

BIO

Attualità

La rivista del movimento bio

7|24



Sommario

Tema centrale

Successione aziendale extrafamiliare

- 4 **Successore cercasi**
- 6 **Dal progetto aziendale all'affitto**

Agricoltura

Fave

- 8 **Ritorno di una leguminosa?**

Foraggiamento

- 10 **Latte magro come mangime?**

FIBL e Bio Suisse

FiBL

- 11 **Notizie**

Bio Suisse

- 12 **Notizie**

Rubriche

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

Cedere anziché cessare

Non è un segreto. Ogni anno in Svizzera cessano l'attività di diverse centinaia di aziende agricole per motivi di età, di salute o economici. Nel contempo numerosi giovani contadini sono alla ricerca di un'azienda propria senza riuscire a trovarla (vedi tema centrale da pagina 4). Non esiste una statistica completa ma le cifre dello sportello per la cessione aziendale extrafamiliare rendono l'idea. Il rapporto tra chi cerca un'azienda e le aziende disponibili attualmente è 3 : 1.

Come mai questo squilibrio? Coloro che vogliono o devono cessare l'attività di contadino e non trovano un successore all'interno della famiglia sovente vendono o affittano i terreni a aziende vicine. Ci si conosce, ci si aiuta a vicenda, non si vuole escludere nessuno e si cerca di evitare che si crei cattivo sangue. In alcune regioni è addirittura considerato un sacrilegio cedere l'azienda a persone estranee, non residenti nel luogo. Non si può nemmeno negare che la vendita o l'affitto di un'azienda agricola sia un processo estremamente complesso, tutto in salita e irto di ostacoli che non tutti vogliono assumersi.

A rimetterci sono coloro che sono alla ricerca di un'azienda. Nel contempo occorre chiedersi quali saranno le conseguenze a lungo termine se il ricambio generazionale in agricoltura non ha luogo o solo limitatamente e la moria di fattorie non rallenta. Le autorità, la politica e alcuni attori del settore agricolo non sembrano particolarmente preoccupati, hanno altre priorità. Peccato.



René Schulte, caporedattore



Foto in copertina: Martina Tüscher e Raphael Fasko con l'affitto dell'azienda Weidboden a Schwarzenberg LU hanno realizzato un sogno. Una successione aziendale quasi da manuale (tema centrale da pagina 4). Foto: René Schulte

In memoria

L'11 luglio 2024 è venuto a mancare Reto Ingold. L'agronomo ha dedicato tutta la vita all'agricoltura biodinamica. In Svizzera si è impegnato a lungo per la formazione biodinamica e ha trasformato l'apprendistato itinerante in una formazione con diploma riconosciuto dallo Stato. «Il suo capolavoro», sta scritto nel necrologio di Demeter, «è stata la fondazione e il consolidamento di una propria organizzazione del mondo del lavoro», la OmIdA Demeter.» Reto Ingold con la sua attività di consulente in agricoltura biodinamica ha dato avvio a numerose iniziative in tutto il mondo. *tre*

 www.demeter.ch > Ricerca: «Nachruf» (DE)



Reto Ingold

Serie di filmati sulla biocampicoltura

Alla fine di giugno alla presenza di circa 1900 visitatori si è svolta a Aubonne nel Canton Vaud la 9a giornata svizzera della biocampicoltura. Presso le 23 postazioni quest'anno oltre a temi relativi alla campicoltura si è parlato anche di orticoltura, frutticoltura e viticoltura. Una serie di filmati fa rivivere la giornata

della biocampicoltura dando spazio a un gran numero di esperti presenti nelle postazioni. I temi dei video sono fra l'altro le colture miste, i girasoli, la colza, le barbabietole da zucchero e la promozione della biodiversità. *tre*

 films.bioactualites.ch (FR e DE)

Nuovo toro IA Frigo

Con un indice fitness pari a 130 il nuovo toro IA Frigo P è il supertoro dell'offerta Brown Swiss di Swissgenetics. Stando al comunicato convince per i fattori ereditari «buona resa lattiera, longevità e capacità di adeguamento». Frigo P proviene da un'antica linea bio della famiglia Rüegg di Lütisburg TG la quale punta da tempo sulla produzione basata sul foraggio grezzo e il pascolo e sulla medicina alternativa rinunciando quasi completamente agli antibiotici. Le dosi di sperma sono ottenibili solo previa riservazione presso Swissgenetics. *bgo*

→ Swissgenetics
Tel. 031 910 62 22

 www.taureaux-ia-bio.ch (FR e DE)

Migros con la Gemma

Già nel 2022 Migros e Bio Suisse avevano firmato un contratto di collaborazione. Il commerciante al dettaglio ora annuncia con un comunicato stampa: «Tutti i prodotti Migros bio svizzeri e i prodotti bio trasformati in Svizzera in avvenire saranno contrassegnati con la Gemma di Bio Suisse.» Con ciò si vuole offrire ai clienti una guida per l'acquisto semplice, spiega il direttore Peter Diethelm: «Dove c'è la Gemma c'è il nostro impegno per l'agricoltura biologica svizzera.» Migros intende inoltre sostenere gli agricoltori che producono prodotti bio Migros nella promozione della produzione bio indigena. I prodotti bio importati tuttavia non saranno convertiti alla Gemma. *schu*

L'iniziativa per alimenti senza OGM sta prendendo slancio

La moratoria sugli OGM prorogata diverse volte dal 2005 vieta l'impiego di organismi geneticamente modificati (OGM) nell'agricoltura svizzera. Presumibilmente scadrà alla fine del 2025. Gli ambienti che vedono parecchio potenziale nelle nuove tecniche di modificazione genetica trovano sostegno in Parlamento e nel Consiglio federale. Premono affinché le severe regole per l'impiego di ingegneria genetica non valgano per queste nuove tecniche. Per impedire che ciò avvenga è stata recentemente consegnata alla Confederazione una petizione con circa 25 000 firme dell'Associazione per alimenti senza OGM, sostenuta da Bio Suisse, Alleanza svizzera per un'agricoltura senza ingegneria genetica, Gen Au Rheinau, Demeter e altre organizzazioni. Con una nuova iniziativa si intende avviare l'urgente dibattito sulla valutazione dei rischi, il contrassegno, la coesistenza e la responsabilità in caso di impiego delle nuove tecniche di modificazione

genetica. L'iniziativa popolare per la protezione degli alimenti intende assicurare la libertà di scelta dei consumatori, scrive il comitato. Essa vuole preservare l'agricoltura senza tecnologia genetica e l'ambiente dai rischi dell'ingegneria genetica. La raccolta

delle firme è incominciata all'inizio di settembre. *bgo*

 www.protezione-degli-alimenti.ch
 www.bio-suisse.ch > Il nostro approccio > In primo piano > L'ingegneria genetica > No all'ingegneria genetica: la risoluzione



Diverse organizzazioni si oppongono a piante e alimenti OGM.



Successore *cercasi*

La cessione o il rilevamento di un'azienda al di fuori della famiglia rappresenta una sfida. Vi è una forte esigenza di consulenza – il sostegno comunque c'è.

