

BIO

Attualità

La rivista del movimento bio



Sommario

Tema centrale

Gestione delle risorse idriche

- 4 Dall'afflusso al deflusso
- 6 Uso dell'acqua nelle zone a rischio

Agricoltura

Malerba problematica

- 8 Lotta allo zigolo dolce

Bio Suisse e FiBL

Bio Suisse

- 10 Bio Suisse viaggia verso il 2040
- 12 Notizie

FiBL

- 12 Notizie
- 13 Intervista a Pascal Nägele, nuovo affittuario FiBL

Rubriche

- 3 *Brevi notizie*
- 14 *Bio Ticino*
- 16 *Impressum*

A tutta acqua!

I cambiamenti climatici modificano il paesaggio. Il fenomeno divenne molto evidente in Svizzera oltre duecento anni fa, quando anche a causa dei mutamenti del clima, le alluvioni divennero più frequenti. Queste segnarono l'inizio delle grandi opere di correzione dei corsi d'acqua del XVIII e del XIX secolo. Prati umidi, acquitrini e paludi erano parte di un mosaico paesaggistico di specchi e corsi d'acqua, zone umide, terreni coltivati e insediamenti, che hanno poi lasciato spazio a un paesaggio di fiumi incanalati e parcelle uniformi. Con le cosiddette migliorie fondiari si guadagnarono preziose superfici coltivabili. Allo stesso tempo, in questi nuovi paesaggi rurali, le interazioni tra acqua e suolo si fecero meno frequenti e più controllate. Sistemi di irrigazione tradizionali quali l'allagamento dei prati irrigui del Rottal nel Canton Lucerna, testimoniano ancora oggi che i terreni fertili sono anche degli ecosistemi complessi, ricchi di flora e fauna.

Che siano naturali o controllate, le dinamiche legate alle acque si ripercuotono sempre più spesso sulle aree naturali e quelle coltivate. Ritenzione idrica, Schwammland Schweiz, idrologia rigenerativa: nuovi termini e concetti che caratterizzano l'odierna gestione delle risorse idriche, che intende aiutare l'agricoltura a far fronte alla crescente siccità. Adattamenti invece di migliorie, e il paesaggio torna a mutare. Anche le strategie di irrigazione e gli strumenti a disposizione degli agricoltori stanno cambiando al fine di meglio valutare il fabbisogno idrico delle loro colture. Che si tratti di agricoltura biologica o meno, l'uso dell'acqua ci riguarda tutti allo stesso modo, per cui non sorprende che si riscontrino sviluppi positivi nei vari sistemi di coltivazione.



Jeremias Lütold, co-vicecaporedattore

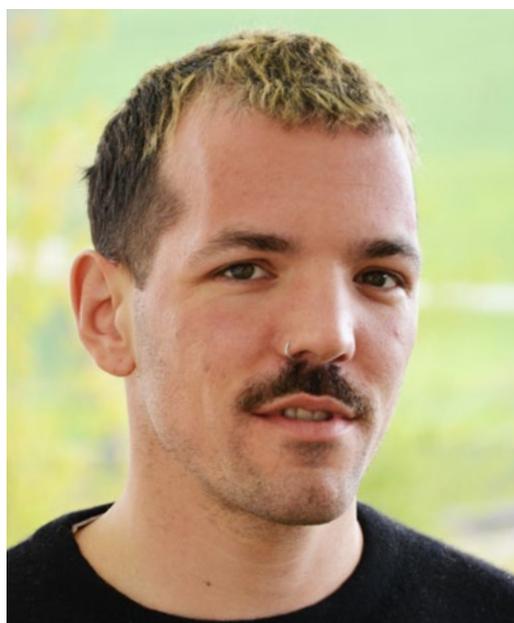


Foto in copertina: Un uso sostenibile e regolato dell'acqua diventa essenziale per le aziende agricole bio all'estero. Il piano di gestione delle risorse idriche aggiornato di Bio Suisse fissa nuovi standard per l'aranceto Il Biviere in Sicilia (pagina 6). Foto: Jeremias Lütold



La giuria ha degustato vini naturali e bio.

Vaud domina BioVino

La giuria dell'edizione 2024 di BioVino, il concorso di vini bio, ha premiato Alicia Ceppi di Tolochenaz VD quale miglior viticoltrice bio svizzera. Membro della cooperativa Cave de la Côte, ha convinto la giuria con il suo bianco B Chasselas Bio AOC La Côte (2022), insignito del titolo di miglior vino bio svizzero, e con il suo rosso L'Aiguillage Cuvée des Pèdes AOC Vaud (2022). Jean-François Crausaz del Domaine de la Ville de Morges VD è stato proclamato miglior viticoltore naturale svizzero grazie al suo bianco Parcelle 982 Gamay Nature (2022) e al rosso Parcelle 982 Gamay Nature (2021), entrambi AOC La Côte Morges Grand Cru. *schu*

www.biovino.ch (FR e DE)

Piattaforma immobiliare per le api

Se un tempo quasi ogni fattoria aveva le proprie api, oggi solo il cinque per cento di esse ne possiede. Le pratiche agricole sono diventate più intensive e, soprattutto sull'Altopiano, ampie superfici sono sfalciate e mietute già da giugno. Le api non trovano quasi più cibo, anche se dovrebbero poter disporre di fiori a sufficienza fino a ottobre. L'associazione Bienen Schweiz apre una nuova strada. Non bisogna essere apicoltori se si desidera fare qualcosa a favore delle api, basta offrire loro, nel proprio giardino o nella propria azienda, fiori per tutto l'anno (un obiettivo anche per l'agricoltura bio). Chi però non ha un giardino o una fattoria, può ora acquistare una superficie fiorita di Bienen Schweiz. Dette «Immobilien», sono circa 170 in tutta la Svizzera, acquistabili con una donazione. I prezzi vanno dai 30 ai 150 franchi. Con questa somma i proprietari finanziano la realizzazione dell'area fiorita, consulenza e sementi comprese. La miscela selezionata comprende fino a 60 specie di piante autoctone. Dopo questo input iniziale, ogni proprietà può essere affittata mensilmente, come un appartamento. *bgo*

www.immobilien.ch (DE)

Funghi contro i coleotteri giapponesi

Il coleottero giapponese, insediatosi nel nord Italia dal 2014, è stato individuato in Ticino nel 2017 e nel Canton Zurigo nel 2023. Nonostante le contromisure, il suo areale è in continua espansione. La sorveglianza delle aree non infestate si



Il coleottero giapponese è un infestante vorace e si sta diffondendo dal Ticino verso nord.

sta ora intensificando, riferisce il centro di ricerca Agroscope. Il numero di trappole per il rilevamento precoce sarà quasi raddoppiato. Verrà inoltre potenziata la ricerca sui funghi entomopatogeni. Introdotti nel terreno, dovrebbero contrastare il coleottero nella sua fase larvale, come già accade per il maggiolino comune e quello degli orti. *bgo*

www.agroscope.ch > Ricerca: «In Svizzera s'intensifica la sorveglianza del coleottero giapponese»

