e la birra forte del birrifico grigionese Monstein che si sono inoltre aggiudicate i primi due posti nella premiazione speciale «birre Gemma – Bio Suisse». Il terzo posto è stato conquistato dalla birra di frumento del birrifico appenzellese Locher. Lo Swiss Beer Award ha per obiettivo far conoscere al pubblico il mondo vario della birra svizzera. Con oltre 1100 birrifici ufficiali la Svizzera è considerata il paradiso dei birrifici. *bgo*

📄 [www.swissbeeraward.ch](http://www.swissbeeraward.ch)

## La determinazione dei prezzi degli alimenti bio continua a far discutere

Nel 2023 la scuola universitaria professionale della Svizzera nordoccidentale (FHNW) ha analizzato i prezzi di numerosi alimenti bio. Su incarico di Faire Märkte Schweiz (FMS) ha verificato presso Migros e Coop le differenze di prezzo di determinati prodotti bio rispetto a quelli convenzionali. Sono

stati analizzati numerosi gruppi di prodotti come latticini, carne, uova, patate e farina. Ne è risultato un «divario dei prezzi tra prodotti bio e convenzionali», come scrive FMS in un comunicato stampa. Recentemente è stato effettuato un secondo monitoraggio che ha tenuto conto anche dei prezzi

dei prodotti bio di Aldi e Lidl. Questi negozi discount ampliano sempre più il loro assortimento con prodotti bio di produzione svizzera che vendono a prezzi moderati. FMS conclude: «Bio presso Aldi e Lidl costa meno rispetto a Migros e Coop.» Ciò non vale solo per prodotti bio provenienti dall'estero bensì anche per latte, yogurt, uova e carote di produzione bio svizzera. Mentre Migros con Alnatura dispone già di una linea bio (UE) conveniente, Coop ha ora deciso di seguire l'esempio. Con il marchio «Bio 365» in avvenire saranno offerti fino a 60 prodotti, quasi tutti di qualità bio UE. I prodotti bio svizzeri presso i grandi distributori rimarranno cari, osserva lo studio: «I prezzi elevati riducono notevolmente la competitività dei prodotti bio nei confronti dei prodotti standard.» *bgo*

📄 [fairemaerkteschweiz.ch/fr/recherche](http://fairemaerkteschweiz.ch/fr/recherche) (FR e DE)



FMS critica il «divario dei prezzi tra prodotti bio e convenzionali».



**Razzolare,  
beccare,  
mangiare**





## Le galline vanno nutrite in modo adatto alla specie ed equilibrato. In caso contrario possono insorgere disturbi comportamentali.

Gli antenati selvatici della gallina domestica si nutrivano essenzialmente di insetti, semi, erbe, bacche e frutti nonché di sassolini e minerali. Nell'allevamento commerciale di pollame sono però selezionati ibridi basati su una maggiore produttività e che necessitano pertanto di un maggiore apporto proteico ed energetico.

L'agricoltura biologica prescrive un'alimentazione rispettosa della specie costituita per il 100 per cento da mangimi bio e che tenga conto delle esigenze degli animali e garantisca un'alimentazione equilibrata. La mancanza di sostanze nutritive o l'assimilazione insufficiente di nutrimento, che può verificarsi per esempio all'inizio della deposizione delle uova, riduce la produttività e aumenta il rischio di disturbi comportamentali e di problemi di salute.

La composizione dei mangimi è orientata al fabbisogno di sostanze nutritive delle galline e va adeguato all'apparato digerente degli animali. Si consiglia una combinazione di cruschetto, briciole o farina e grani interi. Secondo Christoph Roth del dipartimento di scienze animali presso il FiBL la composizione ideale dei mangimi per galline ovaiole è la seguente: il 60 per cento di carboidrati, il 20 per cento di proteine vegetali, il 10 per cento di proteine animali e il 10 per cento di grassi (solitamente oli).

«Le singole componenti del foraggio possono essere adeguate in base all'età, alla genetica, al settore di produzione e anche alla disponibilità», spiega il consulente del FiBL. Per la crescita e per la produzione di uova le galline ovaiole necessitano inoltre di tanto calcio (dal 3,5 al 4 per cento) sotto forma di calcio granulare e di calcare conchigliifero. «Gli animali stessi dispongono solo di riserve limitate di calcio nelle ossa. Se non lo ricevono dall'esterno lo prelevano dalle ossa aumentando il rischio di fratture», dichiara Christoph Roth. La somministrazione di calcio inoltre serve a prevenire disturbi comportamentali come la plumofagia addirittura il cannibalismo. Il calcio normalmente è contenuto nei mangimi completi dei mulini bio. Alle aziende che preparano i mangimi da sé si raccomanda l'aggiunta di calcio per mangimi.

### Diversificazione dei mangimi

Rispettoso della specie significa anche offrire alle galline grani interi, per esempio spezzato di granoturco e frumento. I grani, oltre a favorire la digestione, servono a soddisfare l'esigenza delle galline di raspare e beccare. Bio Suisse prescrive il 5 per cento di grani nella razione totale. Affinché assimili sufficiente mangime per ovaiole, una gallina tuttavia non dovrebbe consumare più di 20 a 30 grammi di grani al giorno. Il menu prevede inoltre foraggio grezzo. Le galline possono assimilare da 50 a 80 grammi di foraggio fresco al giorno e ciò permette di migliorare la digestione dell'intero foraggio e la prestazione della gallina (vedi anche pagina 6). Il foraggio fresco inoltre contribuisce a diversificare il mangime e a variare l'alimentazione. Insetti, vermi e lumache nell'area all'aperto favoriscono l'istinto naturale delle galline di catturare prede.

Per il foraggio le aziende campicole possono impiegare componenti proprie. La somministrazione di sottoprodotti tuttavia è adatta solo per piccoli branchi di galline. Nelle aziende con pollai medi o grandi solitamente si usa far preparare i mangimi dal mulino bio, osserva Christoph Roth. «Questi mangimi sono adattati al fabbisogno nelle diverse fasi di sviluppo e garantiscono il necessario approvvigionamento proteico.»