L'invecchiamento della popolazione riguarda anche l'agricoltura. Stando all'Ufficio federale di statistica, nel 2023 oltre la metà delle aziende agricole risultava gestita da ultracinquantenni. Da precedenti rilevamenti è emerso inoltre che la successione in ambito familiare non è sempre possibile. Nel 2016 si è trattato del 56 per cento. Tutto ciò contribuisce ad accelerare la moria delle aziende, un problema del quale si occupa da tempo anche l'Associazione dei piccoli contadini. Dieci anni fa ha creato uno sportello per la cessione aziendale extrafamiliare, un servizio attivo dapprima in Svizzera interna e in seguito in tutto il Paese in tre lingue. «Abbiamo confrontato i profili di coloro che erano alla ricerca di un successore e di coloro che invece cercavano una fattoria e abbiamo messo in contatto le persone risultate compatibili in base a criteri rilevanti», spiega Mirjam Bühler, responsabile dello sportello. «Era un metodo discreto ma poco trasparente. Coloro che erano alla ricerca di una fattoria non sapevano quali aziende si erano annunciate.»

La situazione intanto è cambiata. Nella primavera 2024 l'Associazione dei piccoli contadini, con il sostegno di 16 organizzazioni partner fra cui Bio Suisse e FiBL, ha istituito una piattaforma digitale sulla quale gli interessati possono scegliere quali aziende o potenziali successori contattare in base ai profili disponibili. «Non dovendoci più occupare della mediazione, a noi come centro di competenza per la successione aziendale rimane più tempo per la prima consulenza, per il coordinamento e per il trasferimento delle conoscenze», osserva Mirjam Bühler.

Dalla sua istituzione lo sportello ha mediato con successo 17 affitti e 13 vendite. Un risultato modesto se si pensa che nello stesso periodo vi si sono rivolti 300 cedenti e 600 persone alla ricerca di un'azienda, di cui la metà bio. «Per noi le 900 persone in cerca di aiuto contano più delle 30 mediazioni e mostrano quanto sia diffusa l'esigenza di sostegno e consulenza professionale», spiega Mirjam Bühler. Manca però una visione d'insieme siccome dal 2016 la Confederazione ha rinunciato alla statistica sulla successione aziendale (vedi sopra). «Per noi è incomprensibile, la politica e le associazioni di categoria dovrebbero seguire con attenzione il tema.»

Tanti cercano un successore già a partire da 55 anni

Uno dei motivi per cui i gestori desiderano cedere l'azienda è il limite di età. Come stabilito a suo tempo dal Consiglio federale, per contrastare il rinvio della cessione della fattoria e per promuovere il cambiamento strutturale nel ricambio generazionale, in base all'Ordinanza sui pagamenti diretti il diritto ai contributi decade dopo i 65° compleanno. Senza i contributi la gestione dell'azienda risulta sovente poco redditizia. Ma: «numerosi gestori che si rivolgono a noi cercano una soluzione già dopo i 55 anni perché iniziano a mancare le forze a causa dello stress, di un infortunio, di burnout o di disturbi fisici», osserva Mirjam Bühler. Altri invece cercano candidati per una comunità aziendale con la successiva cessione. «È importante che chi desidera cedere l'azienda offra ai successori una prospettiva a lungo termine e non solo un lavoro. Non siamo un'agenzia di collocamento.»

La cessione aziendale è estremamente complessa – dal punto di vista giuridico, sociale e finanziario. «Il prezzo di vendita o l'affitto massimo è fissato e stimato dal Cantone», spiega Mirjam Bühler. Le parti in seguito devono accordarsi su un prezzo che in caso di vendita permetta ai cedenti una previdenza dignitosa ma che sia sopportabile per i successori. L'affitto a sua volta non costituisce una rendita di vecchiaia bensì serve al proprietario per la manutenzione aziendale. Poi ci sono i contratti, le assicurazioni, le tasse, l'AVS... «Il nostro consiglio: cercate assolutamente aiuto professionale di consulenti ed esperti.» René Schulte

L'azienda Heurüthof a Sternenbergr, Zurigo, può essere affittata. I proprietari sono tuttora alla ricerca di candidati adatti. Foto: René Schulte; mad



Sostegno per la cessione

Lo sportello per la cessione aziendale extrafamiliare dell'Associazione dei piccoli contadini offre una piattaforma digitale, informazioni utili, prima consulenza, un elenco di consulenti specializzati nonché manifestazioni e corsi:

www.cessionefattoria.ch

→ Mirjam Bühler, responsabile progetto, Associazione piccoli contadini
m.buehler@kleinbauern.ch
tel. 031 533 47 77



Altre fonti sul tema successione e cessione aziendale:

www.hofnachfolge.ch (DE)

www.agripedia.ch/betriebsuebergabe/fr (FR e DE)

www.inforama.ch > Beratung > Betriebsführung und Familie > Hofübergabe (DE)

www.paysannes.ch > Guides et fiches d'information > Transmission de la ferme et succession (FR e DE)

www.agriexpert.ch > Dienstleistungen > Unternehmensplanung > Hofübergabe (DE)



Strappare infestanti nel campo di citronella godendosi la bella vista. Il lavoro nell'azienda Weidboden offre anche vantaggi. Foto: René Schulte

Dal progetto aziendale *all'affitto*

Avere un'azienda bio propria non è evidente. Una coppia dimostra: meta raggiunta prima con un piano chiaro.

Avevano previsto da tre a cinque anni. Alla fine tra il giorno in cui Martina Tüscher e Raphael Fasko si sono messi alla ricerca di un'azienda e quello della firma del primo contratto d'affitto sono passati meno di 18 mesi. Il momento è giunto nel gennaio 2023: il nuovo luogo di domicilio e di lavoro della coppia da quel momento è Weidboden, un'azienda bio di montagna appartata a Schwarzenberg, Canton Lucerna a 815 m s.l.m. La storia di questa successione aziendale è da manuale ma ha avuto esito positivo solo grazie ad un'intensa preparazione e a un grande impegno.

Martina Tüscher spiega che «non ha l'agricoltura nel sangue», non è cresciuta in una fattoria e ha dovuto imparare tutto da zero. Cresciuta in campagna a Neueneegg nel Canton Berna si è ben presto trasferita in città. Ha studiato ergoterapia e ha esercitato la professione per qualche anno fino a quando ha deciso di fare una pausa. «Mi mancava qualche cosa, volevo andare in montagna, fare attività fisica», racconta la 35^{enne}. Ha trascorso un'estate con le capre su un alpe bio nidvaldese: «Sono rimasta folgorata!» Ha frequentato un corso per malgari e l'anno successivo si è recata su un alpe Demeter nel Canton Berna per produrre formaggio di mucca. Ha ben presto appeso

al chiodo la professione di ergoterapista e dal 2019 al 2021 ha seguito la formazione abbreviata di agricoltrice con attestato federale di capacità e specializzazione in agricoltura biologica.