Il Parlamento affossa le superfici per la biodiversità

L'introduzione della misura che avrebbe imposto alle aziende con più di tre ettari di terreno coltivabile nelle zone vallive e collinari di designare almeno il 3,5 per cento come superficie per la promozione della biodiversità (SPB), è fallita. Prevista inizialmente per il 2023, l'introduzione era stata rinviata due volte, prima al 2024 a causa della guerra in Ucraina e poi al 2025 a seguito di una mozione parlamentare. La maggioranza della Commissione dell'economia e dei tributi del Consiglio degli Stati (CET-S) aveva ritenuto la misura SPB troppo problematica e acerba per essere introdotta. A causa della natura controversa della proposta, la CET-S aveva sentito diversi gruppi di interesse quali l'Unione Svizzera dei Contadini (USC), IP Suisse, Bio Suisse e la Conferenza dei direttori cantonali dell'agricoltura (CDCA). Mentre Bio Suisse si era detta contraria all'abbandono, l'USC e la CDCA si erano

espresse a favore. Queste ultime avevano considerato la misura un ostacolo per le aziende e avevano sottolineato la ne-



Una superficie SPB per la biodiversità.

cessità di fare chiarezza. Una minoranza del Consiglio degli Stati si era invece espressa a favore delle SPB, ritenendole efficaci per promuovere la biodiversità e ridurre l'impatto dei pesticidi.

Il provvedimento è stato definitivamente affossato dopo che il Consiglio degli Stati ha adottato la mozione dell'ex Consigliere nazionale Jean-Pierre Grin (UDC/VD) per 25 voti a 16 l'11 giugno 2024.

Le organizzazioni ambientaliste WWF, Pro Natura, Birdlife e Greenpeace hanno immediatamente espresso preoccupazione per l'abbandono di questa misura, accusando i politici di aver trascurato gli obiettivi ambientali e abbandonato gli agricoltori innovativi. *ke*

www.parlament.ch > Ricerca: «CST: no a promozione ulteriore della biodiversità» (messaggio ATS dell'11 giugno 2024)

Dal deflusso *all'afflusso*



Irrigare in modo efficiente e trattenere più acqua: nei progetti si studiano nuove strategie per fare fronte alla siccità.

«In futuro, dovremo riuscire a trattenere il più possibile le precipitazioni sul territorio, a ritardare notevolmente il deflusso e a raccogliere l'acqua sul posto laddove possibile, soprattutto nel suolo», scrivono Andreas Widmer e Niels Werdenberg nel loro concetto denominato Schwammland, pubblicato nel 2023. Esso rappresenta un'importante base per i progetti di uso sostenibile dell'acqua in agricoltura. Riunisce circa 80 misure specifiche da applicare nell'ambito delle foreste, dei terreni coltivati e delle acque. Il progetto Slow Water, sviluppato in modo indipendente presso il centro per l'agricoltura Ebenrain a Sissach BL, mostra come mettere in pratica le misure di ritenzione idrica.

Le misure di ritenzione dovrebbero avere un'influenza positiva sul clima locale e regionale attraverso le risposte da parte della vegetazione. Le odierne considerazioni sulla gestione idrica sono volutamente rivolte al paesaggio. Ciò è dovuto anche al fatto che i processi idrologici che vi avvengono hanno vari effetti sulle zone abitate. Per esempio, in caso di inondazioni o di sovrasfruttamento delle risorse idriche sotterranee a livello regionale a fronte di un crescente fabbisogno di irrigazione nell'agricoltura. Grazie a soluzioni basate sulla natura, le misure del progetto Slow Water mirano a rafforzare i cicli dell'acqua più semplici e a favorire una tutela naturale del clima. Per le aziende agricole bio, le considerazioni metodologiche del concetto Schwammland e le strategie del progetto Slow Water costituiscono un'integrazione alle disposizioni in materia delle acque dell'Ordinanza federale sull'agricoltura biologica e alle direttive di Bio Suisse.

Nuovi criteri di pianificazione per i progetti di irrigazione

Negli ultimi dieci anni le richieste ai Cantoni e alla Confederazione per progetti di infrastrutture di irrigazione sono aumentate. La Confederazione e i Cantoni possono sostenerli sulla base dell'Ordinanza sui miglioramenti strutturali (OMSt). Mancando una base di pianificazione standardizzata, la società di progettazione EBP Schweiz, in collaborazione con l'alta scuola di scienze agronomiche, forestali e alimentari HAFL, ha sviluppato una guida per i progetti di irrigazione finanziati dalla Confederazione e dai Cantoni. Commissionata dall'Ufficio federale dell'agricoltura (UFAG), la guida è stata pubblicata nel maggio 2024.

Il fabbisogno irriguo in un'area di progetto dipende innanzitutto dalle colture praticate. Come prevedibile la guida include nella categoria delle colture meritevoli di irrigazione frutta, vite e bacche, patate e ortaggi, nonché vivai, fiori e piante ornamentali. Le altre colture possono essere contemplate nella pianificazione se soddisfano criteri quali l'efficienza economica o il valore aggiunto e se tengono conto dell'efficacia dell'irrigazione. Nel corso della valutazione di un progetto, vengono esaminate le caratteristiche del suolo e l'idoneità all'irrigazione di un'area, il fabbisogno idrico e la disponibilità di acqua, nonché l'aspetto economico.

Secondo Christina Dübendorfer, membro del gruppo di progetto per la guida sull'irrigazione, quest'ultima vuole contribuire a individuare il prima possibile i punti critici nei progetti irrigui. La loro pianificazione dovrebbe diventare più semplice per tutti i soggetti coinvolti. La guida raccoglie molte informazioni ed esperienze e le rende accessibili a tutti. Per Christina Dübendorfer, in ogni caso, il dialogo personale tra i promotori di progetti e le istituzioni cantonali preposte è fondamentale per trovare delle soluzioni mirate. *Jeremias Lütold*



Valutazione dell'approvvigionamento idrico per le colture frutticole

Attualmente il FiBL sta studiando diversi approcci all'irrigazione basata sul fabbisogno delle colture frutticole (mele e ciliegie) nell'ambito di un progetto nella regione del Lago di Costanza. Inoltre, presso il FiBL a Frick AG, si stanno testando diverse strategie di irrigazione. Queste includono l'irrigazione tradizionale secondo intervalli di tempo, l'irrigazione regolata dalle misurazioni dell'umidità del suolo e un'applicazione sviluppata dal gruppo di lavoro bavarese Arbeitsgemeinschaft Landtechnik und Landwirtschaftliches Bauwesen in Bayern (ALB). È in corso anche una procedura di controllo in campo aperto senza irrigazione. L'obiettivo del progetto è quello di valutare in modo oggettivo l'approvvigionamento idrico del suolo e delle piante, per trarne raccomandazioni utili a livello pratico. Secondo Michael Friedli, responsabile del progetto presso il FiBL, in futuro nelle sperimentazioni saranno integrati ulteriori sistemi di misurazione. Ad esempio, verranno rilevate le variazioni di dimensione dei fusti e dei frutti per effetto dell'irrigazione.