Le galline ovaiole necessitano di poco più di 130 grammi di mangimi al giorno. Il fabbisogno giornaliero di acqua è di circa 2,5 a 3 decilitri, a dipendenza della temperatura dell'ambiente. *Katrin Erfurt*

Nell'area all'aperto viene soddisfatta l'esigenza naturale delle galline di razzolare e beccare. Foraggio verde, insetti e vermi inoltre costituiscono un ottimo integratore proteico. *Foto: Marion Nitsch*




### Ricetta segreta


Il mulino bio Lehmann offre diversi alimenti complementari ai grani per galline ovaiole che secondo Eric Droz, direttore del mulino bio, coprono l'intero fabbisogno di sostanze nutritive delle galline. La composizione del foraggio varia a seconda che si tratti di galline di razza o di ovaiole ibride. Per l'allevamento (dal giorno 1 alla 18<sup>a</sup> settimana) sono offerte diverse miscele. Essenzialmente vale: più l'animale è giovane, più il mangime deve essere concentrato e meglio digeribile. I cereali per i mangimi complementari provengono per metà dalla Svizzera (a dipendenza del raccolto) mentre il rimanente 50 per cento e tutti gli alimenti ricchi di proteine sono acquistati in Europa in qualità «Bio Suisse Organic». Per il pubblico la ricetta esatta dei mangimi è però segretissima: «Le ricette sono frutto di un grande bagaglio di esperienze e conoscenze. Ogni mulino ha la propria strategia per quanto riguarda gli ingredienti o l'aggiunta di erbe, le ricette pertanto non sono rese pubbliche», spiega il direttore. Il mulino comunque è tenuto a presentare le formulazioni al FiBL per la verifica della conformità ai requisiti Gemma.

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

### Informazioni, promemoria e contatto

 [www.bioactualites.ch/production-animale](http://www.bioactualites.ch/production-animale) > Volaille > Nutrition >

Production d'œufs stable grâce à une alimentation variée (FR e DE)

 [shop.fibl.org](http://shop.fibl.org) > no. art. 1186/1357 (FR e DE)

→ Christoph Roth

gruppo alimentazione animali, FiBL

[christoph.roth@fibl.org](mailto:christoph.roth@fibl.org)

tel. 065 865 04 47

# Uova ottenute da erba

Alle galline ovaiole piace il foraggio fresco e lo possono anche valorizzare. Da uno studio del FiBL emerge che lo stesso non pregiudica la produzione di uova delle galline a duplice attitudine.

Alle galline ovaiole bio è concessa l'uscita al pascolo che, a dipendenza dell'ubicazione e della gestione, offre più o meno erba di qualità diversa – oltre che vermi e coleotteri, naturalmente. Anche le miscele di mangimi bio solitamente contengono piccoli quantitativi di foraggio verde. Ma quale importanza ha per la gallina, per la sua digestione, per l'efficienza delle sostanze nutritive ma anche per quanto riguarda la concorrenza con l'alimentazione umana («Feed no Food»)?

Innanzitutto occorre dare uno sguardo all'anatomia e ai processi digestivi. Le galline hanno due intestini ciechi molto pronunciati che servono alla digestione fermentativa di fibre. Per rifornire i microbi di azoto per la fermentazione, nei due sacchi degli intestini ciechi viene spinta urina dalla cloaca. Da questi processi risultano anche acidi grassi e aminoacidi assorbiti tramite i villi intestinali e che contribuiscono all'alimentazione. Per un animale un tale sistema ha senso solo se consuma quantitativi rilevanti di parti vegetali ricche di fibre. Ma come si presenta la realtà? Nell'ambito di uno studio in azienda che ha interessato due branchi di circa 220 galline ovaiole ciascuno il FiBL nei mesi di maggio e ottobre 2023 ha rilevato l'assunzione di cibo su prati con erba e erba medica. Gli esperimenti sono stati effettuati con un branco di galline a duplice attitudine di razza Coffee e con un branco di ovaiole ibride di razza Brown Nick in pollai mobili.

## Il consumo di mangime si riduce con l'erba

A intervalli settimanali è stata misurata la biomassa presente sui pascoli mediante lo sfalcio di diversi metri quadri rappor-

do poi il risultato all'intera superficie e agli animali. Durante la misurazione di maggio la miscela di erba e erba medica è risultata troppo matura e alta circa 20 centimetri con circa il 12 per cento di proteine grezze. In autunno era ancora giovane, alta da 5 a 10 centimetri con un tenore proteico del 18 per cento. In primavera l'assunzione stimata di sostanza secca della gallina Coffee era di 26 grammi per gallina e giorno e di 29 grammi per quanto riguarda la razza Brown Nick. In autunno l'assunzione è stata di 26 rispettivamente 23 grammi per gallina e giorno. I ricercatori sono riusciti a determinare il consumo di mangime nel pollaio solo per l'autunno – si è trattato di 103 grammi per la razza Coffee e di 95 grammi per Brown Nick.

Per le galline il programma luce iniziava ogni mattina alle 5. Alle 9 gli animali – presumibilmente sazi – venivano lasciati uscire al pascolo (fino alle 19,30), dove coprivano spontaneamente circa il 20 per cento del loro fabbisogno giornaliero mangiando erba e consumando quindi meno mangime in parte adatto anche all'alimentazione umana. Nell'esperimento le galline Coffee hanno raggiunto la resa di uova prevedibile del 70 per cento. L'uscita al pascolo ha pertanto contribuito in modo sostanziale alla produzione di uova. Riguardo alle galline Brown Nick si potrebbe dire la stessa cosa, tuttavia la resa prevista di oltre il 90 per cento è risultata inferiore di circa 15 punti percentuali.

I ricercatori del FiBL giungono alla conclusione che le galline, in base alla fisiologia del loro apparato digerente e al loro comportamento effettivo sono in parte consumatrici e valorizzatrici di foraggio grezzo. Se si parte dal presupposto che il benessere degli animali è sempre anche legato all'armonia tra predisposizione e possibile comportamento, l'uscita al pascolo per il comportamento alimentare è rilevante per il benessere degli animali. Ciò vale per le ovaiole ibride ma anche per le galline a duplice attitudine. Dato che, riferito al risultato, il vantaggio prestazionale delle ovaiole ibride nei confronti della gallina a duplice attitudine considerata nell'esperimento al pascolo è pressoché svanito, si potrebbe anche dire che rese



Mangime



Erba



Sassi

Componenti del foraggio nel ventriglio di una gallina nello studio in azienda. Foto: Vlad Teslia, FiBL

## Assunzione stimata di foraggio al pascolo e resa di uova delle galline nello studio in azienda

Assunzione di cibo al giorno	Coffee (213 animali)	Brown Nick (221 animali)	Osservazione
Pascolo g SS/ gallina	26,2 ± 4,5	22,6 ± 1,5	Stima*
Mangime g/ gallina	103	94,5	Media per branco
Grani (g/ giorno)	4,2	4,0	Media per branco
Resa di uova %	69,7	73,7	Media SV 47 - 50

Periodo di osservazione 28 giorni, 47<sup>a</sup> - 50<sup>a</sup> settimana di vita (SV)

\* Media di 4 settimane con tre rilevamenti ciascuno per branco e settimana (± scarto tipo). Fonte: Agrarforschung Schweiz

ugualmente basse con un benessere degli animali ugualmente elevato nel contesto globale delle future direttive Bio Suisse militerebbero piuttosto a favore della razza a duplice attitudine. È però stata valutata una sola razza per ciascun tipo di galline.