Nemmeno Raphael Fasko è figlio di contadini. Il 43^{enne} di Baden nel Canton Argovia ha studiato scienze naturali e ambientali al politecnico di Zurigo e attualmente lavora al 40 per cento come consulente aziendale in economia circolare. «Nella fase iniziale ciò ci garantisce una certa stabilità finanziaria ma tra due o tre anni vorrei dedicarmi interamente al lavoro in fattoria», spiega. Ha già acquisito esperienze in diverse aziende di montagna, dapprima durante il servizio civile e in seguito a titolo privato: durante la fienagione selvatica, come aiuto pastore, nell'edilizia e nell'agriturismo. Nutre una grande passione per gli yak. Per anni ha accompagnato e organizzato escursioni finendo per acquistare quattro animali. «Per la prima volta ho vissuto l'esperienza di essere pagato per un lavoro per il quale pagherei volentieri per poterlo fare.»

Lasciarsi ispirare ed esprimersi concretamente

Il desiderio di un'azienda propria è maturato pian piano. «All'inizio della mia formazione non era un tema», dichiara Martina Tüscher. Era però chiaro che a lungo andare non sarebbe stato appagante essere impiegati, in particolare viste le insoddisfacenti condizioni di lavoro in ambito agricolo. «Se però gestisci un'azienda propria e puoi prendere decisioni le tue fatiche vengono ripagate.» Raphael Fasko a sua volta sognava una vita in campa-

gna con i suoi quattro yak, allora alloggiati presso conoscenti. Anziché starsene seduto in ufficio desiderava vivere all'aperto, rimboccarsi le maniche e fare il contadino.

Un soggiorno in Italia ha dato avvio alla realizzazione del sogno di una fattoria. Durante il periodo da Natale a Capodanno 2019/2020 la coppia si è occupata di un'azienda di conoscenti vicino a Domodossola: una prova. «Una sera ci siamo guardati», racconta Raphael Fasko, «e ho chiesto: «dimmi, noi due potremmo avere un progetto di gestione aziendale in comune?»» I due hanno poi discusso varie forme e rami aziendali, hanno visitato diverse aziende a scopo di ricerca e per farsi ispirare. In seguito si sono rivolti allo sportello per la cessione di aziende agricole fuori dalla famiglia dell'Associazione piccoli contadini (pagina 5) e hanno allestito un profilo. È stato utile, afferma Raphael Fasko: «Per la prima volta abbiamo dovuto esprimere concretamente le nostre idee e analizzare tutto criticamente.» Durante il colloquio di prima consulenza il profilo è stato affinato e completato.

Ecco il risultato secondo Martina Tüscher: «Volevamo un'azienda estensiva in zona di montagna con gli yak per la produzione di carne e offerte di trekking, con potenziale per la produzione vegetale, la trasformazione in azienda e la vendita diretta.» Era anche chiaro che avrebbero gestito l'azienda in coppia e non come comunità aziendale e inoltre come azienda gestita a titolo principale che permettesse di vivere, infatti: «Non ho intenzione di lavorare tanto, guadagnare poco e dover andare a lavorare altrove per potermi permettere di lavorare tanto e guadagnare poco!» Riguardo alla regione la coppia non aveva preferenze e ciò ha ampliato la scelta. Hanno pensato anche al finanziamento (in caso di acquisto), osserva Raphael Fasko: «Non avevamo nessuna offerta concreta ma perlomeno idee sulla provenienza dei soldi.»

Mille idee e tanta burocrazia

Per chi è alla ricerca di una fattoria riflettere su tutto ciò e metterlo per iscritto rappresenta «l'elemento chiave per una buona candidatura», spiega la coppia. Sta a dimostrare che si fa sul serio e permette forse di raggiungere prima l'obiettivo. Infatti solo tre settimane dopo la pubblicazione del profilo si sono già annunciati alcuni interessati, fra cui la fondazione forestale della famiglia von Moos, proprietaria dell'azienda bio Weidboden per la quale era alla ricerca di un successore perché l'affittuario precedente voleva cessare l'attività e nessuno dei figli intendeva rilevare l'azienda. Poco dopo l'amministratore ha inviato i dati dettagliati dell'azienda con informazioni sull'affitto. Ne è seguito un colloquio personale e una visita in azienda con gli affittuari precedenti. Martina Tüscher: «Eravamo ben preparati, avevamo una risposta alle domande critiche, il che ci ha aiutato perché l'affittuario precedente poteva esprimere una valutazione personale sui candidati e il nostro concetto aziendale è stato valutato positivamente.»

L'offerta di affitto non si è fatta attendere. Il prossimo passo: preventivo aziendale e valutazione della sostenibilità finanziaria. A questo scopo la coppia si è rivolta a una consulente cantonale specializzata in successione aziendale del Centro di formazione professionale natura&alimentazione di Lucerna. Con un consulente in produzione vegetale hanno poi valutato quali colture potrebbero essere adatte all'azienda Weidboden. Sono inoltre stati necessari numerosi colloqui con le assicurazioni e il fiduciario. Una volta chiarite le questioni principali la coppia ha accettato l'offerta della fondazione. Il vecchio contratto d'affitto è stato aggiornato e per finire il Cantone ha controllato e approvato tutto – un lungo processo formale.



Sogno realizzato: nel 2023 Martina Tüscher e Raphael Fasko hanno potuto affittare l'azienda Gemma Weidboden a Schwarzenberg LU.

La coppia ha potuto riprendere quasi per intero il parco macchine mentre la stalla è stata adeguata agli yak: i pavimenti grigliati sono stati coperti, le rastrelliere eliminate e i box di riposo individuali sostituiti da una lettiera profonda. «I contadini vicini ci hanno accolti bene», ricorda Martina Tüscher. Gli yak, l'estivazione degli animali sull'alpe e l'idea della produzione vegetale hanno suscitato qualche perplessità ma la coppia nel frattempo è sulla buona strada. L'azienda è avviata, altre idee sono in via di realizzazione. Raphael Fasko invoca più coraggio: «Ci vogliono più contadini che in caso di una mancata successione in famiglia sarebbero disposti a cedere l'azienda a estranei piuttosto che suddividerla e vendere a fattorie vicine. Ciò permette di mantenere l'opera di una vita!» René Schulte



Azienda yak bio Weidboden, Schwarzenberg LU

Gestione: azienda Gemma

Superficie agricola utile: 24 ha (zona di montagna II/III) di cui 7 ha pascoli, 17 ha prati (con 6 ha superficie per la promozione della biodiversità), 5 a colture speciali

Colture: erbe, attualmente citronella

Patrimonio zootecnico: yak: 13 madri, 18 giovani animali, 1 toro, 6 maschi per trekking

Commercializzazione: vendita diretta, industria di trasformazione

Particolarità: trekking con gli yak (agriturismo)

www.instagram.com/bio_yakhof_weidboden (DE)



Sulla particella sperimentale del FiBL a Frick AG le fave invernali ed estive sono studiate l'una accanto all'altra. Foto: Adrian Lustenberger, FiBL

Ritorno di una leguminosa?