→ Michael Friedli, Responsabile del gruppo frutticoltura del FiBL
michael.friedli@fibl.org
tel. 062 865 72 84

www.fibl.org/progetti >
Ricerca: «25129» (DE)

Il piano di gestione delle risorse idriche sviluppato da Naturland e Bio Suisse per le aziende agricole bio in aree a rischio, come qui in Sicilia, mira a promuovere un uso sostenibile dell'acqua. Foto: Jeremias Lütold

Uso dell'acqua nelle zone a rischio

Gli agrumi sono una pregiata merce d'esportazione per l'Italia meridionale. Dal 2023 vigono nuove direttive sull'uso sostenibile dell'acqua per le aziende certificate Bio Suisse.

«Ora dobbiamo irrigare anche in inverno», dice l'agrotecnico Tommaso Ferrante durante una visita alla piantagione di limoni della Campisi Italia, situata vicino a Siracusa, nel sud della Sicilia. L'esperto di irrigazione lavora per diverse altre aziende della regione e conosce bene la situazione locale. Negli ultimi due anni le precipitazioni sono state nettamente inferiori e le temperature nei mesi invernali sono state più elevate del solito. Per la produzione del Limone di Siracusa IGP, la Campisi Italia coltiva su 500 ettari, tra le altre, anche la varietà Femminello siracusano, che ha bisogno di uno stimolo dato dal freddo per produrre fiori.

Un altro problema è l'aumento del calibro dei limoni, che continuano a crescere durante i caldi mesi invernali, spiega Marco Campisi, proprietario dell'azienda. Questo rende più difficile la vendita dei limoni. «La situazione è cambiata notevolmente in poco tempo», conferma Tommaso Ferrante. Alcune grandi aziende agricole si stanno già ricredendo e sono alla ricerca di nuovi sistemi di irrigazione e altre soluzioni. I costi di produzione stanno aumentando a causa del maggior consumo di acqua ed elettricità. La siccità, associata a temperature superiori ai 50 gradi in estate, sta portando le colture al limite. In generale, la coltivazione sta diventando sempre più impegnativa.

Piano di gestione idrica per le aziende estere

Anna Lochmann, specialista internazionale di Bio Suisse, sottolinea che le soluzioni individuali per le aziende agricole all'estero non sono sufficienti per affrontare l'aggravarsi del problema della carenza idrica. Le sfide in questo settore sono

troppo complesse a livello strutturale e politico. Tuttavia, per permettere alle aziende di contribuire a un uso più sostenibile delle risorse idriche, Bio Suisse, in collaborazione con l'associazione tedesca per l'agricoltura bio Naturland, ha ulteriormente sviluppato le loro linee guida in merito a un uso attento dell'acqua. Il piano di gestione delle risorse idriche per le aziende estere, integrato nelle direttive, serve a misurare l'uso sostenibile dell'acqua nelle regioni con scarsità idrica (vedi riquadro). Per valutare la carenza idrica di una regione, il piano si basa sui dati dell'Atlante internazionale del rischio idrico Aqueduct. Dal 2023, la Sicilia e alcune parti della Calabria sono classificate come regioni a rischio idrico compreso tra alto e molto alto e quindi colorate in rosso e rosso scuro sulla mappa dell'atlante.

Le aziende agricole come la Campisi Italia soddisfano in genere i requisiti di diverse associazioni bio europee. Lo stesso vale per la vicina azienda Il Biviere, specializzata in arance, vendute al dettaglio in Svizzera con il logo Demeter a partire da dicembre. Giangiaco Borghese, titolare dell'azienda di 125 ettari, mostra durante una visita il recente sviluppo dell'irrigazione a goccia, passata al sistema a microgoccia Micro-Drip-System, utilizzato per tutte le piantagioni di arance, vecchie e nuove. Il piano di gestione delle risorse idriche prevede sistemi di irrigazione olistici e a risparmio idrico, con un elevato grado di efficienza. A seconda del sistema di irrigazione a goccia, un ettaro coltivato ad agrumi consuma tra i 3000 e i 7000 metri cubi di acqua all'anno. Per ora l'azienda non pensa a ulteriori misure di adattamento al clima. Il titolare ritiene il margine di manovra spesso troppo limitato sul piano economico. Ad esempio, le varietà più resistenti alla siccità potrebbero avere difficoltà ad affermarsi e il commercio dovrebbe quindi avere un ruolo più attivo. Giangiaco Borghese è soddisfatto per la recente autorizzazione a prelevare acqua dal lago di Lentini, adiacente all'azienda. «Questo ci dà accesso a un'acqua di miglior qualità. Inoltre, l'approvvigionamento è regolamentato e soddisfa i requisiti di legalità». *Jeremias Lütold*



Focus sulla legalità dell'uso dell'acqua

Il piano di gestione delle risorse idriche elaborato da Bio Suisse insieme alla tedesca Naturland è uno strumento volto a garantire un uso sostenibile dell'acqua da parte delle aziende estere certificate secondo gli standard Bio Suisse. Una componente importante delle linee guida a livello aziendale è la legalità dell'uso dell'acqua. L'uso illegale continua a essere un problema significativo, soprattutto nella regione mediterranea. Uno studio commissionato dalla Fondazione Botin di Santander in Spagna stima che circa il 50 per cento dei pozzi per l'agricoltura sia illegale.

Il WWF parla di circa 500 000 pozzi illegali solo in Spagna. Con l'aggiornamento del 2023 dell'Atlante del rischio idrico Aqueduct, ampie zone dell'Italia sono considerate ad alto rischio idrico. Anche le grandi aziende agrumicole bio dell'Italia meridionale devono ora soddisfare i requisiti aggiuntivi previsti dal piano di gestione.

Nel marzo 2024, una delegazione di Naturland, di Bio Suisse e del suo ente di certificazione ICB AG ha visitato diverse aziende agricole in Sicilia e Calabria con lo scopo di sostenere i partner di lunga data del Sud Italia nella loro conversione. Una delle sfide

nel tentativo di legalizzare e rendere trasparente il consumo di acqua da parte delle aziende agricole è rappresentata dalle varie leggi locali sull'uso delle acque sotterranee. Tuttavia, l'esperienza con le aziende in Spagna dimostra che le misure hanno un effetto positivo a lungo termine e garantiscono gli standard d'uso.

 www.naturland.de/it > Servizi > Ultime notizie > Versione aggiornata ...
→ Anna Lochmann
Specialista internazionale, Bio Suisse
anna.lochmann@bio-suisse.ch
tel. 061 204 66 12



Marco Campisi conversa con Thomas Holtz di Naturland e Anna Lochmann di Bio Suisse.



Il Biviere fornisce ai rivenditori svizzeri arance bio da oltre vent'anni.



A causa delle precipitazioni più scarse e irregolari, in alcune annate le aziende agricole siciliane irrigano già durante l'inverno.



