

Sommario

Tema centrale

Omeopatia

- 4 Intervista: L'omeopatia richiede grande impegno
- 6 Curiosità e pazienza sono essenziali

Trasformazione e commercio

Vendita diretta

- 8 Suscitare emozioni sui media sociali

Agricoltura

Colture speciali

- 10 Oh abete, quanto sono verdi i tuoi contadini?

Bio Suisse e FiBL

Bio Suisse

- 12 Grand Prix Bio Suisse va nel Canton Zugo
- 13 Assemblea dei delegati pone fine all'uccisione di pulcini
- 14 Cerimonia: Bio Suisse festeggia i 40 anni
- 16 Notizie

FiBL

- 17 Notizie

Rubriche

- 3 Brevi notizie
- 18 Bio Ticino
- 19 Bioattualità dall'archivio
- 20 Impressum

Novità
in agricoltura
biologica 2022
al centro
della rivista

L'omeopatia pone l'animale al centro

Gli uni sono convinti della bontà dei trattamenti omeopatici, in altri suscitano un sorriso ironico. L'omeopatia comunque diventa sempre più popolare perché un numero crescente di esperti e piattaforme come Kometian sostengono le pratiche omeopatiche degli agricoltori bio e permettono lo scambio di esperienze. Una cosa però è certa: l'improvvisazione e l'omeopatia non vanno d'accordo. Per il trattamento della diarrea di un vitello occorre scegliere il rimedio giusto tra almeno una dozzina di prodotti e ciò richiede conoscenze di base che si possono acquisire nell'ambito di corsi di base e di perfezionamento che nel frattempo sono offerti in tutte le regioni.

I «novizi» dovrebbero per prima cosa procurarsi un taccuino nel quale vanno registrate regolarmente tutte le osservazioni fatte per ogni singola vacca: una non ha mai fretta e soffre regolarmente di mastiti, l'altra dimostra totale indifferenza verso il proprio vitellino e mangia sempre allo stesso posto. «Per trattare in modo omeopatico gli animali è necessario sviluppare una sensibilità per il loro comportamento», conferma l'esperta veterinaria e omeopata Pamela Staehli. Recentemente ha iniziato l'attività presso il Dipartimento Svizzera Romanda del FiBL (vedi pagina 5). L'omeopatia considera l'animale in modo olistico tenendo conto di tutte le sue sensibilità, del suo carattere, delle sue esperienze e abitudini. Chi sceglie questa via approfondisce inevitabilmente le relazioni con gli animali e soddisfa non da ultimo le crescenti aspettative della società. L'omeopatia rimette al centro le esigenze di base degli animali e l'attenzione degli allevatori verso gli stessi ed è proprio questa l'essenza del disciplinare bio.

Claire Muller

Claire Muller, redattrice



Foto in prima pagina: Per i trattamenti omeopatici occorre scegliere da un'ampia gamma il rimedio che si addice maggiormente all'individualità dell'animale e alle sue attuali condizioni di vita (tema centrale da pagina 4). La hotline dell'associazione Kometian viene in aiuto. Foto: Claire Muller

Fabbisogno idrico

Dai modelli di Agroscope risulta che entro il 2099 con il progredire dei cambiamenti climatici il fabbisogno idrico di diverse colture nell'Altopiano aumenterà dal 20 al 35 per cento. Sono previsti deficit che potranno essere compensati unicamente con l'irrigazione. Il rapporto della ricerca è disponibile online. *schu*

 www.agrarforschungschweiz.ch (D e F)



Cambiamenti climatici richiedono più acqua.

250 000 vegetariani

Il numero di persone che si nutrono in modo vegano dall'anno scorso è passato dallo 0,3 allo 0,6 per cento, il numero di vegetariani è passato dal 3,4 al 4,1 per cento. Stando ad un comunicato dell'Associazione Swissveg in Svizzera e nel Liechtenstein vivono circa 38 000 persone vegane e oltre 250 000 vegetariani, in maggior parte giovani e donne.

Keystone-sda/lid



Verdura anziché carne: vegano va di moda.

