

BIO

Attualità

La rivista del movimento bio

9|24



Sommario

Tema centrale

Piccoli ruminanti

- 4 Pecore da latte e agnelli allevati insieme
- 6 Parassiti: una sfida nell'allevamento di capre bio

Trasformazione e commercio

Vinificazione

- 8 Cave de La Côte – migliore cantina bio dell'anno

Bio Suisse e FiBL

Bio Suisse

- 10 Ordine del giorno assemblea dei delegati
- 11 Notizie

FiBL

- 13 Notizie

Rubriche

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

La pecora come animale totem

Anche chi non pratica una religione o l'esoterismo conosce certamente il concetto di animale totem o animale guida, che dir si voglia. È noto che soprattutto gli animali da reddito nella storia dell'umanità compaiono sovente come compagni di viaggio spirituali e anime gemelle. Mi chiedo: quale animale accompagna l'agricoltura biologica? La vacca da latte tanto importante per il bio o forse il bovino allevato al pascolo estensivo? Il pulcino maschio che assume importanza con l'abbandono dell'uccisione dei pulcini? O il maiale bio con la sua strenua lotta per quote di mercato?

Per Anet Spengler Neff è chiaro: naturalmente la pecora. «Si accompagna perfettamente ai sistemi di coltivazione diversificati e alla filosofia bio», dichiara l'esperta in piccoli ruminanti del FiBL (tema centrale da pagina 4). Inoltre: in Svizzera con la sua topografia diversificata in quasi tutte le aziende troviamo superfici sassose e scoscese. Le pecore e le capre pascolano più facilmente su queste superfici che i bovini e arrecano solo lievi danni da calpestio. Ogni nicchia ecologica ha quindi l'animale adatto? È chiaro che i piccoli ruminanti come le pecore e le capre possono conservare il paesaggio aperto, sostenere la biodiversità e ampliare le possibilità di gestione dei pascoli.

La lotta nazionale contro la zoppina in corso da ottobre rende però visibile uno dei maggiori problemi. Numerose aziende inoltre sono ora confrontate con la malattia della lingua blu, sovente con esito letale per le pecore. Le resistenze dei parassiti ai vermifughi (da pagina 6) e le predazioni dei lupi pongono gli allevatori di piccoli ruminanti dinanzi a grandi sfide. Vi è comunque speranza in soluzioni versatili.

Jeremias Lütold, co-vicecaporedattore



Foto in copertina: I piccoli ruminanti come le pecore sono adatti al pascolo nei più svariati sistemi di produzione, come per esempio nei vigneti. Foto: Reinhard Gessl

Lo spaccio aziendale più bello in Svizzera è biologico

Il 16 settembre 2024 l'Unione svizzera frutticoltori, Schweizer Agrarmedien e HofDirekt hanno eletto per la terza volta lo spaccio aziendale più bello della Svizzera. Quest'anno si è assicurato il primo posto il negozio di un'azienda bio.

Il negozio a libero servizio di Lukas Glauser a Wichtrach nel Canton Berna è costruito interamente in legno e convince per la semplicità di utilizzo. L'assortimento include 160 prodotti, un centinaio dei quali proviene da produzione propria. Le bacche del vivaio bio di Glauser a Noflen sono trasformate in gelati, sciroppi e confetture dalla sorella e cuoca Karin Glauser. Le uova eccedenti servono per la produzione di meringhe e pasta. Una parte della verdura è di produzione propria, la piccola mandria di vacche madri fornisce la carne di manzo. Lukas Glauser inoltre propone un abbonamento per le uova che i clienti possono ritirare comodamente in un pratico distributore senza doversi recare nel negozio. *ke*

www.schoenster-hofladen.ch (DE)



Sono colpiti 654 allevamenti di pecore.

Aumentano i casi di BT

Nelle scorse settimane la malattia della lingua blu (BT) si è ampiamente diffusa in Svizzera. Stando all'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria quasi tutti i Cantoni e 14.06 allevamenti sono ormai colpiti dagli sierotipi 3 e 8 della malattia. Il sierotipo 3 è stato rilevato in 569 allevamenti di bovini, in 654 allevamenti di pecore e in 7 allevamenti di capre (situazione 21 ottobre 2024). La maggior parte degli allevamenti colpiti si trova nel Canton Giura seguito dal Canton Turgovia. I casi sospetti vanno immediatamente notificati al veterinario dell'effettivo. *ke*

www.usav.admin.ch > Animali > Epizootie

www.bioactualites.ch > Élevages > Santé animale > Maladie de langue... (FR e DE)

Due nuovi tori IA

Il toro Swiss Fleckvieh Donald Marius dell'azienda di Andreas Häberli a Neuenegg BE che pratica il pascolo integrale possiede ottimi caratteri di fitness. Convince per gli eccellenti valori genetici per quanto riguarda il numero di cellule e la fertilità. Donald Marius trasmette una scarsa grandezza e ottime mammelle con una produzione lattiera media.

Il toro Swiss Fleckvieh Guido Felix P dell'azienda alpestre della famiglia Janzi a Zweisimmen BE presenta ottimi valori per quanto riguarda i tenori del latte, la fertilità, le mammelle e gli arti. Le dosi di sperma possono essere ordinate presso Swissgenetics. *ke*

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



Toro bio IA Donald Marius.

Il Consiglio federale intende adeguare la legge sul diritto fondiario rurale

Il Consiglio federale ha avviato una revisione parziale della legge federale sul diritto fondiario rurale con tre obiettivi.

① Rafforzare la coltivazione diretta

L'acquisto di terreni agricoli rimane limitato alle persone che li coltivano. Con questa misura si vogliono impedire speculazioni riguardanti superfici agricole in particolare da parte di grandi imprese o investitori. Se le esigenze non sono adempite potrebbe per esempio essere revocata l'autorizzazione all'acquisto.

② Migliorare la posizione dei coniugi

Finora i coniugi rispetto a fratelli e sorelle erano sovente svantaggiati in caso di divisione successoria o di vendita dell'azienda. Con la nuova norma, se potranno gestire l'azienda agricola avranno il diritto di prelazione. Inoltre in caso di divorzio o di separazione è prevista la possibilità di superare senza autorizzazione il limite dell'aggravio per

garantire una migliore ripartizione del patrimonio.

③ Rafforzare lo spirito imprenditoriale

Saranno migliorate le condizioni di finanziamento per aziende agricole aumentando il limite dell'aggravio dal 135 al 150 per cento del valore di reddito. Ciò dovrebbe permettere ai contadini una maggiore flessibilità economica in particolare in vista dell'aumento dei costi e dei necessari investimenti in macchine e infrastruttura. Viene inoltre esteso il

diritto di superficie a favore degli affittuari per permettere loro di investire sulle superfici affittate, per esempio nella costruzione di edifici o nella realizzazione di piantagioni. In avvenire dovrebbe poi essere possibile la divisione materiale di aziende di grandi dimensioni in due unità a condizione che ognuna disponga di un centro aziendale proprio.