### Più foraggio verde nei mangimi non è un problema

A proposito dello sfruttamento dei terreni è importante considerare anche la resa dei pascoli per quanto riguarda il tenore proteico per l'alimentazione umana che dipende da numerosi fattori e che pertanto nelle pubblicazioni e nei promemoria non viene quasi mai menzionato. Da una valutazione molto grossolana dei ricercatori del FiBL riguardo al sistema di pollai mobili analizzato con un pascolo di erba medica e erba (rotazione intensiva) è emerso che il contributo del foraggio proveniente dal pascolo - rapportato a una stagione - può arrivare ad una resa di circa 230 chilogrammi di proteine dell'uovo per ettaro. A titolo di paragone: per una popolazione simile di bovini si prevederebbe una resa di oltre 350 chilogrammi di proteine del latte, rispettivamente 250 chilogrammi di proteine della carne per ettaro. Occorre tuttavia capire meglio il contributo dei pascoli alla produzione di alimenti per le galline, sia per quanto riguarda le sostanze nutritive sia dal punto di vista della gestione delle superfici. Per poter meglio valutare i diversi sistemi agricoli sono necessari il rilevamento sistematico e l'analisi di questi dati.

Un altro aspetto relativo al foraggio fresco per le galline è la sua aggiunta ai mangimi completi. In un altro esperimento senza uscita al pascolo il FiBL si è occupato di due mangimi per galline miscelati appositamente dal mulino bio Lehmann. Alle giovani galline (dalla 26<sup>a</sup> alla 33<sup>a</sup> settimana di vita) dei genotipi Coffee e Lohmann Braun suddivise in diversi branchi è stato somministrato l'abituale mangime per galline ovaiole oppure un nuovo mangime sperimentale contenente più farina di erba medica e pannelli di girasole ma meno pannelli di soia e frumento foraggero. I contenuti proteici ed energetici erano gli stessi, il contenuto di fibre nel mangime sperimentale era

del 3 per cento superiore a quello del mangime di controllo. Statisticamente non sono stati riscontrati effetti significativi del foraggio sulla produzione di uova e sulla valorizzazione del foraggio. Ciò significa al contrario che il passaggio a una maggiore quantità di foraggio grezzo (erba medica) e sottoprodotti (pannelli di girasole) nel mangime completo per gli animali è stato possibile senza creare problemi. I ricercatori inoltre con il mangime sperimentale hanno osservato una riduzione del contenuto di azoto negli escrementi, ciò che, come già menzionato sopra, indica una migliore efficienza di utilizzo dell'azoto per i mangimi ricchi di fibre.

In questo esperimento controllato non sono state riscontrate reazioni diverse dei genotipi all'alimentazione, salvo la produttività e la valorizzazione del foraggio generalmente inferiore delle galline Coffee rispetto alle Lohmann Braun.



Le ovaiole che vanno al pascolo sazie possono coprire fino al 20 per cento del loro fabbisogno con erba. Foto: Ökologische Tierzucht (ÖTZ)

Questa differenza potrebbe però, come ha mostrato lo studio in azienda con Coffee e Brown Nick, rivelarsi meno importante al pascolo. Dettagli dei due studi sono stati pubblicati nel maggio 2024 su «Agrarforschung Schweiz». Florian Leiber, FiBL •



#### Contatto e contributo sul foraggio fresco su SRF

→ Florian Leiber, gruppo alimentazione animali, FiBL

florian.leiber@fibl.org

tel. 062 865 72 17



www.srf.ch > Ricerca: «Schluss mit Kükentöten: Bald essen wir Eier mit gutem Gewissen?» (DE; informazioni sullo studio sul foraggio grezzo da 18:05 minuti)



# Coltivazione su cumuli

La coltivazione su cumuli può favorire l'assimilazione di sostanze nutritive e la vitalità delle colture. Stefan Rohrbach la sta sperimentando nella sua azienda già da cinque anni.

Lo Steyr 8055 trascina lentamente l'aratro per cumuli sul campo. Le pale caricatrici si affondano nella terra ancora leggermente umida formando un cumulo sul quale Stefan Rohrbach seminerà il lupino e a breve è prevista anche la semina di mais da silo su cumuli. Lo scorso autunno il 47<sup>enne</sup> contadino di Oberbütschel nel Canton Berna ha già preparato i cumuli con l'apposito aratro per la coltivazione di triticale.

Alcuni anni fa l'agricoltura biologica sui terreni sassosi di Stefan Rohrbach rappresentava una grande sfida e anche il cardo campestre rendeva la vita difficile. «La lavorazione del suolo con la zappatrice e l'aratro ne hanno favorito la crescita», rammenta. Alla ricerca di una soluzione al problema delle infestanti il contadino Gemma si è imbattuto in un video sulla coltivazione su cumuli. Questo metodo di produzione relativamente datato viene praticato da secoli in diverse parti del mondo ma a causa della modernizzazione dell'agricoltura ha perso importanza. Julian Turiel, contadino biodinamico di origini ispano-germaniche, si impegna attivamente con seminari e giornate sui campi per rilanciare questo metodo di produzione. Stefan Rohrbach ha partecipato ad uno dei suoi corsi. Da allora sono trascorsi cinque anni e il contadino è tuttora entu-

siasta: «Non solo sono riuscito a tenere sotto controllo il cardo campestre ma è emerso che si è anche ridotto il problema del dilavamento delle mie superfici campicole.» Per la prima volta può ora coltivare frumento, ciò che a causa del terreno sassoso, della posizione a 930 metri sopra il livello del mare e della pendenza del 30 per cento fino a quel momento non era possibile.