Il glifosato vola lontano

Nel quadro della procedura di omologazione del pesticida glifosato le autorità europee e quelle svizzere escludono una propagazione via aria. Un recente studio tedesco pubblicato sulla rivista specializzata «Environmental Science Europe» sulla dispersione dei pesticidi nell'aria evidenzia: è vero esattamente il contrario. Nel 2019 i ricercatori hanno riscontrato glifosato in tutti i 69 punti di misurazione sparsi in tutta la Germania – lontano da potenziali campi d'origine. «Abbiamo trovato 109 pesticidi diversi, 28 fra i quali non sono ammessi in Germania», spiega l'autrice Maren Kruse-Plass. I committenti dello studio sono l'Alleanza per un'agricoltura amica dei nipoti e l'Istituto ambientale di Monaco di Baviera. Il glifosato è classificato come probabilmente cancerogeno. L'omologazione UE scade a fine 2022. Cosa farà la Svizzera rimane aperto. *schu*

Peste suina africana – la Svizzera si prepara

Nel nordovest della Germania e in ampie parti dell'Europa dell'est si sta diffondendo la peste suina africana (PSA) altamente contagiosa. Stando all'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) il rischio di introduzione in Svizzera rimane elevato. Positivo è il fatto che secondo un comunicato dell'USAV l'esercitazione nazionale di crisi effettuata all'inizio di novembre per combattere un focolaio fittizio di PSA è stata un successo. Vi hanno partecipato circa 300 persone in 24 Cantoni fra cui veterinari, guardiacaccia e rappresentanti delle autorità. «Per la prima

volta l'oggetto dell'esercitazione era una malattia trasmessa da animali selvatici a animali da allevamento», spiega Kaspar Jörger, responsabile dell'esercitazione e membro di direzione USAV. Secondo l'USAV sono stati fondamentali la collaborazione con le varie autorità e il laboratorio di riferimento per l'analisi dei campioni. Anche il coordinamento con il settore della carne e dell'allevamento ha fornito insegnamenti utili. Si sono inoltre rivelati validi i nuovi sistemi di gestione e di elaborazione dei dati. «Nel combattere realmente la malattia saranno centrali», spiega Kaspar Jörger. *schu*



Campo di riso umido a Mühlau, Argovia.

Riso per la biodiversità

Dal 2017 Agroscope studia assieme alla comunità d'interessi riso umido e HAFL nei Cantoni Argovia, Berna, Friburgo, Vaud e Vallese la coltivazione di riso a nord delle Alpi che potrebbe offrire possibilità di produzione alternative, seppure delicate, su superfici umide. Secondo Yvonne Fabian di Agroscope nelle aziende pilota tra il 2017 e il 2020 sono state raccolte da 3 a 7 tonnellate di riso grezzo per ettaro, ma si sono anche registrate perdite totali. La coltivazione ecologica di riso umido promuove anche la biodiversità di vegetali e animali amanti dell'umidità minacciate. Sulle superfici si sono insediati in gran numero libellule, anfibi e uccelli: «Fra cui numerosi animali sulla lista rossa come la libellula maculata, l'orthethrum a stili bianchi, la raganella, il rospo calamita e la bombina variegata.» *lid*



In Germania e Europa dell'Est si sta diffondendo la peste suina africana.



«L'omeopatia richiede grande impegno»

Pamela Staehli sostiene con convinzione l'efficacia e i vantaggi etici dell'omeopatia. La veterinaria lavora presso il FiBL in Svizzera romanda.

La medicina complementare applicata in agricoltura biologica, che include anche l'omeopatia, sta vivendo una ripresa nell'allevamento degli animali.

Questo tipo di terapia metterà al bando gli antibiotici nelle nostre stalle?

Pamela Staehli: Assolutamente no, l'omeopatia non è destinata a sostituire gli antibiotici e i trattamenti allopatrici della medicina. Si tratta di un complemento. Gli antibiotici sono utili e salvano vite, gli antibiotici e l'omeopatia possono perfettamente completarsi a vicenda. Contrariamente al trattamento con gli antibiotici che allevia i sintomi, l'omeopatia offre agli animali e alla mandria un approccio olistico.