La procedura di consultazione sulla modifica della legge durerà fino al 10 gennaio 2025. *ke*



Ai coniugi in avvenire sarà concesso un diritto di prelazione nei confronti di fratelli e sorelle.



Quando le pecore iniziano a partorire, il gregge di Sabrina Otto e Bruno Zähler si ingrandisce rapidamente. Foto: Corinne Obrist

Pecore da latte e agnelli *allevati insieme*

Anziché puntare unicamente sulla produzione di latte, Sabrina Otto e Bruno Zähler hanno deciso di allevare gli agnelli assieme alle pecore madri, una rarità in Svizzera.

Nell'azienda bio Guggenbuel a Illnau ZH Sabrina Otto e Bruno Zähler praticano un sistema di allevamento di ovini pressoché sconosciuto in Svizzera. Nella loro azienda allevano le circa 200 pecore da latte insieme ai loro agnelli. Solitamente gli agnelli sono venduti ad aziende da ingrasso specializzate pochi giorni dopo la nascita. Il trasporto, la separazione dalla madre e il nuovo ambiente sono fonte di stress per i giovani animali. Inoltre nell'azienda da ingrasso convergono agnelli da diverse aziende e ciò può causare problemi di salute.

Nel 2012 Sabrina Otto e Bruno Zähler hanno iniziato a lavorare nell'azienda Guggenbuel come dipendenti e un anno più tardi hanno potuto affittarla. L'allevamento degli agnelli è iniziato gradualmente. Per gli attuali capiazienda era chiaro che gli agnelli dovevano rimanere in azienda. «Dal punto di vista etico continuare a trasferire gli agnelli non era un'opzione», osserva Bruno Zähler. La conversione ha comportato importanti modifiche strutturali. Una pecora madre partorisce ogni anno mediamente due agnelli. Occorreva pertan-

to stabulare e nutrire un numero nettamente superiore di animali. Sabrina Otto e Bruno Zähler hanno investito nella ristrutturazione dell'ovile per aumentare la capacità per gli agnelli. Inoltre si sono specializzati nella cura delle pecore e dei loro agnelli durante il parto e il periodo successivo. I giovani animali durante le prime settimane rimangono con la madre fino a quando sono in grado di nutrirsi esclusivamente di foraggio grezzo. A seconda della loro robustezza gli agnelli sono svezzati dopo 8 a 15 settimane. Secondo Bruno Zähler nella maggior parte dei casi la separazione, essendo passato sufficiente tempo, avviene senza problemi. Gli agnelli svezzati sono trasferiti nella sezione agnelli e in seguito transumano con il gregge di agnelli.

Cooperazione con l'orticoltura

Per l'ingrasso la coppia di gestori collabora con le aziende orticole della regione. Gli animali svernano sulle colture intercalari prima di recarsi in primavera all'alpe a Valens SG. Le aziende orticole possono rinunciare a pacciamare il sovescio e beneficiano del prezioso concime degli animali. Per il gregge di agnelli è così stata creata una base foraggera che non concorre con l'alimentazione umana.

Per Bruno Zähler i piccoli ruminanti e in particolare le pecore sono animali ideali per valorizzare i prati artificiali e le colture intercalari che risultano dall'avvicendamento nelle aziende orticole. Resistenti e tolleranti per quanto riguarda il foraggio, gli ovini rinvigoriscono il suolo con il loro concio-

me senza danneggiarlo con il calpestio. La transumanza delle pecore comporta però un onere nettamente maggiore per l'azienda bio.

Agnelli robusti, maggiore valore aggiunto

Nell'azienda Guggenbuel sono allevate pecore da latte della razza Lacaune incrociate con altre razze. Gli animali si abitua bene alla gestione estensiva dell'azienda. Le pecore sono accoppiate con un montone di una razza da carne in modo che gli agnelli abbiano una buona carnosità. Per la progenie delle pecore da latte l'azienda acquista giovani animali. Le madri dispongono di un buon potenziale di produzione di latte, pertanto solitamente si procede alla mungitura già dal primo giorno dopo il parto, ciò che permette un controllo giornaliero della mammella. Secondo Sabrina Otto i problemi legati ai morsi dei capezzoli da parte degli agnelli sono pressoché inesistenti. Risultano però elevati numeri di cellule nel latte e ciò secondo i capiazienda è dovuto da un lato al doppio carico della mammella causato dall'allattamento e dalla mungitura e dall'altro al fatto che alcuni agnelli si nutrono presso diverse pecore facilitando la trasmissione di germi. Un'ulteriore sfida è costituita dal fatto che alle madri non piace essere munte. «Preferiscono trattenere il latte per i loro agnelli e in generale sono più irrequiete», osserva Sabrina Otto, «gli agnelli in compenso sono molto più robusti.»

Se gli agnelli sono allevati nell'azienda di nascita si riduce la quantità di latte nella cisterna e diminuiscono soldi nel portafoglio. Anche nell'azienda bio Guggenbuel l'allevamento provoca una riduzione di circa il 30 per cento della quantità di latte di pecora venduto. Sabrina Otto e Bruno Zähler praticano la vendita diretta della carne e riescono a compensare le minori entrate con un buon prezzo per la carne di agnello che permette loro di sfruttare l'intero valore aggiunto delle

pecore. Se la domanda lo richiede gli agnelli sono prelevati direttamente dal gregge. «La buona posizione tra Winterthur e Zurigo e una clientela fedele nel villaggio sono certamente di aiuto», osserva Bruno Zähler. L'azienda inoltre è stata convertita in un momento favorevole, quando il latte di pecora era poco richiesto.

Organizzare l'ingrasso di agnelli

In Svizzera sono rare le aziende con pecore da latte che allevano gli agnelli nella propria azienda e sono quindi costrette a risolvere da sé le questioni legate all'allevamento. «Abbiamo iniziato con un piccolo gruppo di agnelli e abbiamo semplicemente sperimentato», spiega Bruno Zähler. Il capoazienda sarebbe favorevole ad uno scambio di esperienze con altre aziende ma gli manca il tempo per organizzarlo lui stesso. «Noi allevatori di ovini siamo troppo impegnati, ci vorrebbe un'organizzazione che si occupasse dell'interconnessione fra noi.»