In condizioni di caldo e umidità, i limoni fioriscono e fruttificano tutto l'anno. I rami presentano contemporaneamente fiori e frutti in vari stadi di maturazione. *Foto: Jeremias Lüttold*

Lotta allo zigolo dolce

Lo zigolo dolce è una neofita invasiva e può causare ingenti cali di resa.

Urs Guyer sta sperimentando in campo aperto l'uso della pacciamatura come misura di controllo.

Lo zigolo dolce è ancora poco appariscente. Nell'appezzamento della Grob Gemüsebau dell'Aarewinkel presso Olten SO, crescono asparagi verdi in file ordinate e, ai margini, qualcosa che a prima vista sembra normale erba. Si tratta però dello zigolo dolce, una neofita, invasiva per l'Europa centrale, inserita nella lista nera in Svizzera. In origine è presente in molte delle regioni più temperate del mondo: Africa, Nord America, Asia e anche Europa meridionale. Con il cambiamento climatico, il suo areale di diffusione si sta estendendo verso nord. Di conseguenza negli ultimi anni lo zigolo dolce è diventato sempre più comune in Svizzera, causando in alcuni casi gravi problemi agli agricoltori.

Urs Guyer ha scoperto lo zigolo dolce nel terreno dell'Aarewinkel per caso, durante una passeggiata. L'agricoltore e agronomo del Politecnico di Zurigo è attualmente impiegato come responsabile della formazione presso Bio Suisse, ma si occupa già da dodici anni dello zigolo dolce, prima come consulente e docente presso Inforama Seeland, poi per interesse personale. Su sua richiesta, l'orticoltore Roman Grob, che gestisce un'azienda convenzionale, gli ha permesso di testare le strategie di lotta biologica sul campo infestato.

Brainstorming creativo

Non esiste ancora un metodo sicuro contro lo zigolo dolce. Il più importante è la prevenzione (vedi riquadro). Roman Grob ha dapprima provato con i prodotti fitosanitari. Tut-

tavia, questi non sono del tutto efficaci. Ecco perché i metodi di lotta alternativi, come l'uso della pacciamatura, sono importanti non solo per le coltivazioni bio, ma anche per quelle convenzionali. L'idea della pacciamatura a Urs Guyer è venuta osservando il vicino di casa. Per un'intera estate quest'ultimo non aveva tagliato il prato, generando un grande accumulo di materia organica. Durante i mesi invernali si è sviluppato uno strato naturale di pacciame che ha rovinato il prato e causato delle macchie gialle. «Questa osservazione ha evidenziato che l'erba non tollera uno strato spesso di pacciamatura. Mi sono chiesto se lo zigolo dolce avrebbe reagito in modo simile e sarebbe morto se coperto da uno spesso strato di pacciame», racconta Urs Guyer. Questo ha portato alla sperimentazione nel campo di Roman Grob. Su un'area di 60 metri quadri nel sito con l'infestazione più massiccia, Urs Guyer sta verificando se una pacciamatura di venti centimetri possa fermare la crescita dello zigolo dolce. Sta testando quattro tipi di pacciame: trucioli di corteccia di abete bianco, paglia, paglia con una barriera di cartone e paglia con una pellicola per stagni sottostante. C'è anche un campo a maggese nero sottoposto a sette lavorazioni e una particella di controllo senza interventi.

I risultati del primo anno sono molto promettenti (vedi riquadro). In tutti i trattamenti, la prima ondata di germinazione dello zigolo dolce è stata ritardata di un mese rispetto al maggese nero e alla superficie non trattata. Inoltre, il rilevamento ha mostrato un numero molto inferiore di piante germinate nelle aree pacciamate. Nella particella non trattata c'erano più di 600 piante per metro quadro, mentre nelle aree con pacciamatura c'erano meno di dieci piante, in tutte e quattro le varianti. Sul maggese nero si contavano almeno trenta piante per metro quadro. Come previsto, la pellicola per stagni è risultata impenetrabile. La propagazione può essere ridotta dalla pacciamatura. Tuttavia, poiché lo zigolo

Quando i fiori dello zigolo giallo sono visibili, la pianta si è già fortemente propagata tramite i tubercoli. Foto: Urs Guyer





In questo esemplare di zigolo dolce estirpato è ben visibile il tubercolo, in alto a destra. Foto: Eva Föllner



Urs Guyer osserva il comportamento della neofita nei vari contesti.

dolce sopravvive nel terreno, per debellare l'infestazione lo strato di pacciame dovrebbe ricoprire il suolo molto a lungo. Non è chiaro per quanto tempo possano sopravvivere i tubercoli. Alcune fonti indicano fino a dieci anni.

Cosa rende quest'erba tanto resistente da non poter essere eliminata con i prodotti fitosanitari o uno strato di paglia di venti centimetri? Lo zigolo dolce appartiene alla famiglia delle Ciperacee. Si riconosce per lo stelo triangolare, il colore giallo-verde e le foglie marcatamente appuntite. È inoltre completamente privo di peli e il suo fiore è inconfondibile. È una pianta annuale e germoglia in aprile. Si riproduce grazie ai rizomi e ai tubercoli nel terreno. La pianta muore in autunno e sopravvivono solo i tubercoli. Sono proprio questi a rendere questa neofita così resistente. Possono germinare per anni e si trovano fino a trenta centimetri di profondità. Il diserbo meccanico dissemina i tubercoli nel terreno lungo i solchi di lavorazione. È importante anche conoscere la loro profondità. Ad esempio, se i tubercoli tendono a essere in superficie ma la lavorazione del terreno è profonda, verranno interrati ulteriormente.

Ricerca congiunta di metodi efficaci

Urs Guyer ha avviato ulteriori sperimentazioni finanziate da Bio Suisse. In collaborazione con la Klaus Büchel Anstalt, Agroscope e la HAFL, il FiBL sta verificando l'efficacia e la praticabilità del maggese nero sulla base di diverse domande (vedi riquadro). Le ripetute lavorazioni del suolo durante il periodo di vegetazione disturbano la crescita dei tubercoli. In inverno l'area è protetta mediante sovescio. Nella sperimentazione del FiBL, ciò ha permesso di ridurre la quantità di tubercoli di circa il 90 per cento nel secondo anno. Tuttavia, a caro prezzo: il trattamento danneggia pesantemente la struttura del suolo. Maike Krauss, pedologa e responsabile per lo zigolo dolce presso il FiBL, apprezza quindi la sperimentazione pionieristica di Urs Guyer. «L'idea di utilizzare il pacciame rispetta il suolo e, a differenza della lavorazione del terreno, non dissemina lo zigolo dolce. Tuttavia, occorre verificare che il metodo non si limiti a conservare i tubercoli nel suolo, il che non costituirebbe un controllo attivo». Per comprendere meglio i processi occorrono sperimentazioni ripetute. In ogni caso una tale sperimentazione può fornire importanti impulsi e si attendono con impazienza i risultati dei prossimi anni.