Il principio di diluizione estrema che sta alla base dell'omeopatia suscita però dubbi e scetticismo in numerosi allevatori. Come si può spiegare l'efficacia di questi globuli che non contengono «praticamente nulla»?

L'omeopatia si basa su tre principi fondamentali: similitudine, diluizione e dinamizzazione. Una sostanza diluita che ingerita provoca determinati sintomi può guarire malattie che presentano gli stessi sintomi. Diluendo una tossina all'estremo diventa innocua ma è sufficiente per trasmettere al corpo un messaggio, un impulso. In dosi deboli può curare gli stessi sintomi che provocherebbe in dosi elevate.

Quali capacità e competenze necessitano gli allevatori che desiderano lanciarsi nell'omeopatia?

Innanzitutto curiosità, spirito di osservazione e tempo. Riconoscere e definire i sintomi equivale al lavoro di un investigatore. Nel caso di diarrea per esempio occorre distinguere il colore, la consistenza e l'odore per scegliere il medicamento giusto. L'omeopatia richiede impegno personale e una certa disciplina. Consigliamo di allestire una scheda sanitaria per ogni animale e registrare man mano tutte le osservazioni fatte. Questo tipo di medicina può apparire complicato a causa del gran numero di medicamenti ma si può imparare, a condizione di essere accompagnati in modo competente.

In quale misura è interessante l'omeopatia nell'ambito dell'attuale dibattito sul benessere degli animali e dell'allevamento in generale?

Rimette al centro del dibattito e della cura le sensazioni dell'animale. Una vacca è considerata un individuo che può avere emozioni e stress, per esempio quando una sua congenere viene trasportata al macello o se viene separata dal vitello. L'omeopatia interpreta i sintomi come segnali di un disequilibrio psichico o organico e l'animale viene stimolato con un trattamento adeguato a riacquistare il suo equilibrio. L'animale viene considerato nella sua globalità, nel suo ambiente circostante, inclusa la relazione con l'allevatore. Gli animali sono dei veri e propri specchi che riflettono lo stato d'animo dei loro proprietari!

L'omeopatia si basa sull'osservazione che è sempre soggettiva. Ciò non compromette la credibilità e l'efficacia?

Proprio per questo motivo sono importanti una formazione seria e un buon accompagnamento e occorre sempre orientarsi al benessere dell'animale. Non appena la sua temperatura corporea scende al di sotto di 37 °C o supera i 41 °C, se l'animale non si alza più o non mangia più è necessario rivolgersi al veterinario. Non si deve mai agire in modo sconclusionato e rischiare di far soffrire l'animale.

Intervista: Claire Muller

Minime dosi per un effetto globale. Foto: Claire Muller



Dati personali

Pamela Staehli, 41 anni, lavora come omeopata e veterinaria presso il Dipartimento Svizzera Romanda del FiBL dove partecipa alla ricerca sulle resistenze ai prodotti antiparassitari e si occupa in particolare della valorizzazione del settore dei vitelli bio. Inoltre lavora come veterinaria in uno studio a Moutier BE. Abita a Les Geneveys-sur-Coffrane NE e dopo aver ottenuto il diploma di veterinaria ha studiato omeopatia umana perché desiderava una «relazione approfondita con l'animale», che ha in cura. Il 9 marzo 2022 Pamela Staehli terrà un corso introduttivo sull'omeopatia per bovini nella regione di Chablais (Canton Vaud) in collaborazione con Proconseil.



→ Pamela Staehli
 pamela.staehli@fibl.org
 tel. 062 865 63 61
 www.bioactualites.ch > Elevage >
 Bovin > Vaches laitières > Santé (F)

Riferimenti bibliografici

Mohinder Singh Jus (2004). Omeopatia. Cause, Insorgere, e Decorso della Malattia. Edizioni Narayana, 358 pagine.
Franco del Francia (1999). L'Omeopatia nelle Malattie degli Ovini e Caprini. 112 pagine.