La fava come fonte proteica indigena per gli animali è stata a lungo quasi insostituibile – mentre oggi cresce all'ombra della soia. Per rientrare nella rotazione occorrono rese stabili.

«La fava come fonte proteica per l'alimentazione degli animali sarebbe molto richiesta, ciononostante la sua produzione non aumenta.» Lo sostiene Fatos Brunner, responsabile del settore colture campicole presso Bio Suisse. L'incidenza di malattie, organismi nocivi e problemi legati a invasioni tardive di infestanti rendono instabili le rese delle fave. Secondo Fatos Brunner i produttori di mangimi preferiscono anche per questo motivo la soia – che oltretutto pagano meglio. Fino al 2020 la superficie coltivata a fave bio in Svizzera ammontava a circa 600 ettari, dal 2021 si è ridotta di circa un terzo e da allora rimane relativamente stabile a 400 ettari. «Riguardo alla coltivazione siamo rimasti molto indietro, anche nella ricerca», spiega Fatos Brunner. Le rese dovrebbero diventare più stabili. Vi sarebbero sufficienti motivi per coltivare fave: con circa 30 chilogrammi di azoto per ettaro il valore della coltura precedente è molto elevato, inoltre la fava ha un effetto favorevole sul suolo. La vendita delle fave è garantita al 100 per cento e anche alle aziende in conversione viene versato l'intero prezzo indicativo bio.

Il calo della produzione di leguminose foraggere indigene come le fave o i piselli proteici è fortemente legato alla nuova direttiva sul foraggiamento per i ruminanti di Bio Suisse del 2022, osserva Christian Rytz dell'omonimo mangimificio a Biberen BE. Dopo che sono venute a mancare le importazioni di soia, la coltivazione di soia indigena si è consolidata in pochi anni. «Per noi è indifferente se sono coltivate più fave o più soia, quello che conta è che il maggior quantitativo possibile di proteine foraggere provenga dalla Svizzera», spiega Christian Rytz. Nondimeno, rispetto alle fave, la soia con un contenuto proteico più indicato per il foraggiamento e con un'elevata sta-

bilità di resa presenta notevoli vantaggi. La posizione della soia come fonte principale di proteine indigene per gli animali per ora rimane invariata. «D'altra parte, per le aziende poco meccanizzate in posizioni limite sopra i 500 metri le fave avrebbero ancora un grande potenziale», dichiara Christian Rytz. Le fave e altre leguminose da granella come i piselli proteici sono comunque molto apprezzati. Concorda però con Fatos Brunner che la coltivazione di fave per essere più attrattiva va resa più sicura.

Alla ricerca di soluzioni con nuove varietà

«Per l'agricoltura biologica sono disponibili diverse varietà di fave, ma solo recentemente abbiamo iniziato a studiare le loro caratteristiche colturali in diverse ubicazioni», spiega Mathias Christen del gruppo tecniche colturali campicoltura del FiBL (riquadro informativo). Occorrono però migliori conoscenze per esempio per quanto riguarda le resistenze alle malattie specifiche della varietà come per esempio *Botrytis fabae*, la maculatura arancione. Dal 2022 sono effettuati ogni anno due esperimenti su piccole particelle a Frick AG e a Fislisbach AG con 12 varietà invernali ed estive ciascuna di fave. «Esperimento varietale fave per l'alimentazione animale e umana» questo è il nome del progetto nell'ambito del quale sono analizzati le rese, lo svernamento delle fave invernali, la copertura del suolo, le malattie delle foglie e la resistenza all'allettamento della coltura. Per le varietà di fave destinate al consumo hanno luogo anche degustazioni per valutare il sapore e l'aspetto.

Al momento di andare in stampa per le fave invernali erano già noti i risultati dell'esperimento dell'attuale stagione. Nei rilevamenti del 2023 e del 2024 le varietà disponibili GL Alice e GL Arabella come pure due nuove varietà hanno presentato ottime rese. Riguardo alla predisposizione alle malattie si sono distinte la varietà disponibile Wizard e un'altra nuova varietà.

Fori e mancata formazione del baccello nel 2024

Quest'anno la stagione a causa delle frequenti precipitazioni è sicuramente stata diversa da quella degli anni precedenti ma visto che essenzialmente sono previste primavere piuttosto

secche la semina di fave in autunno potrebbe essere opportuna anche in avvenire, spiega Mathias Christen. Solitamente le fave nella fase iniziale si sviluppano meglio se durante l'inverno dispongono di sufficiente umidità che riduce anche i rischi causati dalla siccità durante la fioritura a inizio estate. Nonostante la primavera umida l'incidenza di malattie fungine nell'esperimento varietale è risultata piuttosto scarsa e anche le infestanti hanno potuto essere repressate fino alla maturazione delle fave. La caduta delle foglie dopo la maturazione e l'umidità presente nel suolo hanno tuttavia causato un'infestazione tardiva da malerbe che ha reso difficoltosa la raccolta. In molte ubicazioni la coltura è inoltre stata confrontata con una forte presenza di lumache. In diverse regioni della Svizzera è stata riscontrata la formazione ridotta o addirittura assente dei baccelli. Secondo Adrian Lustenberger, tecnico agricolo e corresponsabile degli esperimenti sul campo presso il FiBL, la forte crescita delle fave osservata quest'anno lascia intuire che le piante a causa della scarsa insolazione e delle piogge insistenti abbiano investito tutta l'energia disponibile nella crescita anziché nella formazione dei baccelli.

La stagione 2024 si è inoltre distinta per il fatto che numerose aziende hanno riferito di presunti danni da insetti ai fiori e della frequente caduta dei boccioli, destando la preoccupazione che sia comparso un nuovo organismo nocivo, osserva Adrian Lustenberger. I danni causati da insetti si manifestano sotto forma di piccoli fori alla base del calice, vale a dire nella parte superiore dei fiori di fava. Nell'ambito della tesi di dottorato Lisa Brünjes dell'Università Georg-August di Göttinga in Germania ha analizzato il rapporto tra la formazione dei semi delle fave e l'impollinazione. Durante la fioritura quasi ogni singolo fiore viene morso (vedi foto), secondo l'esperta è del



Ape predatrice: sui fiori sono visibili i fori praticati dai bombi terrestri. Foto: Katrin Carrel, FiBL

tutto normale ed è riconducibile alla presenza di bombi terrestri. I danni causati ai fiori non influirebbero sulla formazione del baccello o su una maggiore suscettibilità alle malattie fungine. Le fave formano sempre un numero molto superiore di fiori di quanti alla fine formano baccelli. Con un numero

eccessivo di fiori la pianta vuole presumibilmente attirare impollinatori e pertanto ogni anno perde numerosi fiori. «La fava viene visitata da diverse specie di api, in Svizzera si tratta prevalentemente di specie di bombi, di altre specie di api selvatiche e di api mellifere», spiega Lisa Brünjes. Sono i bombi terrestri che con il loro vigoroso apparato boccale praticano fori nei fiori per raggiungere prima il nettare.