Urs Guyer intende continuare la sperimentazione, con qualche aggiustamento basato sulle osservazioni fatte il primo anno. «Voglio continuare a osservare lo zigolo dolce e imparare a comprenderlo meglio per poterne individuare i punti deboli». Eva Föllner, FiBL



Misure contro lo zigolo dolce

Prevenzione:

- Ottenere informazioni sui campi infestati nelle vicinanze.
- Non noleggiare macchinari da aziende infestate o lavarli accuratamente prima dell'uso.
- Discutere dell'argomento con le imprese per conto terzi.
- Segnalare la propria infestazione al servizio fitosanitario cantonale.

Rilevamento precoce (prevenire la fioritura):

In caso di infestazioni contenute, estirpare accuratamente le singole aree e smaltire in sacchi della spazzatura o in discarica (non nel compost).

Evitare la disseminazione:

Non lavorare meccanicamente il suolo contaminato per evitare la propagazione lungo i solchi.

Lotta (opzioni attualmente raccomandate):

Adattamento della rotazione delle colture, prato artificiale con alta frequenza di sfalcio o maggese nero con frequenti lavorazioni (maggior efficacia).

Sperimentazioni in campo e informazioni sullo zigolo dolce

Prova sperimentale sul campo: la pacciamatura può ridurre la presenza di tubercoli nel suolo (von Urs Guyer):

 www.bioaktuell.ch > Ricerca: «Erdmandeln» (FR e DE)

Ricerca in corso sulla regolazione dello zigolo dolce mediante maggese nero:

 www.bioaktuell.ch > Ricerca: «Jachères noires» (FR e DE)

Informazioni sulla diffusione dello zigolo dolce:

 www.infoflora.ch/it > Flora > Ricerca per specie >

Cyperus esculentus L.

Bio Suisse viaggia verso il 2040

Come saranno l'alimentazione e l'agricoltura tra 15 anni?

L'associazione ha presentato diversi scenari, oggetto di discussione alla conferenza dei presidenti. *Testi e foto: Katrin Erfurt*

«Parto dal presupposto che molte persone ridurranno il consumo di carne o passeranno a una dieta completamente vegana», afferma Urs Brändli con uno sguardo al 2040. L'attuale strategia dell'associazione, denominata «Avanti», si concluderà a fine 2025. «Abbiamo bisogno di una nuova strategia che guardi lontano nel futuro dell'associazione», sostiene Dora Fuhrer, membro del consiglio direttivo. Nei prossimi quindici anni, la metà di tutti i titolari di aziende agricole andrà in pensione e in molti casi non si intravedono soluzioni per la successione. Questo creerà opportunità, ma anche rischi, che l'associazione non dovrebbe affrontare impreparata, aggiunge Carole Nordmann, responsabile del processo strategico di Bio Suisse. L'associazione ha avviato il processo strategico circa otto mesi fa e con esso un viaggio nel futuro: finora sono state coinvolte circa 350 persone, tra cui circa 300 produttori Gemma.

Il 13 giugno, all'ottantina di partecipanti alla conferenza dei presidenti tenutasi a Bienne, tra cui i presidenti delle organizzazioni associate (OA), i delegati, i licenziatari, i rappresentanti dei gremi dell'associazione e alcuni ospiti, è stata illustrata

una prospettiva per il settore agricolo e alimentare svizzero nel 2040 (vedi sotto). I partecipanti hanno avuto il compito di analizzarla e di condividere le loro valutazioni. In un secondo tempo, Balz Strasser, direttore generale di Bio Suisse, ha presentato tre orientamenti strategici su come l'associazione potrebbe posizionarsi rispetto al futuro dell'industria agricola e alimentare nel 2040 (vedi riquadro). I partecipanti hanno quindi potuto discuterne ed elaborare possibili opportunità e sfide. Gli spunti e i suggerimenti emersi dai gruppi tematici, così come il parere dei partecipanti in merito alle singole linee guida, saranno integrati nel processo strategico e verranno ulteriormente sviluppati. I risultati saranno presentati alla prossima assemblea dei delegati di novembre per una votazione consultiva. Gli obiettivi concreti per il 2030 saranno poi elaborati e sottoposti al voto dell'assemblea dei delegati nella primavera del 2025.

Un approfondimento sul tema sarà pubblicato nella newsletter per le organizzazioni associate.

1. Alimentazione, consumo e lavorazione



Per 40 minuti, i partecipanti hanno discusso animatamente con i responsabili dei rispettivi gruppi tematici sui possibili scenari futuri.

Entro il 2040 i consumatori svilupperanno nuove esigenze alimentari. La salute personale diventerà sempre più importante. Il cibo non dovrà solo saziare, ma anche offrire un'esperienza appagante. I prodotti di origine animale saranno consumati di meno e sulle tavole arriveranno più spesso cibi vegani. Ci saranno più prodotti molto lavorati e nuove tecniche di trasformazione (per esempio con i sostituti della carne) con materie prime da tutto il mondo. I consumatori reagiranno con maggior vigore alle variazioni di prezzo.

2. Spesa, marchi e commercio al dettaglio



Balz Strasser, direttore di Bio Suisse, illustra il suo tema ai partecipanti.

Nel 2040 la popolazione svizzera dedicherà meno tempo all'alimentazione. Fare la spesa sarà più rapido da un lato, ma dall'altro diventerà più articolato, con offerte online e offline che si completeranno a vicenda. La tendenza verso i prodotti pronti aumenterà, ma la controtendenza verso i prodotti genuini e regionali rimarrà importante. La crescente disuguaglianza di reddito si rifletterà nel differente potere d'acquisto. La disponibilità delle risorse sarà probabilmente sempre più messa in discussione, soprattutto in tempi di crisi.

3. Produzione agricola



La tecnologicizzazione sarà ampliata. Il numero di capi di bestiame non sarà quasi mai ridotto e resterà una componente importante.

Per mantenere e incrementare la produttività, le aziende agricole si concentreranno progressivamente sulla specializzazione e/o sulla crescita e le dimensioni. Alcune aziende saranno costrette a ridurre i macchinari a causa dell'aumento dei costi (ad esempio per l'energia). Si focalizzeranno sempre più sulla soddisfazione di esigenze specifiche dei clienti e sui prodotti di nicchia. Il bestiame continuerà ad avere un'importanza centrale sia nell'agricoltura bio che in quella convenzionale e il numero di capi difficilmente si ridurrà. Questo vale in particolare per i ruminanti, essenziali per ottimizzare l'uso del suolo e il ciclo dei nutrienti.

4. Il ruolo dell'azienda agricola



Nel 2040 l'agricoltura svizzera continuerà a svolgere un ruolo chiave nella produzione alimentare.

Tra quindici anni, le aziende agricole continueranno a garantire l'approvvigionamento alimentare della popolazione e a svolgere un ruolo centrale nel mantenimento dei terreni coltivati. La produzione di energie rinnovabili diventerà sempre più importante per molte aziende agricole. Si accentuerà la pressione sociale sul bilancio federale a favore dell'agricoltura. I costi crescenti della tecnologia richiederanno capitali esterni e manodopera altamente qualificata, anche dall'estero. Per alcune aziende agricole saranno necessarie fonti di reddito aggiuntive, per esempio attraverso l'agriturismo.