Un progetto di consulenza del FiBL intende promuovere lo scambio di conoscenze relativo all'allevamento di agnelli nell'azienda di nascita (vedi riquadro informativo a pagina 7). L'anno prossimo è inoltre previsto un viaggio di studio in Francia dove l'allevamento di agnelli nell'azienda di nascita è una pratica comune. «Vorremmo visitare diverse aziende e scoprire quali sono gli approcci collaudati», spiega Milena Burri, responsabile di progetto presso il dipartimento di scienze animali del FiBL. Le esperienze del Paese vicino saranno riasunte in un promemoria assieme ai risultati di studi scientifici e delle conoscenze maturate in aziende come quella di Sabrina Otto e Bruno Zähler. Il FiBL vorrebbe inoltre istituire a più lungo termine un gruppo di lavoro con regolari incontri. Le aziende interessate avrebbero così accesso a informazioni e a quelle già esistenti si sciuderebbe la possibilità di discutere delle proprie esperienze. *Corinne Obrist*

«Il mercato della carne di agnello è esiguo»

L'allevamento di pecore in Svizzera è trascurabile. Incontro con Luca Müller, responsabile carne presso Bio Suisse.

Come si presenta il mercato del latte di pecora bio da noi?
Luca Müller: Nelle aziende bio svizzere vivono attualmente circa 10 700 pecore da latte. Disponiamo però di pochi dati su questo mercato perché le latterie si organizzano tra loro.

Che cosa ne è degli agnelli degli allevamenti di pecore da latte?

La carne bio è già una nicchia di per sé, il mercato della carne di agnello è ancora più esiguo e inoltre dipende molto dalle stagioni. Una parte degli agnelli viene venduta direttamente, anche la gastronomia rappresenta un buon canale di smercio. Numerosi agnelli bio finiscono tuttora in aziende da ingrasso convenzionali ma anche in questo caso siamo a corto di dati. Nel commercio al dettaglio viene venduta tantissima carne di agnello importata. Il nostro obiettivo è di aumentare la vendita di carne bio e anche di carne di agnello.

Come procede Bio Suisse a questo proposito?

Finora del tema piccoli ruminanti presso Bio Suisse si sono occupate singole persone. Vorremmo cambiare questa situazione e cercare di riunire i produttori in un'organizzazione, eventualmente sotto forma di comunità di interessi. Un primo incontro ha già avuto luogo. Si tratta di un primo passo per trovare posizioni comuni e rappresentarle in seno a Bio Suisse ma anche nei confronti di partner.

Bio Suisse sostiene gli sforzi per promuovere l'allevamento nell'azienda di nascita?

Per quanto riguarda i vitelli siamo sulla buona strada affinché si possa discutere di un maggiore prezzo e di altri meccanismi. A medio termine intendiamo trasferire le soluzioni funzionanti sui piccoli ruminanti. Cerchiamo di condividere la responsabilità.

Intervista: Corinne Obrist



I parassiti sono una sfida nell'allevamento di capre bio

Nell'allevamento di piccoli ruminanti sono numerose le resistenze ai vermifughi. Il progetto ORA si prefigge di ottimizzare i trattamenti. Esempio di un allevamento di capre bio in Vallese.

«Abbiamo iniziato da zero», racconta Lionel Kamerzin gettando uno sguardo soddisfatto sull'infrastruttura costruita quattro anni fa nel suo villaggio natale assieme alla moglie Lisa. I due gestiscono insieme l'azienda Fermette à Didi situata a 1100 metri sopra il mare a Icogne VS. Su complessivamente 23 ettari allevano capre da latte, maiali, asini e galline e coltivano frutta. Lisa Kamerzin si occupa della produzione

di formaggio e di sapone nonché della comunicazione e della vendita. La passione di Lionel Kamerzin? Le capre! Da ormai 11 anni alleva 80 capre, la maggior parte delle quali appartiene alle razze svizzere tradizionali di Pro Specie Rara.

Per Lionel Kamerzin e i suoi colleghi allevatori la sfida principale nell'allevamento di piccoli ruminanti consiste nella gestione dei nematodi gastrointestinali. Da uno studio dell'Istituto nazionale per la ricerca agricola francese INRA è emerso che le capre maggiormente colpite producono fino al 33 per cento di latte in meno il giorno. Per decenni il problema nell'allevamento biologico e convenzionale è stato risolto con la somministrazione di vermifughi (antelmintici). In Svizzera tuttavia si moltiplicano i casi di resistenze alle molecole attive autorizzate. «Attualmente numerose aziende fanno affidamento su una sola sostanza rendendosi dipendenti dalla sua efficacia e disponibilità», riassume la veterinaria Pamela Staehli del dipartimento Svizzera romanda del FiBL.

Per migliorare la situazione, le associazioni di allevatori e altri partner hanno lanciato il progetto «Ottimizzazione e riduzione dell'impiego di antelmintici negli effettivi di piccoli ruminanti in Svizzera» (ORA) sotto la guida del Servizio consultivo e sanitario per piccoli ruminanti e del FiBL. Il programma avviato nell'estate 2023 prosegue fino al 2031. Complessivamente sono seguite 60 aziende svizzere – convenzionali e biologiche – fra le quali anche la Fermette à Didi.

Stessi mezzi, regole diverse

Le direttive Bio Suisse disciplinano rigorosamente la sverminazione. La somministrazione profilattica di medicinali chimici di sintesi è vietata. «Il trattamento profilattico dell'intero gregge diverse volte l'anno è una pratica comune nell'allevamento convenzionale», osserva Pamela Staehli. Nell'allevamento biologico la sverminazione con antelmintici chimici di sintesi è permessa unicamente su prescrizione del veterinario e dopo aver svolto analisi in laboratorio. Per la vendita di latte bio in caso di trattamento va rispettato un periodo di attesa doppio di quello per il latte convenzionale. L'allevamento biologico si vede confrontato con una doppia sfida: la pressione parassitaria in parte elevata e i mezzi limitati per combattere i parassiti. I prodotti naturali sono rari, con la somministrazione di lupinella comunque sono stati ottenuti risultati incoraggianti.

Dato che contro i parassiti vanno privilegiate misure preventive, Lionel Kamerzin nella sua azienda ha introdotto il pascolo misto. Questo metodo permette di integrare una specie animale, non soggetta ai vermi che normalmente infettano i piccoli ruminanti, in grado di ridurre le larve di parassiti ingerendone una parte al pascolo. Da due anni sui prati di Lionel Kamerzin hanno assunto questo ruolo quattro asini. «I risultati sono incoraggianti e nei prossimi anni prevedo di acquistare altri sei», dichiara il vallesano. L'allevatore utilizza ogni pascolo per sette giorni seguiti da un periodo di riposo di dieci settimane – una gestione più rigorosa di quella raccomandata dal FiBL.