Neppure Adrian Lustenberger ritiene che si tratti di un nuovo parassita: «Forse quest'anno molti hanno prestato maggiore attenzione ai fiori perché la formazione di baccelli in diversi luoghi è risultata inferiore.» Una relazione tra i due fenomeni comunque appare improbabile. «Al massimo indirettamente», osserva Lisa Brünjes. Potrebbe darsi che a causa delle frequenti precipitazioni soprattutto le api mellifere siano rimaste nelle arnie. I più robusti bombi terrestri volano anche quando piove ma prendono la scorciatoia mordendo i fiori e quindi impollinando meno. La mancata impollinazione dovuta alle precipitazioni persistenti potrebbe aver causato la minore formazione di baccelli. *Jeremias Lütold*



Esperimenti con varietà e colture miste

Nell'ambito del progetto «Esperimento varietale fave per l'alimentazione animale e umana» l'attenzione è incentrata sulle varietà disponibili in Svizzera, tuttavia sono state integrate anche fave disponibili sul mercato europeo. I risultati degli esperimenti varietali pluriennali con fave estive e invernali saranno presumibilmente pubblicati entro la fine del 2025 su bioaktuell.ch.

www.fibl.org/progetti > Ricerca: «10201» (DE)

→ Mathias Christen, Gruppo tecniche di produzione in campicoltura, FiBL
mathias.christen@fibl.org
tel. 062 865 63 63

Nel quadro del progetto «Klimaneutrale Landwirtschaft Graubünden» sono fra l'altro studiate specificamente colture di fave in zona di montagna con particolare attenzione all'infestazione dal tonchio della fava.

www.fibl.org/progetti > Ricerca: «30067» (DE)

→ Daniel Böhler, Gruppo tecniche di produzione in campicoltura, FiBL
daniel.boehler@fibl.org
tel. 056 243 18 37

Il dipartimento del FiBL Svizzera romanda partecipa a diversi progetti relativi alla fava, in particolare in coltura mista con il frumento destinato all'alimentazione umana. Nell'ambito del progetto europeo IntercropValuES sono realizzati un impianto sperimentale e condotti esperimenti in azienda all'interno di una rete di una decina di contadini per studiare come funziona questa combinazione dal punto di vista agronomico. Parallelamente nel progetto regionale con Bio Vaud e aziende vodesi accanto agli aspetti tecnici saranno analizzate anche le sfide economiche legate alla combinazione di frumento panificabile con le fave.

www.fibl.org/progetti > Ricerca: «70058» (DE)

→ Ludivine Nicod, dipartimento Svizzera romanda, FiBL
ludivine.nicod@fibl.org
tel. 062 865 04 97

Latte magro come mangime?

Il latte scremato in polvere bio svizzero viene declassato ed esportato in grande stile. Nell'ambito di una tesi di laurea è stato analizzato in quale misura il latte magro è adatto come mangime bio.

È un vero dilemma: la domanda di panna e burro bio è nettamente superiore a quella di prodotti ottenuti dal latte magro bio che rimane dopo la scrematura del latte. Ciò emerge da colloqui con aziende di trasformazione del latte svizzere nel quadro di una tesi di laurea presso la SUP Zurigo sul tema «Latte scremato bio – un mangime idoneo?» (vedi riquadro informativo). Le piccole latterie intervistate non producono eccedenze di latte scremato, infatti lo utilizzano per i propri prodotti come formaggio fresco e quark magro. Nelle grandi latterie svizzere invece ogni anno risultano in media circa 17 milioni di chili di latte magro bio eccedente reso conservabile mediante liofilizzazione e che viene per la maggior parte declassato come convenzionale ed esportato.

Le interviste effettuate nell'ambito della tesi hanno mostrato che piccoli quantitativi di latte scremato (in polvere) bio in Svizzera sono già attualmente utilizzati come mangime. Ne è stato studiato l'impiego per i suini, il pollame e i vitelli. Dal punto di vista della salute degli animali un maggiore impiego sarebbe ragionevole; soprattutto per quanto riguarda i giovani animali, il latte magro crea una buona base per il loro sviluppo. Occorre comunque osservare che va rispettato il periodo minimo nel quale i giovani animali in base alle direttive Bio Suisse vanno nutriti esclusivamente con latte non trasformato.

Dalle interviste ai mangimifici è però emerso che il latte scremato in polvere bio per quanto riguarda il contenuto pro-

teico e il prezzo d'acquisto non può in nessun caso competere con la proteina delle patate bio che tuttavia sul mercato è merce rara.

Impiego in azienda

Nell'ambito della tesi è stato esaminato anche sotto quale forma il latte scremato bio può essere impiegato come mangime e quali sono le conseguenze economiche per l'azienda. Una possibilità è l'acquisto di latte in polvere che ha il vantaggio che l'essiccazione aumenta notevolmente la conservabilità del latte magro, tuttavia va persa una parte delle sostanze nutritive. L'essiccazione inoltre richiede tanta energia ed è costosa. Il carico di lavoro nelle aziende agricole per la miscelazione, il riscaldamento e la distribuzione nelle mangiatoie è notevole.

Se il latte magro viene fornito dalla latteria in forma liquida e acidificata – ciò che è il caso dell'azienda intervistata nell'ambito della tesi – è possibile risparmiare costi ed energia a condizione che la via di trasporto sia breve e che il latte possa essere impiegato al più presto. A seconda della consistenza il latte acido va mescolato regolarmente, gli animali inoltre devono abituarsi al suo sapore.

Nelle aziende lattiere il latte intero potrebbe anche essere centrifugato in azienda trattenendo il latte magro da usare come mangime e fornendo alla latteria solo la panna.

Impiego come alimento

Visto lo squilibrio strutturale nella domanda delle componenti di grasso e di proteine del latte menzionato sopra, la tesi giunge alla conclusione che andrebbe favorito un maggiore smercio di latte magro come derrata alimentare, ciò che tuttavia finora non appare possibile. Secondo le latterie la domanda di latte magro UHT e di prodotti contenenti latte magro come quark magro e skyr, un latticino tradizionale dell'Islanda, è piuttosto scarsa. Un approccio potrebbe consistere nel sensibilizzare i consumatori sul fatto che i prodotti ottenuti con latte magro sono alimenti ricchi di proteine e di elevata qualità anche se sono poco richiesti sul mercato alimentare svizzero.

Pur non essendo risolto il problema del come, la preziosa risorsa latte magro bio andrebbe in ogni caso utilizzata meglio. *Eliane Läuchli*



La forte domanda di burro e panna bio causa grandi eccedenze di latte magro che potrebbero confluire nell'alimentazione animale.



Tesi di laurea e contatto

La tesi di laurea «Latte scremato bio – un mangime idoneo?» è stata presentata da Eliane Läuchli al termine dello studio in ingegneria ambientale presso la SUP a Wädenswil in collaborazione con il FiBL. Per il lavoro sono state effettuate interviste con quattro latterie, due mangimifici, due esperti in animali da reddito e un'azienda agricola.