Curiosità e pazienza *sono essenziali*

Tra le terapie di medicina veterinaria complementare l'omeopatia attira ogni anno un numero crescente di seguaci. Il metodo si sta diffondendo e affermando. Ecco tre esempi dalla Svizzera romanda.

Testo e foto: Claire Muller

Attivare l'autoguarigione

Quando Catherine Meister una decina di anni fa ha iniziato ad interessarsi all'omeopatia voleva innanzitutto mettere in asciutta le sue 50 vacche di razza Bruna svizzera senza l'uso di antibiotici. Gestisce un'azienda familiare di 50 ettari con ingrasso di polli a Corcelles-le-Jorat VD a 800 metri di altitudine. Visto che nella regione mancava un'offerta di corsi organizzati da veterinari specializzati in omeopatia ha iniziato a leggere testi specialistici in tedesco e ha sviluppato il suo primo protocollo dedicato alle vacche alla fine della lattazione che utilizza tuttora: «Prima e dopo la messa in asciutta somministro sistematicamente Phytolacca 30 CH», spiega l'agronoma. Tiene le vacche trattate in un gruppo separato con razione adeguata per ridurre la produttività. «Cinque giorni dopo la messa in asciutta somministro inoltre Lac caninum per ridurre la pressione nella mammella e favorire il riassorbimento.»



Quando nel 2013 ha rilevato l'azienda ha osservato una crescente difficoltà nel trattamento delle mastiti. «Nonostante l'allestimento di antibiogrammi per la scelta mirata dell'antibiotico ci siamo visti confrontati con casi cronici non curabili e progressivamente con un fenomeno di resistenza.» L'agricoltrice allora cambia paradigma e si avvicina alla medicina complementare. «Cerco di accompagnare i miei animali seguendo uno schema specifico. Documento i casi in modo approfondito con schede sanitarie dettagliate per ogni animale e per ogni protocollo omeopatico.» Catherine Meister ha seguito diverse formazioni, si è documentata leggendo testi specialistici e ha installato un'applicazione specifica. Inoltre fa parte di un gruppo di contadine e contadini della regione che si incontrano regolarmente sotto la guida di un'omeopata

per scambiarsi le esperienze relative alle pratiche omeopatiche. «Un fatto è saper applicare correttamente il repertorio di medicinali, ma in prima linea occorre conoscere gli animali e il loro stato generale, valutare la loro attitudine e il loro carattere.» Una capacità che bisogna acquisire con grande impegno e tanta pazienza e tenacia, precisa l'agricoltrice vedese. È convinta che il sistema immunitario forte delle vacche permetta loro di cavarsela da sole. «Ci vuole tanto tempo per rimettere in sesto la mandria dopo aver somministrato per anni antibiotici», ammette. Quotidianamente utilizza una quindicina di diversi rimedi con diversi gradi di diluizione: Cina per una vacca sfinita al termine della lattazione; Phytolacca o Hepar sulfuris per curare le mastiti; Dulcamara per prevenire raffreddori dei vitelli e Pulsatilla per indurre il calore.

Catherine Meister inoltre è diventata più esigente per quanto riguarda la scelta dei vitelli da allevamento. «È necessario che le vacche siano sane. È stato molto difficile rimettere le vacche trattate tutta la vita con antibiotici in condizione di lottare contro gli organismi patogeni.» Negli scorsi tre anni non ha somministrato nemmeno una volta un antibiotico intramammario. «Una conseguenza diretta è che i vitelli sono più robusti e hanno meno problemi di diarrea. Inoltre abbiamo constatato che nella nostra mandria non si verificano quasi più problemi agli unghioni o infiammazioni acute della mammella.»

Maggiore autonomia

Dalla conversione alla produzione bio 25 anni fa Pascal Tercier è convinto: «Ogni essere vivente può essere curato con metodi naturali.» Pascal Tercier gestisce un'azienda di 40 ettari nelle zone di montagna III e IV a Charmey FR nella quale alleva 40 vacche madri delle razze Grigia retica e Hinterwälder. «Ho sempre perseguito una strategia di produzione estensiva e puntato alla maggior autonomia possibile, per quanto riguarda il foraggio ma anche per la salute dei miei animali.» Non è quindi molto sorprendente il fatto che l'allevatore della regione di Gruyère si sia ben presto avvicinato all'omeopatia.