## Una macchina per diversi usi

Quando Stefan Rohrbach nel 2019 ha iniziato a coltivare su cumuli ha puntato tutto su una sola carta. «Non ho sperimentato questo metodo in precedenza, ho coltivato direttamente su cumuli.» La macchina multifunzionale di Julian Turiel tuttavia non era adatta alle sue esigenze ed era anche troppo pesante per il suo trattore da 48 CV. Il meccanico di macchine agricole ha quindi costruito l'aratro per cumuli in base alle proprie idee e alle condizioni del posto. Ne è risultata una macchina di 700 chilogrammi con protezione contro le pietre senza interruzione i cui assalatori possono essere sostituiti in modo rapido e semplice con elementi sarchianti. Contrariamente alla macchina di Turiel le ruote tastatrici sono fissate davanti all'aratro. «Ciò permette di evitare di schiacciare quanto è stato estirpato e di costipare il suolo», spiega Stefan Rohrbach.

Il contadino inoltre può montare sul telaio dell'aratro per cumuli una seminatrice di precisione aggirando quindi il problema di dover acquistare diverse macchine, magari inadatte al solco dell'aratro per cumuli. Nel frattempo, su richiesta, noleggia il suo aratro per cumuli e condivide le sue conoscenze con contadini interessati che intendono passare a loro volta alla coltivazione su cumuli.

Stefan Rohrbach ha costruito il proprio aratro per cumuli. La foto lo mostra con la figlia Sophia, apprendista agricoltrice AFC al primo anno. Foto: Katrin Erfurt







Lo scorso autunno il contadino Gemma ha coltivato triticale su cumuli che nonostante la pendenza e la posizione cresce bene.



L'aratro per cumuli è dotato di protezione contro le pietre. Gli assolcatori possono essere sostituiti con elementi sarchianti.

Mentre Sophia, la figlia di Stefan Rohrbach, prosegue la formazione dei cumuli per il lupino, il contadino spiega la procedura: i cumuli vanno preparati circa una settimana prima della semina in modo da permettere al suolo di assestarsi e di accumulare sufficiente umidità. La distanza tra i cumuli può, ma non deve, variare a seconda della coltura. Sui terreni di Stefan Rohrbach è di 72 centimetri per il granoturco e di 50 centimetri per i cereali. La semente – la quantità equivale a quella per la coltivazione su superficie piana – viene depositata al centro del cumulo mediante la seminatrice Nodet. La profondità di semina corrisponde almeno al doppio di quella su superficie piana, per il granoturco si tratta di circa 9 a 12 centimetri. «In un secondo momento ciò mi faciliterà le cure colturali con la catena di traino senza danneggiare i germogli e inoltre previene i danni causati dalle cornacchie.»

La semina avviene contemporaneamente a quella su superfici piane. L'anno prossimo Stefan Rohrbach intende anticipare la semina del granoturco dato che il cumulo riscalda più in fretta accelerando la germogliazione. Grazie alla raccolta anticipata il contadino potrebbe anche prevedere la semina di un sovescio che per mancanza di tempo altrimenti non sarebbe possibile. Quest'anno la semina del granoturco avviene dopo tre anni di prati artificiali che il contadino deve lavorare con l'erpice a lame flessibili prima di poter allestire i cumuli. Se il prato artificiale segue una coltura, nel suo caso triticale, il contadino prima della semina deve livellare il suolo. Per quanto riguarda la lotta alle infestanti Stefan Rohrbach consiglia di non effettuare il primo passaggio con la sarchiatrice troppo in profondità per evitare di strappare intere zolle radicali permettendo alle piante problematiche di ricrescere. A dipendenza delle condizioni meteorologiche il contadino nelle colture di mais e cereali effettua due o tre passaggi con la sarchiatrice. «I fili della sarchiatrice non recidono le infestanti bensì le strappano in modo che nei periodi di tempo favorevole possono seccare», osserva. La raccolta a causa dei cumuli può rivelarsi un po' tumultuosa, durante la trebbiatura il contadino pertanto consiglia di passare lungo o diagonalmente alla semina e non di traverso.

### Sciolto, aerato e animato

Nel confronto con la coltivazione su superfici piane il contadino Gemma con la coltivazione su cumuli ottiene rese simili. Osserva però differenze per quanto riguarda la vitalità delle

piante: «A seconda dell'insolazione la differenza di temperatura tra cumulo e piano è di circa quattro gradi e quindi evapora meno acqua e il suolo rimane umido più a lungo.» Il contadino è certo che le piante ne traggano beneficio, soprattutto nelle estati molto secche e calde. L'anno scorso è emerso chiaramente: mentre i cereali su superfici piane sono maturate in anticipo, le spighe di Rohrbach non erano ancora pronte per la trebbiatura. Anche il mais da silo ha mostrato molto più tardi segni di stress dovuto alla siccità e alle condizioni locali ha fornito buone rese.

Il triticale quest'anno si presenta di un bel verde vivo e sembra aver sopportato bene le bizzesse climatiche delle scorse settimane. Il suolo sotto le scarpe risulta soffice. «È un effetto positivo dei cumuli», spiega Stefan Rohrbach. Si accovaccia e solleva una zolla di terra con la vanga. Il triticale ha formato un marcato sistema di radici sottili, «permette di assimilare meglio l'ossigeno e le piante sono in grado di raggiungere le riserve di sostanze nutritive e idriche negli strati più profondi del suolo», dichiara il contadino. Osserva inoltre una vita nel suolo più attiva che attribuisce alla coltivazione su cumuli. Stefan Rohrbach è soddisfatto ed è certo che nei prossimi anni continuerà a coltivare su cumuli. *Katrin Erfurt*

🌐 [www.turiel-dammkultur.com](http://www.turiel-dammkultur.com) (DE)

🌐 [www.dammkultur.ch](http://www.dammkultur.ch) (DE)



### Leuenberghof, Oberbütschel BE

Tipo di gestione: azienda Gemma dal 2016

Superficie agricola utile: 8 ha di cui 1 ha superficie campicola, 0,5 ha colture permanenti, 6,5 ha superfici inerbite e di compensazione ecologica

Colture: mais, lupino, triticale, 360 alberi di sambuco

Animali: da 12 a 23 Weidebeef (Limousin × Swiss Fleckvieh)

Altro: aratro per cumuli su richiesta

🌐 [www.leuenberghof.ch](http://www.leuenberghof.ch) (DE)

### Esperimento FiBL per colture su cumuli in corso

Nel 2023 il FiBL ha sperimentato la coltivazione di bietole da zucchero su cumuli. A causa delle cattive condizioni meteo l'esperimento quest'anno va ripetuto. I risultati saranno disponibili da fine settembre 2024.



Herbert Schär con l'aratro superficiale con vomeri aggiunti.

## Formare humus *arando e sarchiando*

Dalla lavorazione ridotta del suolo alla formazione attiva di humus – da oltre 25 anni Herbert Schär si interessa del suolo. Ciò ha lasciato il segno anche sul suo aratro.