5. Ambiente e sostenibilità



Gli estremi meteorologici e le incertezze aumenteranno entro il 2040. La politica agricola continuerà a influenzare l'ambiente.

Nel 2040, gli effetti delle crisi ambientali sull'agricoltura saranno ancora più evidenti di oggi e aumenteranno ulteriormente le incertezze nella produzione alimentare. La politica agricola orienterà le decisioni e le linee guida verso un'agricoltura più sostenibile, anche se con ambizioni limitate. Anche il mercato cercherà varie soluzioni, che in parte andranno oltre i requisiti di legge, ma saranno organizzate secondo regole autodefinite.



Tre possibili orientamenti per Bio Suisse

1. Ulteriore sviluppo dell'idea originale:

I principi Gemma vengono consolidati, le direttive e i requisiti per il benessere degli animali restano o diventano più severi. Bio Suisse si differenzia in modo netto come marchio di eccellenza rispetto ad altri marchi bio. Le nuove tecnologie e le aziende agricole estere sono valutate in modo ugualmente se non più severo.

2. Offerta di qualità bio diversificata:

I principi rimangono invariati, le direttive e il benessere animale vengono adattati e semplificati in modo differenziato. Sono disponibili differenti qualità di prodotti bio a prezzi diversi. Il progresso tecnologico sarà autorizzato quando opportuno. Le derrate estere devono sempre provenire da produzioni «Bio Suisse Organic».

3. Pensare al bio in modo più aperto (bio se possibile per tutti):

Alcuni principi vengono adattati e le linee guida ridotte all'essenziale. Il benessere animale resta importante, ma è gestito in modo più pragmatico. Il divario fra i requisiti Gemma e quelli dell'Ordinanza sull'agricoltura biologica viene colmato da Bio Suisse. Bio Suisse si afferma come leader del settore e resta aperta alla sperimentazione di nuove tecnologie. Per i prodotti esteri si punta sulla collaborazione con le associazioni bio straniere.

Tra i tre orientamenti, i partecipanti alla conferenza dei presidenti hanno considerato il primo e il secondo come i più promettenti. La maggioranza ritiene che il terzo presenti troppe incertezze.

Direttive 2025

A inizio giugno la commissione qualità di Bio Suisse ha approvato una serie di modifiche alle prescrizioni. Esse saranno disponibili online a partire dal 15 luglio 2024; le organizzazioni associate (OA) saranno informate separatamente. Salvo eventuali ricorsi presentati da almeno tre OA entro il 15 settembre 2024, le nuove prescrizioni entreranno in vigore il 1° gennaio 2025. Il 27 agosto 2024, alle 13:30, si terrà un evento informativo online per le parti interessate, seguito da una sessione di domande e risposte. L'invito sarà inviato alle OA. *schu*

 www.bio-suisse.ch > La nostra Associazione > In seno all'associazione > Direttive > Direttive 2025 - queste le modifiche alle prescrizioni previste

Modello tariffario

Bio Suisse posticipa di un anno l'introduzione del nuovo modello tariffario per i licenziatari e l'uso dei marchi («Bioattualità» 4|24). L'entrata in vigore è prevista per il 1° gennaio 2026. Il fatturato del 2026 sarà calcolato per la prima volta dopo tale data. La ragione del rinvio è legata ai cambiamenti significativi che l'aggiornamento e la semplificazione del modello comporteranno per gli interessati. Per garantire una transizione senza intoppi, sono necessari ulteriori tempi di preparazione e di test che rendano gli effetti il più possibile prevedibili e calcolabili. Con il nuovo modello tariffario, Bio Suisse tiene conto degli sviluppi avuti dal mercato negli ultimi anni.

Dieter Peltzer, Bio Suisse

Giornata delle erbe

Il 23 agosto 2024 il Lerchenhof a Lamboing BE e due aziende vicine ospitano la Giornata delle erbe biologiche. Grazie alle peculiarità geografiche del Giura benese, i produttori del luogo hanno acquisito molta esperienza nella gestione idrica. Verranno mostrate varie tecniche di irrigazione e macchine per il controllo delle erbe infestanti. La Giornata delle erbe biologiche si svolge ogni due anni ed è organizzata da Bio Suisse in collaborazione con il FiBL e Agroscope. Ci sono ancora posti disponibili, iscrivetevi online.

Angela Deppeler, Bio Suisse

 agenda.bioactualites.ch > 23/08 Journée plantes aromatiques 2024 (FR e DE)



Christoph Roth

Nuovo consulente zootecnico

Christoph Roth è da poco entrato a far parte del FiBL di Frick come consulente del gruppo Alimentazione degli animali del Dipartimento di scienze animali. Le sue aree di competenza sono i suini, il pollame e il microbioma. Ha studiato biologia agraria e scienze agrarie all'Università di Hohenheim a Stoccarda, conseguendo il dottorato nel 2023. Da oltre dieci anni lavora in un'azienda agricola per acquisire esperienza pratica. I suoi progetti attuali riguardano la produzione di carne suina, la ricerca sulla produzione di lenticchie d'acqua e l'abbandono dell'abbattimento dei pulcini. *bgo*

→ christoph.roth@fibl.org
tel. 062 865 04 47

Mele: testate 167 varietà

La coltivazione di alberi da frutto ad alto fusto può essere redditizia quando si scelgono e curano le varietà più adatte. Gli alberi caratterizzano il paesaggio, favoriscono la biodiversità e sono un patrimonio culturale tradizionale. Dal 2016 al 2021 il FiBL ha testato un totale di 167 varietà di mele, presentate ora in una relazione. *bgo*

 www.orgprints.org/53415 (DE)

Concimi: nuovo video

Il progetto Recycle4Bio, gestito da FiBL e Agroscope dal 2018, studia l'effetto dei fertilizzanti organici sul clima, la resa e la biologia del suolo. Else Büemann-König e Lucilla Agostini, del Dipartimento di scienze del suolo, presentano i primi risultati in un nuovo video, disponibile in tedesco con sottotitoli in italiano. *bgo*

 filme.bioaktuell.ch (DE, sottotitoli IT)



Slides sulla biodiversità

Per meglio diffondere le conoscenze sulla biodiversità il FiBL ha aggiornato la sua ampia serie di slides. Basata sul manuale pratico dedicato alla biodiversità in azienda, comprende oltre 300 slides ed è scaricabile gratuitamente. *bgo*

 shop.fibl.org
→ Art.-Nr. 1454 (FR)
→ Art.-Nr. 2504 (DE)

«Mi sono messo subito in gioco»

Con la fattoria del FiBL a Frick, Pascal Nägele gestisce dall'inizio dell'anno la sua prima azienda agricola in proprio.

Cosa l'ha spinto a candidarsi per la gestione della fattoria del FiBL?