Per limitare le infestazioni da vermi gastrointestinali Lionel Kamerzin lascia pascolare le capre al massimo sette giorni su ogni superficie.



Lionel Kamerzin nell'azienda Fermette à Didi nel suo villaggio natale Icoigne in Vallese alleva 80 capre da latte. Foto: Emma Homère

La formazione di un rifugio come strategia

Durante i primi anni di gestione Lionel Kamerzin a causa dei parassiti ha perso in media una capra l'anno. A poco a poco l'allevatore ha imparato a riconoscere i sintomi di un'infesta-

zione e da una a due volte l'anno ha trattato gli animali più colpiti con Eprinex, un prodotto a base del principio attivo eprinomectina. Questo vermifugo chimico di sintesi ha il vantaggio che per il latte convenzionale e biologico in Svizzera non occorre rispettare un periodo d'attesa e per questo motivo durante gli scorsi due decenni è stato largamente impiegato nell'allevamento di animali. Da analisi è però emerso che, per quanto riguarda gli animali di Lionel Kamerzin, la sua efficacia in caso di trattamento orale è inferiore al 30 per cento. Anche le altre aziende sono confrontate con la resistenza a questo medicamento. «Quanto più vicino si arriva alla gestione ottimale, tanto minore è il rischio di formazione di resistenze», spiega Pamela Staehli.

Il primo passo della collaborazione tra i consulenti del FiBL e Lionel Kamerzin è consistito nella determinazione dei principi attivi già impiegati e nella verifica della loro efficacia nelle capre. È quindi stata scelta la moxidectina contenuta nel farmaco Cydectin che presenta un'efficacia pari al 98 per cento. Il progetto ORA mira a preservare l'efficacia del trattamento del gregge di Lionel Kamerzin durante gli otto anni del progetto. È fondamentale che una parte della popolazione di vermi che reagisce in modo sensibile al prodotto rimanga nell'animale o sul pascolo: si tratta del cosiddetto rifugio per i vermi. Per questo motivo solo l'80 al 90 per cento del gregge viene sverminato durante ogni trattamento. I vermi sensibili che sopravvivono, riproducendosi con vermi resistenti, producono discendenti pure sensibili rallentando la diffusione di un'eventuale resistenza. Il progetto ORA prevede inoltre di informare i veterinari e gli allevatori in merito alle sfide legate alle resistenze e di trasmettere le pratiche già collaudate per impedirle. Emma Homère



Ricerca FiBL sui piccoli ruminanti

Nell'allevamento di pecore da latte i giovani animali sono sovente separati dalla madre immediatamente dopo la nascita e allevati in aziende che praticano l'ingrasso. La concentrazione di agnelli provenienti da diverse aziende e lo svezzamento indeboliscono il sistema immunitario e la salute degli animali. Il **progetto Agnelli della pecora da latte** raccoglie le conoscenze e le esperienze relative all'allevamento degli agnelli con le madri e le rende accessibili agli allevatori tramite promemoria, video e podcast.

www.fibl.org/progetti >

Ricerca: «50160» (DE)

→ Milena Burri, Gruppo Detenzione degli animali & selezione animale, FiBL
milena.burri@fibl.org
tel. 062 865 72 21

Nell'ambito del **progetto Uccisione in azienda di suini e piccoli ruminanti** sono sviluppati e migliorati i processi per una migliore uccisione in azienda di suini e piccoli ruminanti. Osservazioni del comportamento e analisi della carne e del sangue documentano lo stress degli animali. Il FiBL fornisce tuttora consulenza per promuovere l'uccisione in azienda.

www.fibl.org/progetti >

Ricerca: «50147» (DE)

→ Anna Jenni, Gruppo Detenzione degli animali & selezione animale, FiBL
anna.jenni@fibl.org
tel. 062 865 17 13

A causa delle resistenze ampiamente diffuse di vermi parassiti agli antielmintici rispettivamente ai vermifughi, il **progetto ORA** (vedi articolo) raccoglie le conoscenze relative alla

gestione dei trattamenti. L'obiettivo è l'identificazione e il trattamento rapidi e individuali delle pecore e capre maggiormente colpite e quindi ridurre la formazione di resistenze ai medicinali. Il progetto è in corso in diversi Cantoni svizzeri. Nell'intervista con «bioactualites.ch» Steffen Werne riferisce del lavoro di ricerca in corso.

www.fibl.org/progetti >

Ricerca: «50130» (FR e DE)

→ Steffen Werne, Gruppo salute degli animali, FiBL
steffen.werne@fibl.org
tel. 062 865 04 51

Maggiori informazioni nell'intervista:

www.bioactualites.ch > Actualités >

Toutes les informations >

Interview Steffen Werne (FR e DE)

«I vitigni resistenti sono il futuro della viticoltura»

Alla fine di giugno alla vincitrice di Bio-Vino, la vodese Cave de La Côte, è stato assegnato il titolo «migliore cantina bio svizzera». Il successo della cooperativa è dovuto all'enologo Rodrigo Banto.

Se Rodrigo Banto fosse un vitigno sarebbe senza dubbio un Carménère: intenso, ricco di tannini, corposo ed emblematico per il Cile, il suo Paese natio. Potrebbe però anche incarnare il sapore fruttato, leggero e raffinato del Chasselas di cui padroneggia ormai perfettamente la vinificazione. L'enologo, che vent'anni fa ha assunto la direzione della Cave de La Côte, è già stato insignito di numerosi titoli e premi nel settore. Al concorso Bio-Vino dello scorso maggio la cantina con sede a Tolochenaz nel Canton Vaud si è aggiudicata il titolo di «migliore cantina bio svizzera dell'anno» e il suo Chasselas 2022 è stato eletto «miglior vino bio svizzero 2024».

Nonostante il grande successo della «più piccola delle grandi cantine svizzere» al quale ha contribuito Rodrigo Banto, l'enologo 54^{enne} rimane modesto e disponibile anche durante il periodo concitato prima della vendemmia. Mentre attraversa a passi veloci il labirinto della cantina commenta ogni singola botte. La più piccola contiene la varietà Felicia appena raccolta, coltivata in regime biologico e microvinificata per ottenere un vino naturale. L'enologia ripone grandi speranze in questo vitigno bianco resistente. La botte più grande contiene il cavallo di battaglia economico della cantina di quest'anno: 18 000 litri di Chasselas, annata 2023, in attesa di essere imbottigliato e venduto nei supermercati.