→ Claudia Schneider, co-relatrice della tesi di laurea ed esperta in materia di foraggi presso il FiBL
claudia.schneider@fibl.org
tel. 062 865 72 28

Nuove pubblicazioni

Il FiBL ha pubblicato o aggiornato alcune pubblicazioni in francese. La guida sulla regolazione delle piantine di frutta e bacche bio è inoltre stata aggiornata nella versione tedesca. Gli altri promemoria sono disponibili in tedesco. *tre*

📄 shop.fibl.org

- Guida tecnica «Reconversion au bio: Une aide à la décision et à la démarche»: no. art. 3002 (FR e DE)
- Guida tecnica «Mise à mort à la ferme et au pré pour la production de viande: Abattage de bovins dans l'exploitation agricole sans stress»: no. art. 1100 (FR e DE)
- Guida tecnica «Engraissement des verrats en exploitation bio: Alternative à la castration respectueuse des animaux»: no. art. 1162 (FR e DE)
- Guida tecnica «Chanvre biologique Le chanvre, une culture polyvalente: produits récoltés et possibilités»: no. art. 1267 (FR e DE)
- Guida tecnica: «Règles pour l'achat des plants pour les cultures bio de fruits et de baies»: no. art. 1613 (FR e DE)
- Tabella informativa «Sureau Stades phénologiques repères: Régulation des pucerons et acariens du sureau»: no. art. 1453 (FR e DE)

Opinioni sulla biodiversità

La biodiversità è una delle nostre basi vitali ma sovente è poco considerata. Nei prossimi mesi sul sito internet del FiBL sarà pubblicata una serie di «opinioni sulla biodiversità» che propongono punti di vista sul valore della biodiversità nell'agricoltura. Hanno dato il via i collaboratori del FiBL Lukas Pfiffner, Rebekka Frick e Pascale Cornuz. *tre*

📄 www.fibl.org/fr/voix-de-la-biodiversite (FR, DE e EN)



Per l'agricoltura biologica la biodiversità è importante.



Video sui parassiti

I pascoli sono fonte di infestazione da parassiti e ciò può pregiudicare la salute e la produttività delle capre. La giusta gestione dei pascoli può essere di aiuto. Come procedere lo dimostrano gli esperti del FiBL Nathaniel Schmid e Felix Heckendorn nel video «Parasitisme et gestion de la pature en production caprine». *Christian Pfister, FiBL*

🎬 films.bioactualites.ch (FR, sottotitoli DE)

«Abbiamo potuto affermarci nella ricerca»

L'esperta in tecnologie alimentari Ursula Kretzschmar lascia il FiBL e il 15 settembre passerà alla HAFL come responsabile «Food Science & Management».

Dal 2020 e in precedenza dal 2004 al 2012 ha lavorato presso il FiBL. Quali sono stati i momenti salienti?

Ursula Kretzschmar: È sicuramente fantastico essere riusciti ad affermarci nella ricerca nazionale ed europea nel settore della trasformazione degli alimenti pur essendo il FiBL orientato piuttosto all'agricoltura. Per me è stata importante anche la nomina in seno a EGTOP, il gruppo di esperti UE per la produzione biologica.

Quali sono le principali criticità riguardo alla trasformazione delicata?

La forte domanda ha fatto passare un po' in secondo piano i valori fondamentali. Per numerosi prodotti bio non ci si preoccupa più della sostenibilità nell'intera catena del valore. Bio Suisse si assume la responsabilità con direttive molto severe. Il fatto che Coop con Bio365 lanci una nuova linea di prodotti importati dimostra che il commercio non intende discuterne in modo altrettanto rigoroso.

Come mai passa alla HAFL?

Sono felice di poter realizzare direttamente idee assieme ai circa 60 collaboratori perché la HAFL dispone della ne-

Nuove puntate podcast

In luglio e agosto sono state pubblicate quattro nuove puntate di «FiBL Focus» su temi molto diversi (in tedesco):

«Gefräßiger Japankäfer: Neue Wege der Bekämpfung» con le ricercatrici Chiara Baschung, Aline Lüscher e Magdalena Wey.

«Farmer Science – Forschung auf dem Bauernhof» con Barbara Früh e Tobias Gelencsér del FiBL.

«Wasserlinsen – Ein Superfood für Tiere?» con l'esperto del FiBL Timo Stadler.

«Was ist eigentlich regenerative Landwirtschaft?» con Andrea Beste dell'Ufficio protezione del suolo & agricoltura ecologica e Tim Schmid del FiBL. *tre*

📄 www.fibl.org/podcast > FiBL Focus (DE)

cessaria infrastruttura e di una maggiore vicinanza all'industria. Mi attira anche la combinazione di insegnamento e ricerca. Immagino che la collaborazione HAFL-FiBL sarà ampliata. Il FiBL con Ivraina Brändle e Ludivine Nicod dispone di ottimi esperti del tema.



Ursula Kretzschmar

Che cosa consiglia per l'ulteriore sviluppo del FiBL?

Il coraggio dell'azzardo. Anziché puntare sulla crescita incontrollata consolidare l'esistente e concentrarsi su temi a lungo termine.

Intervista: Adrian Krebs

L'intervista integrale è disponibile online:

📄 www.bioaktuell.ch > Aktuell > Alle Meldungen > «Wir konnten einen...» (DE)

Nuova esperta T&C

Da aprile 2024 Mathilde Gerber lavora come esperta nel settore trasformazione & commercio (T&C) di Bio Suisse. È bilingue ed è responsabile dei gruppi di prodotti formaggio, dolciumi e integratori alimentari nonché del buono stampa per etichette. La 40^{enne} ingegnere agronomo e in scienze alimentari in precedenza ha lavorato presso Elsa Group, Lenk Milch e la latteria Schönried. *schu*



Mathilde Gerber

Assistenza ai membri

Da fine marzo 2024 Christine Braun lavora presso l'amministrazione dei membri di Bio Suisse nel settore agricoltura. Fornisce assistenza ai produttori in diversi ambiti. La 52^{enne} è diplomata nel settore alberghiero. Da ultimo è stata responsabile dell'ufficio di coordinamento dell'associazione basilese Werkraum Warteck pp. In precedenza ha lavorato presso Novartis. *schu*



Christine Braun

Complimenti Jasmine

Il team di Bio Suisse si congratula con Jasmine per aver terminato con successo l'apprendistato di impiegata di commercio con attestato federale di capacità (AFC). Durante tre anni la giovane donna ha acquisito esperienze in diversi dipartimenti e settori presso il segretariato centrale a Basilea. La ringraziamo per il suo impegno e le auguriamo ogni bene per il futuro. *Nicole Abert, Bio Suisse*



Jasmine Wanzenried

2023: più diplomati in agricoltura bio

In un contributo dell'aprile scorso la televisione svizzera SRF annunciava con tono catastrofista: «Ai futuri giovani contadini non piace il bio» precisando: «solo uno su dieci futuri contadini sceglie la formazione bio». Le cifre dell'Ufficio federale di statistica e dell'Organizzazione del mondo del lavoro competente (OmI Agri Ali Form) relative alla formazione agricola 2023 pubblicate alla fine di giugno indicano però un'immagine più positiva.