Pascal Nägele: Già da ragazzo mi piaceva l'agricoltura, aiutavo spesso nelle fattorie e poi dopo la maturità ho fatto un apprendistato in due aziende Gemma. Non abbiamo un'azienda in famiglia, perciò dopo aver lavorato in diverse fattorie, aver frequentato la scuola di gestione aziendale e aver sostenuto l'esame di maestria, ho cercato un'azienda in proprio. Dato che sono della regione, ho una rete di contatti qui e conosco bene il clima, è un posto che mi si addice molto. Inoltre, la collaborazione con il FiBL mi attirava, per cui mi sono messo subito in gioco.

Come si svolge in concreto la collaborazione con il FiBL?

La fattoria si trova proprio accanto all'istituto e viene utilizzata per la ricerca. In stalla ci sono tra l'altro dei compartimenti separati per i test. Attualmente è in corso una sperimentazione sul foraggiamento dei vitelli. Nei campi, ad esempio, si svolgono diversi esperimenti di coltivazione e, più recentemente, ha preso il via un progetto agroforestale a lungo termine. Ho un mandato di prestazioni con il FiBL, che mi retribuisce per lavori come le visite in azienda o le limitazioni dovute alla ricerca.



Il trentunenne Pascal Nägele gestisce la fattoria del FiBL dal 1° gennaio. Foto: Adrian Krebs, FiBL

Previo accordo, mi occupo anche di lavori pratici nell'ambito dei progetti. Nel corso dell'anno, si tratta in media di un giorno alla settimana. La collaborazione con il FiBL è un settore a sé stante dell'attività, con un'entrata costante. Per il resto, ho un normale contratto di gestione in proprio.

In che misura deve rispettare le prescrizioni del FiBL?

Che si tratti di una fattoria Gemma è scontato. Come pure che

le mucche abbiano le corna: è per questo che è stata progettata la stabulazione libera. Per il resto sono molto libero, tranne che per le sperimentazioni specifiche.

Ha in programma grandi cambiamenti?

Per il momento solo piccole modifiche. La mandria dovrebbe arrivare a 25 vacche, occupando quindi tutti gli spazi in stalla. Per aumentare la produzione e la qualità del latte, vorrei rivedere un po' la mandria di Swiss-Fleckvieh. Ho anche intenzione di basarmi solo su foraggi di mia produzione; la produzione è già priva di mangimi concentrati. I miei predecessori allevavano senza insilati. Ho cambiato questo approccio per essere più indipendente dal clima e più efficiente. Al bestiame potrebbero aggiungersi i maiali, nell'ambito di un progetto del FiBL.

Quella del FiBL è la prima azienda agricola che gestisce. Come sta andando?

Mi sono ambientato bene, ma naturalmente devo affrontare molte novità. Le conoscenze acquisite alla scuola di gestione sono di grande aiuto, soprattutto il sostegno dei colleghi. E al FiBL posso discutere delle questioni relative alle tecniche di produzione con i vari esperti.

Chi lavora nell'azienda agricola?

Al momento sono soprattutto io. Inoltre, una dipendente del FiBL, accanto al suo lavoro per l'istituto, per il 20 per cento del suo impiego mi aiuta in fattoria, occupandosi principalmente dei lavori in stalla. Anche i miei genitori e mia sorella danno una mano quando serve. A lungo termine, vorrei anche offrire un apprendistato o un tirocinio, ma prima voglio sistemarmi per bene.

Com'è il suo bilancio dopo sei mesi di attività nella fattoria del FiBL?

Positivo. Mi piace quello che faccio e la collaborazione con il FiBL funziona bene. Inoltre, far parte del FiBL ha anche dei vantaggi molto pratici, come l'opportunità di pranzare lì e di intavolare uno stimolante scambio di opinioni.

Intervista: Theresa Rebolz



Fattoria del FiBL

Gestione: azienda Gemma

Dimensioni: 31 ha; circa la metà di superficie coltiva, di cui 5 ha di superficie coltiva aperta; il 17 per cento di superficie per la promozione della biodiversità (prati estensivi, alberi ad alto fusto, numerose siepi)

Patrimonio zootecnico: attualmente 23 vacche da latte (Swiss Fleckvieh) con prole

Particolarità: cooperazione con il FiBL in progetti di ricerca, robot di mungitura

Vendita: latte: Mooh; cereali a uso alimentare: Biofarm; cereali e soia da foraggio: Landi

Forza lavoro: gestore con il supporto di una dipendente del FiBL (con incarico al 20 per cento) e della e della famiglia quando serve

A Maroggia si macinano i cereali bio

Ricostruito e ristrutturato dopo il devastante incendio del 23 novembre 2020, il Mulino di Maroggia ha ripreso ed esteso la sua attività, implementando anche la lavorazione di cereali biologici.

A distanza di circa tre anni dal devastante incendio del 23 novembre 2020, il Mulino di Maroggia è tornato in attività a pieno regime. Da fine 2023 i nuovi macchinari sono di nuovo in funzione, sostituiti e ammodernati per un complesso oggi interamente automatizzato, dove il lavoro dei mugnai è diventato meno «pesante» ma non per questo meno importante.

Nella strategia aziendale è rientrato anche il bio, grazie ai nuovi spazi pensati ed adibiti allo stoccaggio dei cereali coltivati in modo biologico in Ticino o oltre i confini cantonali. Una settore in crescita, che al Mulino di Maroggia copre circa il 10 per cento della produzione, come riferisce il direttore Alessandro Fontana, che è anche tecnologo di processo dell'azienda: «Sì, esatto, la lavorazione dei cereali biologici prima dell'incendio non era per noi possibile, in quanto ci mancavano proprio gli spazi necessari per garantire una suddivisione tra i cereali biologici e quelli convenzionali, sia prima sia dopo la lavorazione. Ora, con la nuova struttura, questo è possibile e siamo quindi in grado di garantire la separazione delle merci e la tracciabilità per le farine biologiche».

Le farine bio vengono lavorate a parte, ma nello stesso impianto che, prima e dopo, viene pulito accuratamente. In fase di stoccaggio la separazione è invece netta e inconfutabile, proprio a scongiurare qualsiasi tipo di contaminazione. Inoltre, come spiega Fontana, «i primi 50 chilogrammi di ogni macina-

zione bio vengono «declassati» nel convenzionale, in modo da garantire un ulteriore margine di sicurezza».

Le farine biologiche ticinesi, provenienti da quattro coltivatori, hanno quindi acquisito un ulteriore valore aggiunto, con la possibilità di essere contrassegnate con un marchio di provenienza regionale, oltre che da un marchio bio: «Da gennaio 2024 abbiamo iniziato a trasformare i primi cereali biologici (quelli del raccolto 2023, che era già potuto essere stoccato a Maroggia) e produrre le farine certificate Bio e Bio Gemma, che trovano poi spazio anche nella grande distribuzione, sia per la vendita in pacchi da un chilo, sia per la produzione di pane o altri prodotti». L'assortimento bio è poi completato da altri tipi di farine prodotte con cereali esteri, per esempio la semola rimacinata di grano duro.