Da windsurfista a capo cantiniere

L'immagine di quest'uomo gioviale ma intransigente è indissociabile dalla Cave de La Côte. Rodrigo Banto è assunto a anima della cantina e dei vini che produce con l'intera squadra, confutando però qualsiasi stereotipo. Ha scoperto l'universo del vino agli inizi degli anni 90 durante gli studi di agronomia a Santiago del Cile. «I miei genitori non erano grandi conoscitori», ammette. Lo surfista, che fino a quel momento aveva evitato ogni eccesso per brillare nelle competizioni internazionali, ha allora scoperto il suo talento evidente per le degustazioni. La sua meticolosità e la sua dedizione sono emerse in laboratorio e ha quindi firmato il primo contratto come enologo presso una cantina attiva in tutto il Paese in un momento nel quale il settore viticolo cileno esplodeva sia in termini di superficie sia di esportazione.

Dopo una decina di anni Rodrigo Banto ha sentito il bisogno di partire e cambiare vita. Nel 2003 è approdato sulle rive del lago Lemano. Il suo curriculum vitae aveva convinto André Bugnon, allora presidente della cooperativa, che intendeva accrescere la notorietà dell'istituzione regionale fondata nel 1929. «A quei tempi la reputazione della regione viticola era piuttosto mediocre», ricorda l'enologo. «L'infrastruttura della cantina era anacronistica.» Una cura di ringiovanimento

si è rivelata pagante come pure il coraggio di affidare la vinificazione di quattro milioni di litri di vino a un enologo proveniente dal nuovo mondo.

Il trasferimento nell'altro emisfero, la diversità culturale, il clima inabituale e le nuove varietà di vite hanno profondamente sconcertato Rodrigo Banto. «Qui ogni annata rappresenta una vera sfida», spiega l'enologo. È costretto a gestire le variazioni meteorologiche, le malattie fungine, le grandinate e gli stormi di stormi.

«In Cile la sfida maggiore consisteva nel mantenere la gradazione alcolica a un livello accettabile. Qui è esattamente il contrario, a volte l'uva stenta addirittura a maturare!» La vinificazione in una regione settentrionale caratterizzata da una grande molteplicità di vitigni e da condizioni pedologiche e climatiche molto diverse è un compito arduo per l'enologo e talvolta lo mette alla prova. Per Rodrigo Banto, eterno agonista, si tratta solo di una serie di sfide arricchenti. «Non provenendo da quest'ambito ho avuto mano libera per sperimentare, ricercare e creare senza limiti né filtri.» È merito suo se la cooperativa nel 2019 è stata eletta cantina svizzera dell'anno.

Lista d'attesa per bioviticoltori

Sin dall'inizio il biologico per Rodrigo Banto era una priorità. «Non sono mai stato un sostenitore dei coadiuvanti, né in cantina né nel vigneto», racconta l'enologo che preferisce accompagnare i vini anziché trattarli. «Non sono medico e detesto l'intervenzionismo.»

All'inizio degli anni 2000 la cantina era attivamente alla ricerca di superfici viticole bio. A dipendenza delle possibilità di smercio è stata man mano sviluppata una gamma di prodotti. Attualmente fanno parte della cooperativa, i cui vini sono certificati bio per il 10 per cento, una quindicina di aziende viticole che producono secondo l'Ordinanza bio svizzera o secondo le direttive di Bio Suisse. «All'inizio dovevamo motivare i viticoltori alla conversione, adesso esiste una lista d'attesa!» È impossibile accettare tutte le offerte, infatti: «Dal punto di vista commerciale i tempi per il biologico sono difficili», am-



Vini vincitori di Bio-Vino della Cave de La Côte. Foto: mad



Da 20 anni l'enologo cileno Rodrigo Banto guida le sorti della cantina vedese Cave de La Côte. Per il suo lavoro è stato insignito di numerosi premi, il più recente è quello di migliore cantina svizzera dell'anno». Foto: Claire Berbain

mette l'enologo. È comunque favorevole allo sviluppo di una viticoltura meno intensiva maggiormente integrata nell'ecosistema. «Deve però soddisfare le aspettative economiche e, nel nostro caso, nutrire 300 famiglie produttrici e circa 70 dipendenti.»

Rodrigo Banto dice chiaramente che secondo lui i vitigni resistenti sono il futuro della viticoltura. «I progressi per quanto riguarda la bevibilità dei vini prodotti con varietà Piwi, rispettivamente resistenti alle malattie fungine sono evidenti», precisa l'enologo. È convinto che il futuro della viticoltura apparterrà a loro. «Ne sono un esempio le varietà Divico e Divona molto apprezzate dai consumatori.» Floréal, Felicia e Souvignier gris sono altri vitigni con un grande avvenire.

Una storia di famiglia come una vite

Che Rodrigo Banto sia tanto ispirato dalle qualità agronomiche e organolettiche delle varietà di vite interspecifiche è forse dovuto al fatto che la sua storia personale è contraddistinta dalla fusione di diverse culture. Gli antenati dell'enologo cileno erano europei che negli anni 1930 sono emigrati dall'Ungheria e dalla Svizzera centrale nelle terre promesse del Sudamerica per sfuggire alla miseria.

La storia della sua famiglia, che si distingue per l'eterogeneità e l'adeguamento, ricorda quella della vite il cui ritmo ciclico è caratterizzato dal flusso della linfa tra le radici e le foglie e viceversa nel corso delle stagioni. Non stupisce quindi che Rodrigo Banto abbia il dono di innestare vitigni.

Claire Berbain



Il concorso Bio-Vino

Il concorso Bio-Vino lanciato nel 2018 da Bio Vaud è dedicato ai vini bio e naturali svizzeri. Possono essere candidati tutti i vini bio e in conversione prodotti secondo le direttive di Bio Suisse, Demeter o secondo l'Ordinanza bio. Il concorso persegue quattro obiettivi: l'apprezzamento e la promozione di vini bio e naturali provenienti dalla Svizzera e dal Liechtenstein; la valorizzazione della qualità e della molteplicità dei vini biologici; la consulenza dei consumatori con la valutazione dei vini sulla base di una degustazione qualitativa e l'osservazione delle tendenze innovative nella produzione bio. La 6a edizione del concorso Bio-Vino ha avuto luogo nel mese di maggio 2024 a Moudon VD, la premiazione alla fine di giugno a Zurigo. Tutti i risultati sono disponibili online. *schu*

www.bio-vino.ch (FR e DE)

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

Ordine del giorno assemblea dei delegati del 13 novembre 2024

1 Affari statutari

1.1 Saluto, ordine del giorno, scrutatori

1.2 Verbale dell'AD del 17 aprile 2024

1.3 Approvazione programma annuale e preventivo 2025

2 Proposte

2.1 Adeguamento codice di condotta relazioni commerciali eque - divieto prezzi fissi a lungo termine per verdura (allegato direttive)

2.2 Modifiche statuto: adeguamento regolamento contributi:
2.2 a) Apicoltori senza terreno
2.2 b) Mezzi a destinazione vincolata

2.3 Bio Bern: richiesta di messa all'ordine del giorno (modifica statuto)

3 Informazioni

3.1 Cambio presidenza CMT

3.2 Iniziativa per la protezione degli alimenti

Pausa pranzo

Porte chiuse (AD e CP)

Strategia associazione 2025+ ospiti invitati

Tutto sull'assemblea dei delegati (AD)

L'ordine del giorno e i documenti relativi all'AD per i delegati sono disponibili online. I delegati e i consigli direttivi possono inoltrare proposte di modifica relative agli affari all'ordine del giorno entro la data dell'assemblea dei delegati e all'AD.