Dal 1993 Herbert e Brigitte Schär gestiscono in regime biologico l'azienda Gemma di 27 ettari situata sulle colline di Hagenwil presso Amriswil TG. La rotazione delle colture include mais dolce, avena e soia commestibili, frumento panificabile, patate, diverse colture di nicchia e prati artificiali.

Da quasi tre decenni Herbert Schär in campicoltura rinuncia alla lavorazione profonda del suolo e punta su carreggiate permanenti mantenute per anni, il cosiddetto Controlled Traffic Farming (CTF). Come attività accessoria Herbert Schär svolge lavori per conto terzi.

### Esperienze con l'aratro superficiale

Nel 1997 Herbert Schär ha iniziato a raccogliere esperienze nell'ambito della lavorazione ridotta del suolo, dapprima con un coltivatore con vomeri ad ala. A quei tempi tuttavia era difficile trovare macchine adatte ed ha pertanto adeguato macchine d'occasione alle proprie esigenze con l'obiettivo di ottenere una lavorazione del suolo superficiale su tutta la superficie. Herbert Schär è così riuscito a ridurre fortemente le infestanti a radice ma dopo qualche anno sono aumentate le graminacee. Nel 2015 ha quindi trasformato due aratri trivomere in un aratro a quattro vomeri che gli ha permesso di arare in superficie e tenere meglio sotto controllo le erbe.

«La crescente domanda da parte della clientela dopo l'introduzione nel 2014 dei contributi per la lavorazione ridotta del suolo nell'ordinanza sui pagamenti diretti ha reso indispensabile la presenza di un aratro superficiale nel parco macchine», spiega Herbert Schär. Attualmente lavora con l'aratro superficiale trasformato. Una ruota di sostegno applicata sulla parte anteriore permette la regolazione della profondità più precisa a 10 centimetri. Vomeri allargati e un coltro accorciato permetto-

no una qualità del lavoro pari a quella con gli aratri tradizionali. A causa della frequente lavorazione alla stessa profondità si crea tuttavia un crostone di lavorazione. Herbert Schär ha pertanto dovuto considerare maggiormente lo strato inferiore del suolo e effettuare una parziale ripuntatura con un decompattatore che non distrugga le strutture che si sono formate nel corso degli anni.

### Ripuntatura e formazione di humus

Per l'impiego del decompattatore della ditta tedesca Bremer di Hohenhameln per Herbert Schär è però importante anche un buon allentamento della struttura grumosa. A questo scopo ha effettuato alcuni adeguamenti dell'attrezzatura di base del coltivatore. Ulteriori dettagli relativi alla trasformazione e alla tecnica delle carreggiate permanenti di Herbert Schär sono disponibili online nel contributo di approfondimento su bioattualita.ch.

Herbert Schär nel contributo parla anche dell'evoluzione che lo ha portato alla formazione attiva di humus. «L'idea della lavorazione ridotta del suolo è andata sicuramente nella giusta direzione, ciononostante i valori di humus dopo qualche anno sono stati deludenti», spiega Herbert Schär. Con la lavorazione ridotta del suolo è riuscito a stabilizzare i tenori umici ma non è bastato per raggiungere l'obiettivo principale di una crescita ottimale delle piante e di migliori tenori umici. *Jeremias Lütold*

[bioattualita.ch/coltura](https://bioattualita.ch/coltura) > Formare humus arando e sarchiando



### Funziona? – Mostrateci la vostra invenzione!

L'agricoltura biologica pullula di talenti creativi che mettono mano alle macchine e costruiscono attrezzi secondo la massima: se qualcosa non funziona lo fai funzionare! Avete anche voi inventato, ottimizzato, sviluppato ulteriormente o trasformato qualche cosa? Nel quadro di una serie online pubblichiamo le vostre invenzioni su bioaktuell.ch e sporadicamente le presentiamo nella rivista. Inviatemi semplicemente due righe e due o tre foto per e-mail, ci metteremo in contatto con voi.

→ [redazione@bioattualita.ch](mailto:redazione@bioattualita.ch)



# Progetti bio innovativi cercasi

Le aziende, le istituzioni e privati possono iscriversi al Grand Prix Bio Suisse 2024 entro il 19 agosto.

È ormai passato mezz'anno da quando Anik Thaler e Lena Rutishauser di Fabas Foods hanno potuto prendere in consegna il Grand Prix Bio Suisse 2023. Per la piccola impresa emergente è stata un'occasione per presentarsi al pubblico: «Il premio d'incentivazione ci ha fruttato un'attenzione mediatica positiva. I negozi si sono interessati a noi e sono nati nuovi partenariati», spiega la promotrice di Fabas Anik Thaler. L'impresa, della quale fa parte anche Katharina Pälchen, è stata premiata per lo sviluppo e la vendita di prodotti bio ottenuti da leguminose svizzere, come per esempio hummus di ceci, polpette di fagioli e falafel di piselli.

Le tre donne hanno investito una parte del premio di 10 000 franchi in eventi e lavoro di sensibilizzazione per la promozione di leguminose svizzere. «Questo lavoro solitamente



L'anno scorso hanno preso in consegna il Grand Prix Bio Suisse per Fabas Foods: Anik Thaler (s.) e Lena Rutishauser. Foto: Bio Suisse

non è remunerato, il sostegno finanziario è stato di grande aiuto.» Un'altra parte sarà destinata a progetti, per esempio quello per il potenziamento della vendita diretta nei negozi delle aziende che producono per Fabas Foods. «L'obiettivo è di avvicinare maggiormente i consumatori alla produzione e di accrescere il valore aggiunto nelle fattorie», spiega Anik Thaler. Fabas Foods inoltre intende incentrare maggiormente l'attenzione sulla materia prima. «Vendiamo i ceci, i piselli gialli e le fave direttamente tramite partner commerciali e ai ristoranti.» È inoltre in corso un progetto che prevede la lavorazione delicata delle leguminose per l'impiego in yogurt, formaggio e alternative alla carne vegetali. «Con ciò intendiamo colmare un'altra lacuna tra il campo e la trasformazione.»

## Far avanzare il settore bio


Il Grand Prix Bio Suisse si sta avviando verso la prossima tornata. Da subito produttori, trasformatori, commercianti e ricercatori possono candidarsi per l'edizione 2024 (riquadro informativo).