Contrariamente all'omeopatia classica che per risolvere un determinato problema utilizza un solo rimedio, Pascal Tercier preferisce somministrare diversi medicinali contemporaneamente. «I protocolli che seguo durante i parti sono piuttosto complessi.» Utilizzo Arnica contro il trauma, Siliacea per lo sviluppo del sistema immunitario, Pyrogenium per l'ombelico, Opium per sostenere il cuore e Carbo vegetalis per attivare il sistema digestivo. «Ciò gli permette di ridurre drasticamente i problemi di salute dei giovani animali, sostiene l'allevatore della regione della Gruyère. «Naturalmente abbiamo anche vitelli con la diarrea, è inevitabile. La diarrea può essere provocata da virus o legata al colostro della madre», spiega. L'allevatore però si prende il tempo per analizzare accuratamente le feci del vitello in modo da capire la causa del disturbo e scegliere il medicamento giusto. «L'omeopatia richiede una grande accuratezza», prosegue Pascal Tercier. «Negli ultimi vent'anni non ho mai fatto ricorso agli antibiotici e ciò è da ricondurre al fatto che ho dedicato tantissimo tempo

alla lettura, a formarmi e a osservare. In definitiva ho evitato notevoli costi per le cure veterinarie.»

Pascal Tercier è indubbiamente un vero autodidatta per quanto riguarda l'omeopatia. Nel contempo è interessato allo scambio di esperienze e non ha alcun problema a rimettere in discussione le proprie convinzioni. Frequenta corsi di perfezionamento ed è membro del gruppo di esperti in omeopatia «Les Alpes» diretto dalla veterinaria Pamela Staehli (vedi intervista a pagina 5).



«Due anni fa ho deciso di passare alla razza Hinterwälder. Ho dovuto raggruppare bovini provenienti da aziende situate in luoghi diversi e ciò ha molto scombussolato gli animali. Ho sfruttato quel periodo di trasformazione per accompagnarli e conoscerli.» Nei suoi taccuini che porta sempre con sé Pascal Tercier annota meticolosamente tutte le sue osservazioni. Il friborgnese riesce a «cogliere» veramente i suoi animali durante il primo parto. «Se l'animale ha una costituzione piuttosto robusta o piuttosto fine, se è un buongustaio, se è sociale o segue piuttosto la mandria con una certa distanza. Queste espressioni del suo temperamento e delle caratteristiche morfologiche emergono quando il bovino raggiunge l'età della produzione e sono decisive quando si tratta di trovare il rimedio costituzionale adatto all'animale.»

Il contadino ha inoltre introdotto metodi di allevamento particolari come lo svezzamento naturale dei vitelli assieme alla madre. «In questo modo è possibile ridurre i problemi emotivi e le malattie ad essi associati.» In conclusione osserva: «L'omeopatia è un modo per accompagnare la mandria, ma coloro che pensano che sia una cura miracolosa rimarranno delusi.»

Aiuto nei momenti chiave

L'omeopatia rappresenta un fattore centrale nella quotidianità della famiglia Tanner. Non solo perché la mandria di vacche madri e i loro discendenti sono accompagnati e trattati con questo metodo della medicina complementare da dieci anni ma anche perché la 38enne omeopata Barbara fornisce consulenza telefonica in tedesco e francese agli allevatori attraverso la hotline della piattaforma Kometian.