📄 www.bio-suisse.ch > La nostra associazione >

Organizzazione > Assemblea dei delegati

→ verband@bio-suisse.ch



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

Interessati al bio?
*Abbonatevi ora alla
newsletter!*

BIO *Attualita.ch*

La piattaforma degli agricoltori bio svizzeri

Sorteggio bancarelle via dei contadini e sconto per prenotazione anticipata per Bio Marché 2025

Dal 20 al 22 giugno 2025 avrà luogo la 25ª edizione del Bio Marché a Zofingen nel Canton Argovia. Con la via dei contadini vicino all'entrata principale Bio Suisse offre ogni anno a piccole aziende e licenziatari Gemma un attraente palcoscenico per presentarsi a un grande pubblico. Ai visitatori del mercato sarà presentata la varietà di prodotti artigianali di ottima qualità e di prodotti bio freschi. Per il Bio Marché 2025 Bio Suisse sorteggia e sponsorizza complessivamente 15 bancarelle di mercato nella via dei contadini.

Condizioni di partecipazione sorteggio via dei contadini

- L'iscrizione è vincolante (chi vince partecipa).
- Un'azienda può riservare al massimo una bancarella, al massimo due aziende possono condividere una bancarella.
- Le bancarelle sono posate e decorate da Bio Suisse, non sono ammesse bancarelle, tende e superfici espositive su carretti proprie.
- Bio Suisse offre a tutti i vincitori la tassa per la bancarella, la tassa base per la corrente nonché le spese di allacciamento per un apparecchio elettrico.
- Gli altri elementi a pagamento come allacciamenti supplementari alla corrente, acqua, depositi e servizi pubblicitari vanno prenotati direttamente presso Bio Marché.

- Bio Marché si occupa dell'assegnazione dell'ubicazione e della composizione delle bancarelle.
- L'offerta è valida per le iscrizioni entro il 30 novembre 2024. I vincitori saranno annunciati nel dicembre 2024.

Le aziende e le imprese bio che desiderano iscriversi regolarmente al Bio Marché beneficiano fino al 31 dicembre 2024 di uno sconto per prenotazione anticipata. Ultimo termine di iscrizione: 31 marzo 2025.

Il tradizionale festival del biologico svizzero con valenza internazionale, attira ogni anno circa 35 000 visitatori provenienti dalla Svizzera e dall'estero. Il fulcro dell'evento è l'enorme mercato nelle vie del centro storico di Zofingen con una variata offerta che include alimenti bio, cosmetici naturali, tessuti, materiale da costruzione e mobili ecologici. Punti di ristoro, concerti e diverse attrazioni per le famiglie completano il Bio Marché. L'entrata è libera.

Patricia Maurer, Bio Suisse; schu

Sorteggio Bio Suisse via dei contadini entro il 30 novembre 2024:

 www.bio-suisse.ch/biomarche

Iscrizione regolare al Bio Marché con sconto per prenotazione anticipata entro il 31 dicembre 2024:

 www.biomarche.ch/iscirirsi



Sono stati realizzati dodici minispot.

Nuova campagna pubblicitaria Biomondo

Un numero crescente di aziende bio gestisce uno shop online su biomondo.ch. Bio Suisse per dare maggiore visibilità e promuovere maggiormente le aziende che praticano la vendita diretta ha lanciato una campagna pubblicitaria con lo slogan «Dal negozio in azienda direttamente a casa tua». A questo scopo sono stati realizzati dodici minispot che permettono di scoprire la quotidianità e il lavoro di un'azienda bio. I consumatori scoprono in tal modo come avviene la produzione. In una prima fase della campagna sono pubblicati annunci su media sociali, google e altri canali pubblicitari che indirizzano le persone interessate alle pagine specifiche della regione di Biomondo. I gruppi mirati sono persone orientate alla sostenibilità delle regioni San Gallo, Zurigo, Berna e Svizzera romanda. *Andrea Bobst, Bio Suisse*

Nessun concorso per nuovi progetti CCG

Bio Suisse investe i contributi dei campicoltori e contadini Gemma (CCG) in progetti per l'ulteriore sviluppo della campicoltura bio. Attualmente sono sostenuti 42 progetti di durata pluriennale. Purtroppo la disponibilità in cassa, come già l'anno scorso, non permette il bando per nuovi progetti dal 2026. Un nuovo bando per i progetti dal 2027 è previsto nell'autunno 2025 e sarà annunciato su Bioattualità. Un elenco dei progetti in corso e ulteriori informazioni sono disponibili online.

Hanna Marti, Bio Suisse

 www.bio-suisse.ch/kabb



Il Bio Marché offre alle aziende bio un'attraente piattaforma per la vendita che include anche la via dei contadini sponsorizzata da Bio Suisse.

Il gusto del bio allo stato puro.

Da oltre 30 anni il
meglio del bio.



naturaplan



Il bio è nella nostra natura.

coop

Per me e per te.



Nuove pubblicazioni

La scorsa edizione di «Bioattualità» era incentrata sull'esperimento DOK. Approfondimenti sono ora contenuti in una scheda informativa che riassume i risultati dell'esperimento a lungo termine.