Si cercano progetti innovativi, rilevanti e sostenibili o idee imprenditoriali del settore bio svizzero. Il premio d'incentivazione è attribuito per prestazioni eccellenti nel campo della selezione, delle tecniche di coltivazione, della ricerca di base, dello sviluppo di prodotti, dei procedimenti di trasformazione ma anche per la creazione di valore a livello regionale. Una giuria indipendente valuterà i progetti. René Schulte



### Annunciarsi ora: Grand Prix Bio Suisse 2024

Candidatevi ora con il vostro progetto bio. Il termine per l'inoltro è il 19 agosto 2024. L'invio è possibile per iscritto per posta o tramite e-mail. Bio Suisse assegna il premio d'incentivazione dotato di 10 000 franchi per progetti innovativi e d'avanguardia del settore bio. Il modulo d'iscrizione, il regolamento e l'elenco dei membri della giuria sono disponibili online.

 [www.bio-suisse.ch/fr](http://www.bio-suisse.ch/fr) > Vivre Bio Suisse > Événements > Grand Prix (FR e DE)

**BIO**  
*Attualità*

Dieci volte all'anno nella bucalettere  
e giorno e notte su [www.bioattualita.ch](http://www.bioattualita.ch)

Bio Suisse, Edizione Bioattualità, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basilea  
tel. 062 204 66 66, editrice@bioattualita.ch, [www.bioattualita.ch](http://www.bioattualita.ch)



## Nuovo volto della CMP

Aloïs Cachelin fa ora parte della commissione del marchio produzione (CMP). Nel 2017 il 37<sup>enne</sup> agronomo, contadino e educatore professionale ha rilevato l'azienda bio dei genitori a Le Pâquier NE. Nel 2021 ha fondato una comunità aziendale incentrata su produzione di latte (Gruyère) e campicoltura. L'ex consulente agricolo lavora come controllore bio per Bio Insecta in Svizzera romanda. Succede a Bertrand Wüthrich. *schu*



Aloïs Cachelin

## Nuovo membro CMT

Daniel Schilliger è il nuovo volto della commissione del marchio trasformazione e commercio (CMT). Il casaro qualificato e ingegnere in tecnologie alimentari e gestionale ha svolto dal 2004 diverse funzioni presso Migros, da ultimo come responsabile sostenibilità industriale. Nel 2020 ha seguito un corso part-time in bioagricoltura. Dal 2023 il 52<sup>enne</sup> pratica la viticoltura e alleva capre a Weggis LU. Succede a Corinne Villiger. *schu*



Daniel Schilliger



Mucchi di rami e pietre offrono spazi vitali.

## Cercasi buoni esempi

Lo scorso aprile l'assemblea dei delegati Bio Suisse ha rinunciato a pronunciarsi sull'iniziativa sulla biodiversità condividendo la posizione favorevole del consiglio direttivo. Con la comunicazione si vuole attirare l'attenzione sul grande ed efficace impegno delle aziende bio per la biodiversità. Bio Suisse sta ora cercando aziende disposte a mostrare le loro attività in questo campo – per esempio a un evento mediatico regionale o in un breve filmato. Gli interessati possono annunciarsi sin da ora. *Martin Bossard, Bio Suisse*

→ Martin Bossard, responsabile politica, Bio Suisse  
martin.bossard@bio-suisse.ch  
tel. 061 204 66 29

## Ingegneria genetica

Nel settore bio diventa sempre più difficile produrre senza tecnologia genetica. La moratoria sulla coltivazione di piante geneticamente modificate scade a fine 2025. Il Parlamento ha chiesto al Consiglio federale un'ampia liberalizzazione. Bio Suisse con l'«Associazione alimenti senza OGM» vuole prolungare la moratoria fino a quando la legge proteggerà adeguatamente chi vuole rinunciare all'ingegneria genetica. A questo scopo è stata lanciata una petizione che può essere firmata e condivisa online.

Parallelamente sono in corso i preparativi sostenuti da Bio Suisse per un'iniziativa popolare per alimenti ottenuti senza ingegneria genetica che sarà lanciata in settembre 2024. Già nel 2023 l'assemblea dei delegati con una risoluzione si era espressa all'unanimità contro l'ingegneria genetica in agricoltura bio e nemmeno i consumatori vogliono correre rischi riguardo all'alimentazione. Secondo l'Ufficio federale di statistica il 71 per cento della popolazione ritiene l'impiego di ingegneria genetica per la produzione di derrate alimentari «molto pericolosa» o «piuttosto pericolosa» (rilevamento 2023). *Martin Bossard, Bio Suisse*

Petizione prolungamento moratoria:

[www.protection-des-aliments.ch](http://www.protection-des-aliments.ch) (FR e DE)

## Da dove proviene?

Dalla A come acquacoltura alla Z come zucca – quali materie prime Gemma sono importate in Svizzera da quali Paesi lo spiega un nuovo elenco interattivo di provenienza. Vi figurano i prodotti registrati da importatori ed esportatori nel portale del flusso delle merci «Supply Chain Monitor». Si tratta di prodotti per i quali Bio Suisse l'anno precedente ha autorizzato la vendita con la Gemma. Non risulta però se i prodotti sono effettivamente commercializzati. I Paesi di provenienza dei prodotti sono elencati in ordine decrescente in base alla percentuale. Per la navigazione è disponibile un assistente (cliccare sull'icona punto interrogativo). *Rahel Reist, Bio Suisse*

[international.bio-suisse.ch/fr](http://international.bio-suisse.ch/fr) >  
Autorisation produits importés >  
Provenance importation (FR e DE)



Online: materie prime Gemma dal mondo.



Un nuovo video mostra come funziona.

## Diventare moderatore


Scambio di conoscenze, risoluzione di problemi, innovazione – i gruppi di lavoro ProBio mettono in contatto chi nell'agricoltura bio si trova davanti a sfide simili o si pone le stesse domande. Coloro che desiderano animare e coordinare un gruppo di lavoro di questo tipo possono farlo come moderatori. Gli strumenti saranno forniti gratuitamente nell'ambito di un corso di due giorni. Un nuovo video mostra come si svolge. *schu*

[www.youtube.com](http://www.youtube.com) > Ricerca: «groupes d'échange ProBio» (FR, sottotitoli IT)



## Nuove puntate podcast

Sono state pubblicate tre nuove puntate del podcast di FiBL Focus (DE). In «SchweinErleben – Vom Ferkel bis zum letzten Grunzen» le due esperte in materia di suini Barbara Früh e Mirjam Holinger trattano il tema dell'allevamento di suini rispettoso della specie. Un'altra puntata è intitolata «Biolandbau für Ernährungssicherheit im globalen Süden» con Beate Huber, vicepresidente della direzione del FiBL. Nella terza puntata «Pflanzkohle: Ein grüner Schritt für Boden und Klima» discutono tre ricercatori del dipartimento di scienze del suolo: Lucilla Agostini, Hans-Martin Krause e Markus Steffens. *bgo*