Da otto anni gestisce assieme al marito un'azienda di 50 ettari in Val Terbi JU nella quale viene praticata essenzialmente la foraggicoltura. Gli animali delle razze Red Holstein, Montbéliard e Bruna forniscono in media 7500 chili di latte venduti tramite il canale industriale. «Il nostro obiettivo non

è che le vacche producano più latte possibile, per noi è molto più importante che vivano il più a lungo possibile, e per questo motivo devono rimanere in buona salute», concordano Barbara e Urs Tanner. L'omeopatia è essenziale per raggiungere questo obiettivo. «I rimedi omeopatici attivano la capacità di autoguarigione dell'animale. Noi abbiamo il compito di sostenere l'animale anziché combattere i sintomi. Un organismo in grado di riportarsi in equilibrio a lungo termine risulta rafforzato», prosegue l'agricoltrice prendendo come esempio un'infezione cronica della mammella: «Se viene trattata con antibiotici scompare presto ma prima o poi ricompare. Con i rimedi omeopatici ci vuole magari più pazienza fino alla scomparsa dei sintomi ma il problema della mastite è poi risolto una volta per tutte.»



Dopo il tirocinio di giardiniera e dopo aver ottenuto il diploma di contadina Barbara Tanner tra il 2011 e il 2014 si è formata alla scuola di omeopatia SHI a Zugo dove ha conseguito il diploma federale di omeopata. Dal 2017 fornisce consulenza agli allevatori attraverso la hotline menzionata e organizza corsi di base nella regione. Barbara attribuisce grande importanza alla fase del parto. «Si tratta di momenti chiave che influiscono in modo decisivo sulla produttività della vacca e a medio e lungo termine sulla salute del vitello.» Per l'omeopata è chiaro: «Una nascita che si svolge senza problemi favorisce un buon avvio della lattazione, le vacche sono meno esauste e si rimettono subito in piedi. È per così dire una garanzia per il periodo successivo.» I Tanner nei giorni che precedono la data prevista del parto preparano e stimolano le vacche con Pulsatilla anziché indurre il parto con ormoni. «Si tratta di rispettare il ritmo naturale dell'animale.» Da quando accompagnano la mandria con il metodo omeopatico i giurassiani d'adozione hanno anche rivisto completamente le pratiche di allevamento. La madre e il vitello rimangono insieme durante le prime due o tre settimane in modo da facilitare la successiva separazione. «Grazie all'omeopatia guardiamo i nostri animali con occhi diversi e ci concentriamo maggiormente sulla loro individualità.»

Barbara Tanner ammette che l'omeopatia accanto ad una grande apertura e curiosità richiede anche distanza critica: «Cerchiamo di capire quello che l'animale vuole esprimere con il suo modo di muoversi e di comportarsi.» I corsi di base sono fondamentali per comprendere come funziona questo metodo della medicina complementare ma anche per imparare quali sono i limiti della sua applicazione. «Occorre avere fiducia nell'animale ma bisogna anche sapere interpretare i segnali e lasciare sufficiente tempo all'animale.»



Se si presenta un motivo adatto in azienda, come qui la figlia Arlette con i pucini di quaglia, Carla Zumbühl scatta una foto con il cellulare.

Suscitare emozioni *sui media sociali*

Dal 2020 la comunità aziendale Zumbühl è presente online con il marchio «Hiäsigs». Grazie ai media digitali le due famiglie hanno ben presto acquisito notorietà nella regione.

Mentre gran parte dei prati autunnali nella valle di Engelberg è ancora avvolta nella nebbia, sulle cime del Wallenstock e del Brisen splende già il sole mattutino. Il periodo di alpeggio per le famiglie di Peter e Klaus Zumbühl quest'anno è terminato. Peter Zumbühl ha riportato quasi tutti gli animali dall'alpe di estivazione Schwand a 930 metri di altitudine nell'azienda in pianura a Grafenort nel Canton Nidvaldo. Oggi tocca per ultimi ai pulcini di quaglia di nove settimane che per la prima volta conosceranno la loro dimora invernale.

Quando ci apprestiamo a dare il benvenuto ai nuovi arrivati volatili, Arlette, la figlia più giovane di Peter e Carla Zumbühl, si è già unita a loro. La bimba di tre anni accarezza entusiasta i piccoli battuffoli. Carla Zumbühl prende la palla al balzo per scattare una foto con il cellulare che più tardi intende pubblicare su facebook e instagram per condividere questo bel momento con il mondo esterno.