Oltre 50 tipi di farine

Il Mulino di Maroggia lavora essenzialmente tre tipi di cereali: grano tenero, grano duro e segale. Ognuno ha poi le sue diverse qualità, per un totale di una decina di differenti cereali con cui produrre i vari tipi di farina. In base al grado di macinazione si possono infatti ottenere le differenti tipologie, dalle più note e comuni integrali, 00, bigia o bianca, ad alcune miscele o specialità: «Grazie ai nuovi macchinari le possibilità si sono ampliate ulteriormente, permettendoci di personalizzare ancora di più il prodotto finale in base alle esigenze dei nostri clienti, che sono panettieri, ristoranti, trasformatori, grossisti o la grande distribuzione», precisa Fontana.

La lavorazione è un concentrato di tecnica e ingegno, con una serie di macchinari disposti dal terzo piano al pianterreno del nuovo edificio, dove i cereali vengono spinti lungo un'infinità di tubi da flussi d'aria calda, che in inverno viene recuperata per riscaldare gli edifici. I 24 silos possono contenere fino



Il titolare Alessandro Fontana tra le varie macine. Foto: Elia Stambanoni



Uno scorcio dei macchinari all'interno del nuovo edificio.

Foto: Alain Intraina, Fotostellanova



Un dettaglio della macinatura. Foto: Elia Stampanoni

a 2400 tonnellate di grani, consegnati sia tramite ferrovia sia tramite autocarri (preferibilmente direttamente dal campo al mulino). Una volta controllata la qualità, i cereali vengono selezionati e puliti dalle impurità (sassi, paglia o altri resti delle coltivazioni), inizialmente tramite procedimenti fisici in base al peso specifico e ad altre caratteristiche, poi con un selezionatore ottico. In seguito avviene la prima macinatura e il grano spezzato viene quindi setacciato, rimacinato e vagliato fino a 15 volte per ottenere le varie frazioni della farina e separare la crusca dal germe e dall'endosperma. Poi, a seconda del prodotto richiesto, avviene una (ri)miscelazione delle frazioni per ottenere circa 50 tipi di farina differenti (convenzionali e bio).

In sedici differenti silos da 30 tonnellate ognuno, compresi quelli dedicati alle farine biologiche, vengono infine stoccate le farine, che vengono conservate fino al momento della vendita, la quale avviene sia in sacchetti di varie dimensioni, sia all'ingrosso.

Dalla «sala comando» è oggi possibile seguire ogni passaggio e, se necessario, intervenire adeguando i vari parametri. Un compito eseguito principalmente da Alessandro e dagli altri tre mugnai attivi al Mulino di Maroggia, nel quale sono poi impiegati anche una decina di altri dipendenti, attivi nei vari settori: dalla logistica, all'amministrazione, ma anche nel servizio alla clientela.

Dopo tre anni d'intenso lavoro, l'opera di ricostruzione non è però ancora ultimata. Sul tetto sono previsti dei pannelli solari che dovrebbero presto fornire l'elettricità necessaria ai vari macchinari, molto energivori essendo in funzione attualmente per circa tre giorni a settimana: «una volta acceso l'impianto può funzionare in automatico giorno e notte, producendo circa 50 tonnellate di farina in 24 ore», conclude il direttore. Nella parte più antica della struttura, danneggiata ma non distrutta dall'incendio, è invece previsto uno spazio vendita ed espositivo.

Una storia tra grandine e fiamme

Il Mulino Maroggia è stato fondato verso la fine del 1800, ma già in precedenza sul posto era attivo il mulino Raggi e Contestabile, poi rilevato nel 1888 dalla famiglia Stadlin, mugnai della Svizzera centrale. La struttura venne poi ampliata, ristrutturata e completata. Nel 1924, iniziò la produzione nel nuovo mulino, mentre fra il 1940 e 1950 ci furono ulteriori interventi di miglioria, come l'ingrandimento del mulino e dei magazzini o la costruzione di un secondo silo in cemento.

Nel 2017 venne ristrutturata anche la parte più antica dello stabilimento, quella che a inizio del 1900 ospitava una riseria (poi demolita per fare spazio al mulino). Il 23 novembre del 2020, come detto, un incendio distrusse una gran parte del mulino di Maroggia, ma anche nel 1998 ci fu un evento devastante: nel tardo pomeriggio di sabato 1° agosto, una violentissima grandinata, seguita da un nubifragio, allagò infatti completamente il mulino, rendendo inservibili i macchinari, distruggendo le scorte e causando gravi danni agli immobili. Ma anche allora, come nel 2020, la volontà di mantenere viva la tradizione molitoria spinse l'allora proprietario Luigi Fontana alla ristrutturazione completa del complesso, fortemente motivato dal figlio Alessandro, deciso allora come oggi a continuare l'attività. *Elia Stampanoni, Bio Ticino*



Una festa per i 45 anni di Bio Ticino

Si terrà sabato 14 settembre 2024 presso la Masseria Ramello di Cadenazzo la festa per i 45 anni di Bio Ticino. Durante la giornata verrà organizzato un mercato bio con prodotti provenienti da aziende agricole e trasformatori della Svizzera italiana certificati. La giornata sarà arricchita con momenti d'incontro, tra cui un percorso didattico con giochi per grandi e piccoli, la visita agli animali della fattoria, cibo e bevande biologici e, alla sera, un concerto dal vivo. La partecipazione al mercato è gratuita (è richiesto un deposito) e l'evento si terrà con qualsiasi tempo, con strutture all'asciutto in caso di condizione meteorologiche avverse. Gli interessati possono contattare Bio Ticino.

Informazioni Bio Ticino

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

→ info@bioticino.ch

tel. 079 263 27 89

www.facebook.com/BioTicino

www.bioticino.ch

Con elenco dei prodotti biologici ticinesi disponibili presso le aziende.

Impressum

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

33° anno, 2024

Edizione 6 | 24 del 19. 7. 2024

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

Prezzo abbonamento ann.: fr. 55.-

Prezzo abb. estero: fr. 69.-

Tiratura (autentica notarile, 2023)

Tedesco: 7780 esemplari

Francese: 1402 esemplari

Italiano: 304 esemplari

Totale pagati: 9486 esemplari

Totale distribuiti: 10 536 esemplari

Stampa

AVD Goldach AG

www.avd.ch

Editore

Bio Suisse, Peter Merian-Strasse 34,

4052 Basilea

www.bio-suisse.ch

e

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

www.fibl.org

Carta

BalancePure (80 g/m²),
Blauer Engel, EU Ecolabel,
100 % fibre riciclate FSC

Traduzioni

Valeria Wyler

(salvo testi di Bio Ticino)

Impaginazione

Simone Bissig, FiBL

Redazione Bioattualità Rivista

René Schulte (*schu*),

caporedattore, Bio Suisse

Claire Berbain (*cb*), FiBL

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

Corinne Obrist (*cob*), 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-6

Password: ba6-2024

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