 [www.fibl.org/podcast](http://www.fibl.org/podcast) >  
FiBL Focus (DE)


## Uccisione in azienda

Il FiBL ha allestito due cartine interattive per l'uccisione in azienda e al pascolo. La prima indica ai consumatori quali spacci aziendali e ristoranti offrono carne di questo tipo. La seconda contiene informazioni per i produttori. Nella cartina per gli allevatori di animali sono



La cartina digitale del FiBL raccoglie informazioni e offerte per l'uccisione in azienda.

indicate le aziende che offrono i propri servizi nel settore dell'uccisione in azienda e al pascolo e che per esempio noleggiavano rimorchi. Coloro che desiderano pubblicare la propria offerta sulla cartina possono annunciarsi presso il dipartimento di scienze animali del FiBL tramite il link indicato sotto. *bgo*


 [www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) > Élevages >  
Abattage > Prestations abattage à la ferme (FR e DE)

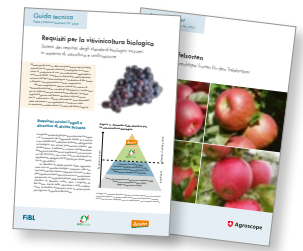
## Nuovi promemoria su vino e mele

Il promemoria «Requisiti per la vitivinicoltura biologica» è stato aggiornato. Tratta fra l'altro temi relativi alla conversione, alla produzione di uva e alla vinificazione. Sono messi a paragone i requisiti dell'Ordinanza bio della Confederazione e quelli delle direttive Bio Suisse e Demeter.

Il promemoria «Robuste Apfelsorten» (DE) elenca le varietà che presentano una maggiore resistenza agli organismi nocivi e altri vantaggi rispetto alle varietà standard. L'attenzione è incentrata su ticchiolatura, oidio e altri organi-

smi nocivi/malattie. Il promemoria tuttavia non contiene consigli concreti per la produzione. Per la coltivazione di queste varietà robuste è possibile inoltrare la richiesta di aiuti finanziari alle autorità cantonali prima della messa a dimora. *bgo*

 [shop.fibl.org](http://shop.fibl.org)  
→ no. art. 2519 (vino)  
→ no. art. 1755 (Äpfel, DE)




## Coltivazione di bietole da zucchero bio - nuovo video

Un nuovo video del FiBL mostra quanto sia onerosa la coltivazione di bietole da



zucchero bio. L'automatizzazione, per esempio i robot per la semina e la gestione delle infestanti è importante per aumentare le rese. In Svizzera romanda si punta anche su robot per la messa a dimora, più costosi ma che permettono una lotta alle infestanti più rapida. *bgo*


 [films.bioactualites.ch](http://films.bioactualites.ch) > Culture de betteraves sucrières bio (FR e DE)

## Potenziale delle lenticchie d'acqua come foraggio

Le lenticchie d'acqua sulla stessa superficie e nello stesso lasso di tempo producono un multiplo delle proteine prodotte per esempio dalla soia. Le lenticchie assimilano azoto e fosforo dal substrato producendo in poco tempo grandi quantitativi di biomassa. Le lenticchie d'acqua contengono tra il 20 e il 45 per cento di proteine grezze nella sostanza secca e sono pertanto ideali come alimento per gli animali.

Le caratteristiche positive delle lenticchie d'acqua finora erano sconosciute, le stesse sono piuttosto considerate pian-

te acquatiche infestanti. Attualmente in Svizzera e in numerosi Paesi dell'Europa non sono ammesse come piante foraggere. Il progetto del FiBL «Wasserlinsen – Potenziale im Kontext der Kreislaufwirtschaft» vuole promuovere la conoscenza e il potenziale della pianta e presentarle ad un ampio pubblico. L'obiettivo principale è l'autorizzazione delle lenticchie d'acqua come alimento per animali in Svizzera. *bgo*

 [www.fibl.org/progetti](http://www.fibl.org/progetti) >  
Ricerca: «50161»



Il FiBL studia le colture di lenticchie d'acqua in serra e nella vasca esterna.

# La Bedra, un'azienda in movimento

**Incontro a Iragna con Milada Quarella Forni e Alvaro Forni: madre e figlio per un'azienda di famiglia attiva su più fronti: dalla Riviera alla Valle Bedretto, da Bellinzona al Canton Zurigo.**

L'azienda La Bedra si divide tra la Riviera, con il centro aziendale e la stalla a Iragna, e la valle Bedretto, con i numerosi pascoli e prati oltre i mille metri d'altitudine. Ma La Bedra si divide anche tra madre e figlio, dato che da circa un anno, dall'aprile del 2023, a condurre l'azienda biologica, certificata Bio Suisse dal 2008, ci sono Milada Quarella Forni e Alvaro Forni.

Sono loro ad occuparsi della mandria di mucche, composta prevalentemente da vacche della razza Dexter, come ci racconta Milada: «L'abbiamo scoperta un po' per caso, ma presto

ricchi di specie che, poiché particolarmente minacciati, sono stati recensiti dal Consiglio federale in un inventario secondo l'articolo 18a della legge federale sulla protezione della natura e del paesaggio, dove le modalità d'applicazione della legge, e quindi le norme di gestione, sono stabilite dalla relativa ordinanza.

Il legame con la Valle Bedretto è d'altronde molto stretto, dato che è proprio lassù che è nata l'azienda La Bedra nel 2004, riprendendo l'attività dello zio. Allora era Milada a gestire l'azienda, aiutata dal marito Diego che, originario del luogo, per anni ha poi lavorato presso la Sezione dell'agricoltura. In questi vent'anni l'azienda s'è poi ampliata e «allungata» fino a Bellinzona, dove Milada e Diego hanno costruito la loro famiglia e dove è cresciuto anche Alvaro, uno dei figli.

Una tappa importante è stata nel 2011, con la costruzione della nuova stalla a Iragna, dove nei mesi invernali trovano spazio le circa 18 vacche Dexter con il loro vitelli, oltre a un paio di mucche da latte Jersey, le uniche a salire d'estate su un'alpe, sempre in Leventina. «Le mucche da latte», precisa Alvaro, «ci permettono di contribuire a caricare ancora l'alpe Cioss Prato, di proprietà di otto «boggessi» e da cui otteniamo alcuni pregiati prodotti, come il formaggio d'alpe DOP, ma anche salumi dei maiali, pure dell'alpe».