Biglietto da visita digitale

«Con la nostra comunità aziendale siamo presenti in rete solo dal mese di settembre dell'anno scorso», racconta la 45^{enne}. Prima che le due famiglie osassero lanciarsi nella vendita diretta dei loro prodotti con il marchio Hiäsigs hanno optato per lo sviluppo di un'immagine aziendale professionale con un logo che figura su imballaggi e stampati e con un sito internet. Affidare l'incarico ad un'agenzia pubblicitaria ha dato i suoi frutti: la scritta del logo con la cartina sullo sfondo – tutti gli elementi dell'identità visuale sono stati creati con tanta passione e cura del dettaglio. Grazie al linguaggio visivo unitario, l'insieme appare coeso. A ciò si aggiungono i nomi dei prodotti e i titoli nel dialetto di Nidvaldo che rendono il sito internet delle famiglie Zumbühl inconfondibile

e illustrano nel contempo il loro attaccamento alla regione. «Se non avessimo incaricato l'agenzia avremmo sicuramente scelto un software più economico, meno semplice da usare e che non avrebbe offerto un'interfaccia per uno shop online», racconta l'operatrice turistica che da ormai 15 anni è attiva nell'azienda del marito. Dato che i gestori della piattaforma di vendita online heimathelden.ch volevano inserire la comunità aziendale con il logo Hiäsigs nel loro shop come azienda di riferimento si sono occupati loro stessi del servizio fotografico permettendo però alle famiglie Zumbühl di utilizzare le foto per il loro sito internet. Heimathelden verifica la dichia-



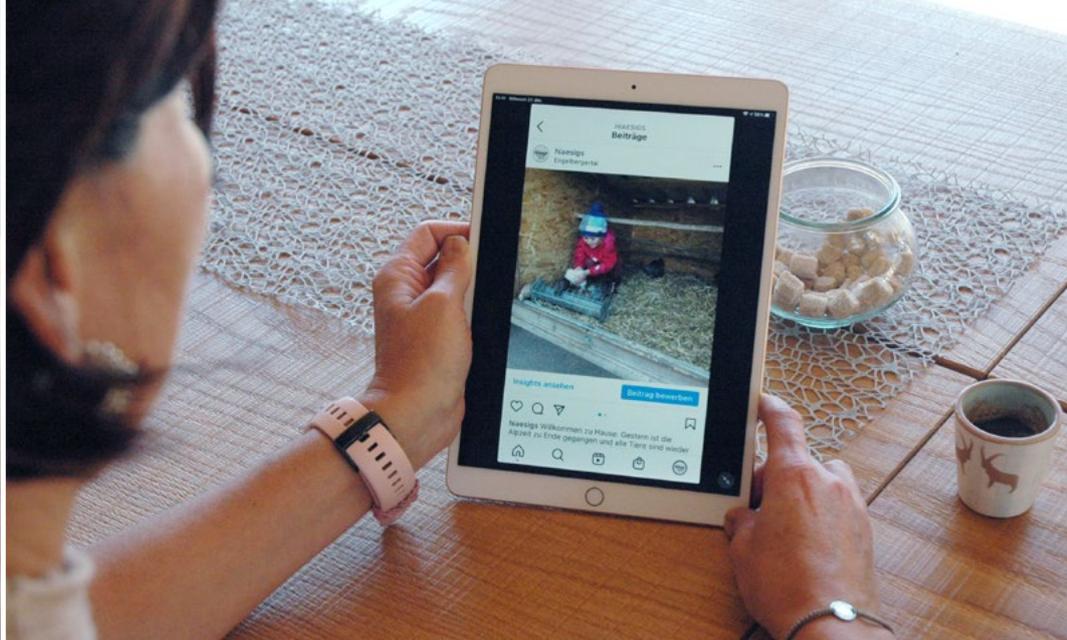
«Le reazioni sui nostri media digitali dimostrano che l'impegno e i costi sono valsi la pena.»