Dei 1161 apprendisti che hanno concluso la formazione di agricoltore/agricoltrice AFC (attestato federale di capacità), 183, il 16 per cento, hanno scelto la specializzazione in agricoltura biologica. Cinque anni prima, nel 2018, erano stati solo 112 pari all'11 per cento. La percentuale

di donne che hanno conseguito il diploma in agricoltura bio è invece scesa da un terzo nel 2018 a un quarto nel 2023. Anche per altre formazioni agricole AFC si nota una tendenza all'aumento. Gli orticoltori bio nel 2023 rappresentavano il 56 per cento (2018: 21 per cento), per i viticoltori si è trattato del 15 per cento (2018: 4 per cento). Come negli anni passati non sono invece stati conseguiti diplomi bio in frutticoltura e avicoltura. Complessivamente nel 2023 dei 1311 apprendisti e studenti presso le scuole professionali con AFC 218 o quasi il 17 per cento hanno scelto la specializzazione in agricoltura biologica. Nel 2018 si è trattato di 119 apprendisti pari al 10 per cento. Bio pertanto continua a crescere.

Urs Guyer, Bio Suisse



Più tempo alla trasformazione per modifiche.

Transizione più lunga

In caso di inasprimento delle direttive rispettivamente norme di Bio Suisse nel settore trasformazione e commercio, le aziende di trasformazione in avvenire avranno tempo un anno per adeguarsi. Adeguamenti che possono includere per esempio il procedimento di trasformazione e di produzione, la provenienza delle materie prime o gli ingredienti di un prodotto Gemma. Finora alle aziende era generalmente concesso solo qualche mese per adeguarsi visto che le modifiche delle normative sono annunciate solo all'inizio dell'autunno per entrare in vigore già il 1° gennaio dell'anno successivo. Il nuovo periodo di transizione di un anno vale esclusivamente per i prodotti Gemma con licenza già esistenti. Anche le aziende con trasformazione in fattoria possono beneficiare della proroga. *schu*



Le scuole agricole bio come Inforama a Schwand hanno ragione di essere.

Due donne assumono la codirezione politica presso Bio Suisse

Martin Bossard lascia. Alla fine di ottobre 2024 l'attuale responsabile della politica presso Bio Suisse andrà in pensione. Gli subentrano Barbara Küttel e Laura Spring che si dividono il posto.

Barbara Küttel fa parte da oltre 13 anni della direzione dell'Associazione dei piccoli contadini. Dal 2022 è inoltre copresidente dell'Alleanza agricola. Ha studiato scienze politiche e ecologia generale all'università di Berna. È cresciuta in un'azienda lattiera. Lavoro politico per lei significa confrontarsi con un'ampia gamma di opinioni e obiettivi e occuparsi del tema con tenacia. «Potermi impegnare in avvenire per l'agricoltura biologica e la produzione delicata e innovativa costituisce per me una grande motivazione», dichiara.

L'agronoma Laura Spring ha già lavorato in precedenza per Bio Suisse e anche per la sua filiale ICB. Da ultimo è stata attiva come codirettrice presso Vision Landwirtschaft. È politicamente attiva in Gran Consiglio a Lucerna in seno al

quale si impegna con successo per condizioni quadro migliori in agricoltura con interventi ampiamente sostenuti relativi all'irrigazione, alla protezione delle greggi e alla pianificazione del territorio.

«Barbara Küttel e Laura Spring ci hanno convinto per le loro conoscenze e il loro modo di fare energico e comunicativo. Ci alleghiamo di contribuire con loro allo sviluppo della politica agroalimentare svizzera», dichiara il direttore

di Bio Suisse Balz Strasser – e rende omaggio a Martin Bossard: «Sulla scena politica svizzera ha dato una voce e un volto al movimento bio svizzero. È un costruttore di ponti che ha forgiato alleanze tra le parti a favore dell'agricoltura biologica. Gli dobbiamo parecchio.»

David Herrmann, Bio Suisse

→ David Herrmann, addetto stampa,
Bio Suisse
media@bio-suisse.ch



Barbara Küttel



Laura Spring

Il gruppo di esperti Carne cerca un nuovo presidente.

Bio Suisse punta sulla competenza di professionisti motivati. Ricerchiamo un nuovo collaboratore e presidente per il gruppo di esperti Carne, in possesso di conoscenze approfondite maturate sul mercato della carne bio, a partire dal 2025 o prima. Il gruppo di esperti è un organo consultivo e fornisce sostegno al manager dei prodotti per le questioni tecniche e di mercato. Il gruppo di esperti è composto da produttori Gemma che dispongono di elevate conoscenze e grande esperienza nel campo della produzione bio.

Requisiti

Gestite un'azienda Gemma con allevamento di mucche nutrice e/o avete esperienza nel campo della produzione di carne bio e avete una buona rete di collegamenti nel settore della carne. Siete motivati ma soprattutto innovativi, capaci di lavorare in squadra e sapete negoziare bene. Provenite dalla Svizzera occidentale o dalla Svizzera meridionale e parlate e scrivete in tedesco o francese (la lingua della seduta è il tedesco). Sapete utilizzare i mezzi di comunicazione elettronici.

Impegno e indennizzi

Ogni anno vengono svolte quattro sedute per gruppi di esperti della durata di un'intera giornata. Siete pronti inoltre a partecipare alle sedute con rappresentanti di filiale esterni (ad es. con acquirenti, tavole rotonde) e a dare il vostro supporto al management dei prodotti in caso di necessità (tramite comunicazioni telefoniche o e-mail). In qualità di presidente del gruppo di esperti, rappresentate i temi del gruppo di esperti alla commissione per il mercato (tre riunioni giornaliere all'anno), alla conferenza dei presidenti di Bio Suisse (tre sedute di mezza giornata) e alla commissione degli esperti zootecnici dell'USC (due/tre sedute di mezza giornata). L'attività viene ricompensata conformemente al regolamento per gli indennizzi di Bio Suisse.

Siete interessati?

Entro il 30 settembre 2024 inviate la vostra candidatura comprensiva di lettera di motivazione e breve curriculum a Luca Müller, manager dei prodotti Carne, luca.mueller@bio-suisse.ch. Luca Müller è disponibile sia per mail che al telefono, al numero (+41 61 204 66 62).



Gemma Bio. Uomini, animali e natura in equilibrio. BIOSUISSE



In serata spazio a musica e festa. Foto: Marika Brusorio

Sabato la grande festa per i 45 anni di Bio Ticino

Bio Ticino festeggia 45 anni: mercato, attività didattiche, visite in azienda, cibo, bevande e poi musica fino a tardi alla Masseria Ramello di Cadenazzo.