In Riviera l'azienda dispone quindi, oltre alla stalla, di circa tre ettari di prati più intensivi, sfruttati per il pascolo primaverile e in seguito per la fienagione. Sul versante destro della valle, intorno al paese di Iragna, ci sono poi anche quattro ettari di selve castanili, che richiedono pure un grande impegno, mentre l'azienda è completata da alcuni terreni nella zona di Bellinzona, i più vicini a casa, e da qualche equino. In alcuni periodi, per esempio per la fienagione, in aiuto ci sono pure i famigliari, oppure personale impegnato nel servizio civile o giovani del programma Agriviva.

La produzione segue la stagionalità e cerca d'adattarsi alla richiesta: «La maggior parte della nostra carne è venduta fresca e direttamente al cliente e, quando c'è un animale da macellare, ci organizziamo con le consegne: oltre ai privati, riforniamo anche la Con Pro Bio, la capanna Piansecco in Valle Bedretto e l'Osteria del Centro a Comano», raccontano i due co-gestori, ricordando anche il commercio di bestiame da allevamento.

## Da Bio Ticino alla consulenza zurigese

Milada è una figura nota a Bio Ticino, essendo stata per 10 anni presidente dell'associazione, dal 2011 al 2021. Ha poi continuato a coprire il ruolo di delegata in seno a Bio Suisse fino al 2024, quando ha lasciato definitivamente l'impegno in seguito alla sua nuova avventura professionale, che l'ha portata Oltralpe, nel Cantone di Zurigo.

Milada, laureatasi in Agronomia al Politecnico di Zurigo, lavora infatti dal 1° aprile 2023 a Strickhof in veste di consulente agricola nel settore biologico, in particolare nell'allevamento, assumendo anche il ruolo di segretaria di Bio Zurigo e Bio Sciaffusa. Le sue attività si sono rivelate molto interessanti e variegiate, tenendola lontana da casa (ma vicina a dove è cresciuta, nel Canton Lucerna) e dalla sua azienda dal lunedì a giovedì. In azienda dà «man forte» a Alvaro, che proprio



Milada e Alvaro, madre e figlio nei pressi dell'azienda di Iragna.

ci siamo accorti come sia una razza particolarmente adatta per valorizzare il foraggio grezzo proveniente da coltivazioni estensive, come lo sono i nostri prati della Valle Bedretto». In effetti, appena le condizioni meteorologiche e la crescita vegetativa lo permettono, le mucche vengono trasferite in Alta Leventina, dove La Bedra dispone di ben 24 ettari di prati e pascoli estensivi: «Le mucche di razza Dexter sono piccole e robuste, perciò ideali per i nostri ripidi pascoli in Valle Bedretto», aggiunge Milada.

Alcuni di questi sono dei prati e pascoli secchi d'importanza nazionale. Si tratta quindi anche di ambienti naturali



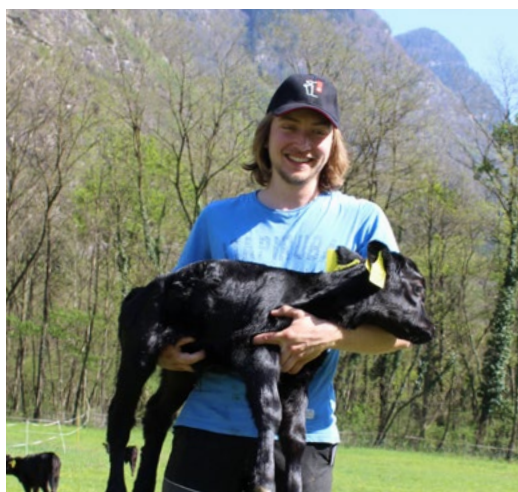


Sono circa 20 le mucche in azienda, soprattutto della razza Dexter. Foto: Elia Stampanoni

dal 1° aprile 2023 è diventato co-gestore, dopo aver lavorato e aiutato la mamma e l'azienda di famiglia per anni.

### Dai boschi ai pascoli

Anche siccome Milada non può essere presente a Iragna giornalmente, è Alvaro ad occuparsi della stalla e degli animali in modo costante. Il giovane, dinamico e intraprendente, fa



Alvaro con uno degli ultimi nati.

parte di diverse associazioni come i Giovani Contadini e occupa svariati ruoli legati al mondo agricolo. Il suo percorso formativo l'ha visto, al termine delle scuole medie, lavorare

per un anno come agricoltore, prima di seguire l'apprendistato di selvicoltore e ottenere l'AFC (attestato federale di capacità). Ma non si è fermato qui, ottenendo la maturità professionale e concludendo il bachelor in agronomia a Zollikofen BE (BFH-HAFL) nel 2022. Nel mezzo anche qualche esperienza particolare, come i tre mesi trascorsi in una fattoria in Canada nel 2020, quando nel mondo intero (anche laggiù) «scoppiava» la pandemia. Oggi gestisce con Milada La Bedra (dal nome delle molte betulle della Valle Bedretto) e la collaborazione funziona bene: «Siamo abituati a lavorare assieme e ognuno ha i suoi compiti, io sono più sul campo e in stalla, mia mamma più nella vendita, ma possiamo sempre contare sull'aiuto reciproco e anche su mio fratello e mio papà», conclude Alvaro. 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 5 | 24 del 14.6.2024

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

Prezzo abbonamento ann.: fr. 55.-

Prezzo abb. estero: fr. 69.-

**Tiratura** (autentica notarile, 2023)

Tedesco: 7780 esemplari

Francese: 1402 esemplari

Italiano: 304 esemplari

Totale pagati: 9486 esemplari

Totale distribuiti: 10 536 esemplari

**Stampa**

AVD Goldach AG

www.avd.ch

**Editore**

Bio Suisse, Peter Merian-Strasse 34,

4052 Basilea

www.bio-suisse.ch

e

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

www.fibl.org

**Carta**

BalancePure (80 g/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

publicita@bioattualita.ch

tel. +41 (0)62 865 72 77

**Edizione**

Petra Schwinghammer

Bio Suisse, Peter Merian-

Strasse 34, 4052 Basilea

editrice@bioattualita.ch

tel. +41 (0)62 204 66 66

**Scaricare la rivista (PDF)**

www.bioattualita.ch >

Attualità > Rivista

Utente: bioattualita-5

Password: ba5-2024

www.bioattualita.ch

## 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**

## Interessati al bio?

Abbonatevi ora alla  
newsletter!

# BIOAttualita.ch

La piattaforma degli agricoltori bio svizzeri



**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