Riguardo al tema vino bio il FiBL ha aggiornato il promemoria sull'eliminazione di pesticidi in viticoltura e in cantina. Da poco è inoltre disponibile – con un nuovo titolo – una guida tecnica aggiornata sulle colture intercalari in coltura e orticoltura. *tre*

shop.fibl.org

- Scheda informativa «Bioanbau im Vergleich - Ergebnisse aus 45 Jahren DOK-Versuch»: no. art. 1776 (DE)
- Guida tecnica «Zwischenfrüchte im biologischen Acker- und Gemüsebau»: no. art. 1168 (DE)
- Guida tecnica «Pestizidrückstände im Biowein vermeiden»: no. art. 1192 (DE)

Podcast FiBL Focus

Perché un gran numero di contadini continua a dire: «Bio? No grazie!»? Di questa questione si sono occupati il tecnico agricolo del FiBL Tim Schmid nella sua tesi di master e Hansueli Dierauer nel corso del suo lavoro pluriennale come consulente in campicoltura del FiBL. Nel podcast parlano delle loro scoperte. Nella puntata «Queer, sichtbar und zukunftsweisend» Jo Bucher e Stefanie Stalder, contadin* assieme a Prisca Pfammatter dell'università di Berna condividono storie personali di come si può affrontare la segregazione occupazionale in base al genere in agricoltura e promuovere l'uguaglianza di genere e la diversità. *tre*

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

Nuovi volti in consiglio di fondazione e direzione

I membri del consiglio di fondazione di FiBL Svizzera guidano l'istituto e svolgono un prezioso lavoro volontario. Sovente accompagnano il FiBL per diversi anni, come Ralf Bucher e Roland Frefel che hanno lasciato il consiglio di fondazione dopo otto anni. Il FiBL ha accolto come successori Marc Muntwyler lo scorso giugno e Colette Basler in settembre. In qualità di responsabile sostenibilità e politica economica presso Coop, Marc Muntwyler dispone di una grande esperienza nel settore alimentare. Colette Basler gestisce con il marito un'azienda PI di 33 ettari nella valle di Frick, è deputata nel Gran consiglio argoviese per il PS e docente di scuola media.

Anche la direzione ha due nuovi volti: in settembre ha iniziato il lavoro al FiBL la già docente e mandataria ONU Mar-

tina Bozzola. Ha rilevato la direzione del dipartimento di scienze dei sistemi agroalimentari da Jörn Sanders che si dedica ora interamente alla funzione di presidente del comitato di direzione. Da metà settembre l'ex ricercatore di Syn-genta e ETH Stefano Torriani è responsabile del dipartimento di scienze delle produzioni vegetali del FiBL, gestito ad interim da metà 2023 da Monika Messmer e Hans-Jakob Schärer. I due nuovi responsabili di dipartimento si rallegrano di poter lavorare a soluzioni sostenibili per l'agricoltura presso il FiBL.

Comunicato stampa FiBL / tre

www.fibl.org/fr > Ricerca: «De nouveaux visages au conseil de fondation et au comité de direction» (comunicato stampa) (FR e DE)



Marc Muntwyler e Colette Basler



Martina Bozzola e Stefano Torriani

Evento per la futura promozione della biodiversità

Non appena le urne elettorali erano state riposte nelle cantine dei Municipi il FiBL ha organizzato un evento sul futuro della promozione della biodiversità. In qualità di esperti erano presenti (nella foto da sinistra a destra) Pascal Nägele (affittuario azienda FiBL), Sabrina Schlegel (produttrice di latte PER), Rebekka Frick (FiBL), Laura Spring (Bio Suisse),



Gli esperti all'evento del FiBL.

Daniela Pauli (Birdlife), Lukas Pfiffner (FiBL), Katja Jacot (Agroscope) e Bernadette Oehen (FiBL). Dopo il chiaro no della popolazione erano tutti d'accordo: il rifiuto dell'iniziativa sulla biodiversità non rappresenta un rifiuto della promozione della diversità delle specie. Occorre però un impegno più ampio di tutti i settori economici e dell'intera società – e in agricoltura un passaggio a misure per la promozione mirata per la quale il FiBL si impegna per esempio nel progetto ZiBiF. Questo progetto che esamina la biodiversità in agricoltura da diversi punti di vista viene presentato anche nella serie «Voix de la biodiversité» sul sito internet del FiBL. *Adrian Krebs, FiBL*

www.fibl.org/fr > Ricerca: «Après le non ...» (comunicato stampa) (FR e DE)

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

A cena con i produttori bio

Buon riscontro per le serate nei ristoranti con i produttori bio. L'ultimo appuntamento è per la cena di fine mese allo Stazione di Intragna.

Il 2024 è stato l'anno dei festeggiamenti per Bio Ticino che, per i suoi 45 anni, ha organizzato diversi eventi, con in particolare la grande festa di Cadenazzo del 14 settembre.

A partire da agosto l'associazione ha pure pianificato quattro serate con i produttori, grazie alla collaborazione di quattro differenti ristoranti. Gli incontri al Ristorante Cristallina di Coglio, all'Osteria Bisnona di Contone e al Bistrot A Fior di Gusto di Lugano sono stati dei bei momenti con la presenza di agricoltori, allevatori, trasformatori o distributori, che hanno cenato con i consumatori, solitamente degli amanti del buon cibo locale e biologico. Il quarto e ultimo appuntamento è previsto il 29 novembre 2024 al Ristorante Stazione di Intragna e anche qui verrà proposto un menu pensato e realizzato con il massimo di ingredienti bio e locali.

Fine agosto, Eco-Hotel Cristallina

Il 22 agosto è stato l'Eco-Hotel Cristallina di Coglio ad aprire la serie di eventi. La struttura della Vallemaggia propone da

diversi anni una cucina naturale con ingredienti regionali e, per questa serata speciale con Bio Ticino, ha potuto allestire un menu interessante, integrando diversi produttori della Valle.

Dopo l'aperitivo offerto da Bio Ticino, con un assaggio di formaggi dell'azienda agricola La Ghiandaia di Maggia e lo spumante rosé Venus della fattoria Agarta di Cavigliano, l'antipasto è stato un gazpacho di pomodori datterini bio del Piano e anguria (azienda agricola Renzo Cattori). Sono quindi stati serviti come primo dei ravioli ripieni di ricotta (La Ghiandaia, Maggia) profumati al limone e, come secondo, l'arrostito di tacchino bio (azienda agricola Ernst, Prato Sornico). L'alternativa vegetariana era invece con i funghi di Micocene di Maggia: fungo criniera di leone impanato con sfogliatina di patate allo zafferano e verdure al forno. La serata s'è conclusa con il dolce, dei mirtilli del giardino del ristorante Cristallina.

Inizio settembre, Osteria Bisnona

Il 5 settembre l'appuntamento era all'Osteria Bisnona di Contone, il primo ristorante in Ticino ad aver ottenuto la certificazione Bio Cuisine di Bio Suisse, sposandone pienamente la filosofia: una scelta degli ingredienti sostenibili e biologici, una cucina etica e delicata che valorizza la materia prima.