Nel 2024 Bio Ticino festeggia i suoi 45 anni di esistenza e lo fa con un grande evento in programma il prossimo 14 settembre a Cadenazzo, presso l'azienda agricola Al Ramello. Nel 2019, in occasione dei 40 anni, vennero organizzate alcune attività particolari, come la serata conferenza «Il clima nel piatto» con il climatologo Luca Mercalli, l'interessante gita in Valposchiavo oppure la visita alla sede di Bio Suisse a Basilea. L'evento del 45° anniversario sarà invece una giornata intensa, con attività didattiche e culturali durante il giorno per grandi e bambini, seguite da una festa serale. Il tutto sempre condito da cibo e bevande prevalentemente biologiche e da altri momenti di svago e divertimento.

Il gruppo organizzatore, formato da cinque membri di comitato di Bio Ticino (Gabriele, Adrian, Sibilla, Chiara e Simone) assieme alla responsabile del segretariato Valentina, ha lavorato per mesi per proporre un programma accattivante e completo, che possa allietare tutti coloro che si recheranno a Cadenazzo a partire dalle 10 di sabato 14 settembre.

Durante la giornata ci sarà un ricco mercato di prodotti biologici con una ventina di espositori che potranno beneficiare, in caso di condizioni meteo avverse, di un posto all'asciutto. Si troveranno prodotti provenienti da aziende agricole e da trasformatori della Svizzera italiana certificati. Sempre dalle

10.00 e fino alle 17.00 verranno proposte varie attività didattiche a tema bio per bambini e ci sarà la possibilità di una gita con i pony.

Alle 10.00 e alle 14.00 ci saranno due occasioni per una visita guidata di un'oretta circa alla Masseria Al Ramello, che dal 2019 è certificata Bio Suisse. Un'entità con una superficie agricola utile di circa 90 ettari, dove s'allevano maiali d'ingrasso e mucche da latte. Si potranno visitare le stalle e gli stabilimenti, così come alcune colture, dove a dominare è il mais da granella, accompagnato da frumento panificabile, soia da tofu, patate e prati foraggeri, senza dimenticare i pascoli o l'orzo per la malteria.

La giornata sarà allietata dalle note musicali dei Tacalà e per pranzo verrà offerto a tutti un buon risotto, che si potrà completare con altre pietanze biologiche e le bevande disponibili alla ricca buvette. La giornata proseguirà così, nel segno dell'allegria e della convivialità fino alla sera, quando la parte dedicata alle famiglie, ai bambini, ai produttori, ai consumatori e a tutti i simpatizzanti del biologico, lascerà gradualmente spazio a un momento più festoso.

Una sera di cibo e musica

Dalle 18.00 la masseria s'animerà con alcuni food truck, i quali prepareranno pasti di varia natura dai loro furgoni o camioncini-ristorante. Ci sarà anche il Cocktail Bio Bar proposto da La Soleggiata, un progetto nato durante la prima ondata della pandemia Covid-19 con l'intento di riunire le persone ed offrire loro un luogo dove poter conversare, condividere e divertirsi in piena sicurezza. La serata di festa proseguirà quindi con la musica dal vivo: alle 20.00 suonerà il gruppo ticinese Hippie Fish, seguito alle 22.00 dai Menagrama, una band in stile folk-rock che lascerà quindi spazio a La Soleggiata con il suo DJ-set.



Sabato a Cadenazzo anche un mercato biologico.

Foto: Alice Lorenzetti

Alla riuscita dell'evento partecipano diversi sostenitori che, assieme a Bio Ticino, alla Masseria Ramello e agli sponsor principali Bio Suisse, Banca Stato, La Mobiliare (agenzia generale Bellinzona), Linea Bio Verde, Securitas e Caffè Chicco d'oro, permetteranno di offrire il ricco programma, che è anche consultabile sulla pagina web dedicata alla manifestazione.

Devastazioni in Vallemaggia

In seguito ai danni provocati dal maltempo in alta Vallemaggia lo scorso 29-30 giugno, Bio Ticino ha riattivato la raccolta fondi a sostegno dei produttori biologici colpiti da questo grave evento. Nelle zone maggiormente colpite, Val Lavizzara e Valle Bavona, risiedono infatti circa una decina di aziende agricole biologiche e alcune di esse hanno subito gravi danni alle strutture e perso gran parte dei pascoli da loro gestiti. Bio Ticino s'era attivata nei giorni seguenti al devastante evento contattando gli agricoltori per capire le necessità più impellenti.

A mesi di distanza i danni rimangono importanti ed è pertanto ancora possibile fornire un aiuto ai contadini dell'alta Vallemaggia, duramente feriti da questo evento climatico. Il fondo, dedicato a sostenere gli agricoltori colpiti da eventi climatici gravi, era già stato utilizzato in passato per sostenere le aziende biologiche danneggiate da grandine o smottamenti ed è pertanto attivo anche per gli agricoltori colpiti dal maltempo del 12 luglio nella zona di Giubiasco, Camorino, Sant'Antonino.

Al ristorante con i produttori

Bio Ticino propone nel 2024 delle serate in quattro ristoranti del Ticino, che vogliono essere un momento d'incontro tra produttori e amanti del buon cibo locale e biologico. Il menu proposto sarà pensato e realizzato con il massimo di ingredienti biologici e locali, presentati dai produttori che parteciperanno alle serate, raccontando la propria attività.

I primi due incontri si sono svolti in agosto al Ristorante Cristallina di Coglio e a inizio settembre all'Osteria Bisnona di Contone, mentre le ulteriori due serate sono previste il 26 settembre presso A fior di Gusto di Lugano e il 29 novembre al Ristorante Stazione di Intragna. I posti sono limitati ed è possibile iscriversi contattando il segretariato di Bio Ticino. *Elia Stambanoni, Bio Ticino*

Il programma di sabato 14 settembre

dalle 10.00 fino alle 17.00

Mercato dei produttori biologici
Attività didattiche a tema bio per bambini
Visita agli animali della fattoria e giro con i pony
Accompagnamento musicale dei Tacalà

ore 10.00

Visita guidata alla Masseria Ramello

dalle ore 12.00

Pranzo con risotto offerto

ore 14.00

Visita guidata alla Masseria Ramello

dalle ore 18.00

Food Truck con diverse proposte culinarie
Cocktail Bio Bar (La Soleggiata)

ore 20.30

Musica dal vivo con Hippie Fish, sould & groovie band

ore 22.00

Musica dal vivo con Menagrama, folk rock band

a seguire

DJ-set by La Soleggiata

**Trasporto: dalle 10.00 fino alle 19.00
navetta gratuita da e per la stazione FFS
di Cadenazzo**

Festa per i 45 anni di Bio Ticino:

 www.bioticino.ch/45-anni-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 7 | 24 del 13.9.2024

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

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*), FiBL

Katrin Erfurt (*ke*), Bio Suisse

Beat Grossrieder (*bgo*), FiBL

Emma Homère (*emh*), Bio Suisse

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-7

Password: ba7-2024

www.bioattualita.ch

Vasi in vetro con coperchi + bottiglie

Per tutti i tipi di alimenti
Marmellate - confetture - frutta - verdura - sciropi
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