L'amore e il rispetto per il territorio lo si è visto nei piatti proposti per l'occasione, accompagnati dai vini dell'azienda Bianchi di Arogno. Anche qui, dopo il benvenuto della casa



La Centovallina, porterà i clienti al Ristorante Stazione YanElo di Intragna.



Un dettaglio del fungo criniera di Leone, tra i protagonisti alla serata di Coglio.



Il raviolone esplosivo servito all'Osteria Bisnona.

e l'aperitivo offerto da Bio Ticino, il menu è stato ricco e intrigante, partendo dal pane al lievito madre fatto in casa con le farine del Mulino di Maroggia, il formaggio di capra dell'azienda agricola «Cento Campi» e olio di colza svizzero (Moulin de Sévery).

Per l'antipasto si sono rivisti i funghi di Micocene, assieme allo yogurt della Colombera affumicato e alle coste saltate di Renzo Cattori. Il piatto principale ha pure visto dei prodotti di questi agricoltori presenti alla serata, con un «raviolone esplosivo» ripieno alla ricotta e tuorlo d'uovo, chutney di pomodori fermentati e pomodorini confit. Per finire una crema ai fiori di sambuco essiccati, gelato e gelatina al Sambí con nido di miele di tiglio e frutta estiva (Bianchi e Linea Bio Verde).

Fine settembre, A Fior di Gusto

Il 26 settembre ci si è spostati in città, a Lugano, al Bistrot A Fior di Gusto, ospiti di Wanda, Marinella e Marco, che quattordici anni fa aprirono questo piccolo ristorante di famiglia sulla riva sinistra del Cassarate. Nella loro filosofia un elemento centrale è la lotta allo spreco alimentare (vedi riquadro). Un assaggio di questa capacità e volontà dell'utilizzare anche quelli che apparentemente potrebbero essere visti come degli scarti s'è visto alla «Cena del raccolto», dove hanno presenziato, assieme a Bio Ticino, cinque produttori o trasformatori per un menu con più portate.

L'inizio è stato con tzatziki di yogurt alle foglie di finocchio, crackers di semola a lievitazione naturale agli scarti di pomodori, pickles di verdure e i formaggi di capra dell'azienda agricola Marachiei di Osco, presentati da Mattia Arnoldi e ac-

compagnati dalle conserve della casa. S'è proseguito con un cheesecake di bucce di zucca e la caponata di zucca e frutta (mele e mele cotogne Pomatt), per poi passare alla polenta fritta con melanzana affumicata. A seguire hummus di fagioli neri con datterini passiti, il carpione di cipolle, trombette e tenerumi (le foglie di una tipica zucchini siciliana, la zucchini lunga o zucchini serpente), accostati alla presentazione del produttore Renzo Cattori e di Stefano Cattori della Linea Bio Verde. I dolci sono infine stati introdotti da Martino Lepori del frutteto Trefrutti Cavigliano, che ha fornito pere e altri frutti.

Novembre, in treno da Yan Elo

Il 29 novembre ci sarà l'ultimo incontro, che inizierà con un viaggio sul treno della Centovallina, dove Bio Ticino offrirà l'aperitivo. La cena sarà quindi servita dai nuovi gerenti del Ristorante della Stazione da Yan Elo, che puntano sulla regionalità e i prodotti del territorio. Lo chef è Yanick Walker, mentre Elo Geiser (da qui il nome Yan Elo) si occupa del servizio e «non potrebbe immaginarsi altro che lavorare con piccoli produttori locali e bio».

Il menu è in fase di allestimento e sarà pubblicato sui canali di Bio Ticino, ma anche in quest'occasione non mancheranno le piacevoli sorprese, accompagnate da alcuni produttori Bio. Il rientro a Locarno dopo la cena è garantito in bus.

Elia Stampanoni, Bio Ticino



Foto: Bio Ticino; FART; Micocene



Basta sprechi

A Fior di Gusto ha sempre avuto un'attenzione particolare al cibo sano e sostenibile e già nel 2019 aveva aderito all'interessante progetto lunchidé, il quale s'impegnava a divulgare una cultura culinaria dove si combinino il piacere, la salute, la consapevolezza ambientale e la responsabilità. Un'idea a cui aveva aderito, identificandosi al meglio in questa filosofia. Su questi principi è nato in seguito un loro progetto, ideato durante la pandemia di covid, di fronte alla necessità di trasformare le eccedenze del loro orto durante il periodo di chiusura forzato degli esercizi pubblici. Prodotti che venivano poi venduti al sabato in occasione di un piccolo mercato, che ha riscontrato un ottimo successo, tanto da indurli a mantenerlo e, anzi, a rafforzarlo. Con il tempo hanno così iniziato anche ad acquistare le eccedenze di alcuni produttori o grossisti ticinesi, sia per l'uso nel ristorante bistrot sia per la trasformazione. Si tratta di alimenti con piccoli difetti o, che per motivi di calibro (troppo grossi o troppo piccoli), non trovano smercio nei canali abituali. Una lotta allo spreco a cui il bistrot vuole contribuire, anche sensibilizzando il consumatore.

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 9 | 24 del 8. 11. 2024

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

Prezzo abbonamento ann.: fr. 55.-

Prezzo abb. estero: fr. 69.-

Tiratura (autentica notarile, 2024)

Tedesco: 8063 esemplari

Francese: 1483 esemplari

Italiano: 308 esemplari

Totale pagati: 9854 esemplari

Totale distribuiti: 10 303 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

rivista@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

online@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-9

Password: ba9-2024

www.bioattualita.ch

Votazioni per il rinnovo integrale Bio Suisse 2025 Organi specializzati e commissioni del marchio

A febbraio 2025, **nell'ambito delle elezioni per il rinnovo integrale**, il consiglio direttivo eleggerà tutti gli organi specializzati (commissione qualità, commissione per il mercato, comitato scientifico) e tutte le commissioni del marchio (produzione CMP, trasformazione e commercio CMT, internazionale CMI). I membri degli organi specializzati devono essere confermati dall'assemblea dei delegati di primavera 2025.

Con poche eccezioni, tutti i membri si mettono a disposizione **per la rielezione**.

Le votazioni, tuttavia, sono aperte a tutte le persone interessate: attendiamo altre candidature!



Per maggiori informazioni visita il nostro sito web con i bandi dettagliati dei singoli organi (bio-suisse.ch/fr/notre-association/option-federation-interne/elections). Il termine ultimo di invio delle candidature a verband@bio-suisse.ch è il 13 dicembre 2024. La responsabile della Direzione associazione, Diana Eggenschwiler (061 204 66 97), è a disposizione per rispondere alle tue domande.



Gemma Bio. Uomini, animali e natura in equilibrio. **BIO SUISSE**