Carla Zumbühl, www.hiaesigs.ch

razione dei prodotti, prepara i documenti per la fornitura, si occupa delle modalità di pagamento incluso il recupero crediti e possiede inoltre la licenza per la vendita di bevande alcoliche. «Il mio contributo personale è stato la redazione dei testi del sito internet e della descrizione dei prodotti, lavoro che ha richiesto un'intera settimana», racconta Carla Zumbühl. In seguito un esperto del web ha verificato che i motori di ricerca trovassero facilmente i testi: «Il sito internet è il nostro biglietto da visita digitale che permette alla clientela di farsi un'opinione su di noi. Un'accurata presentazione in rete pertanto è estremamente importante.»

Investimento fruttuoso

Su instagram Carla Zumbühl ha innanzitutto creato un profilo privato per conoscere il canale dei media sociali. L'agenzia pubblicitaria in seguito le ha insegnato a pubblicare le foto sul conto Hiäsigs. Le belle immagini hanno ben presto attirato l'at-



In seguito pubblica le foto su instagram e facebook rendendole accessibili. Foto: Yvonne Kiefer-Glomme; ritratto mad

tenzione – anche nella regione: un commerciante al dettaglio di Stans ha incluso nell’assortimento diversi prodotti della comunità aziendale. Nel frattempo l’albergo Kempinski a Engelberg e il ristorante Titlis servono il «Gliähmoscht» (vin brulé) degli Zumbühl e il ristorante Jochpass propone il loro «Häiwschnaps», un liquore a base di fieno. Quando Carla Zumbühl annuncia su facebook e instagram che sono di nuovo disponibili i pacchetti di carne sono esauriti entro cinque minuti.

«Le reazioni sui nostri media digitali dimostrano che l’impegno e i costi sono valse la pena», riassume Carla Zumbühl. «Attraverso i media sociali è possibile entrare in contatto con la clientela in modo rapido, non convenzionale ed emozionale senza che tutto debba essere fatto in modo professionale come negli annunci.» Le due famiglie inoltre utilizzano altre piattaforme come biomondo.ch, natuerlichnidwalden.ch e vomhof.ch per attirare l’attenzione sulla loro azienda con un minimo sforzo iniziale. I contenuti e le foto realizzati per il sito internet possono essere utilizzati a più riprese. Per quanto riguarda l’investimento finanziario, l’intera presentazione aziendale inclusa un’ampia dotazione di base di stampati è costata 16 000 franchi. «A prima vista può sembrare un importo elevato ma una nuova macchina agricola di solito ha un costo di gran lunga superiore. Inoltre non è necessario che i costi siano ammortizzati già nel primo anno», commenta Carla Zumbühl.

La giusta misura

Ogni settimana investe circa un’ora nella cura dei tre media digitali: a dipendenza del tempo disponibile pubblica un contributo ogni due settimane ma a volte anche due alla settimana. Fa inoltre parte del lavoro reagire tempestivamente a commenti e domande e osservare quanto pubblicano gli altri in rete. Per evitare reazioni critiche Carla Zumbühl sceglie i soggetti delle immagini in modo molto accurato. La nidvaldese tuttavia non si preoccupa troppo di essere sempre presente online: «300 like non significano una vendita. I colloqui personali, le bancarelle ai mercati regionali e il passaparola da parte dei nostri clienti sono altrettanto importanti.» La madre di cinque figli inoltre raccomanda un sano senso della misura per quanto riguarda l’attività online: «Dovremmo fungere da modello per i nostri figli.»

Dato che le loro aziende sono piuttosto discoste, le famiglie Zumbühl prossimamente apriranno un negozio aziendale sulla strada principale tra Wolfenschiessen e Grafenort, nelle

vicinanze di un sentiero e di una pista ciclabile. Ciò permette ai turisti in vacanza e ai proprietari di case secondarie che hanno conosciuto i prodotti Hiäsigs in albergo, al ristorante o nel commercio al dettaglio di portare un ricordo ai propri cari rimasti a casa o di acquistare i prodotti per proprio consumo. Dato che entrambe le famiglie passano sei mesi nelle loro aziende di estivazione si tratterà di un negozio a libero servizio che potrebbe offrire anche prodotti di altre aziende biologiche della regione.

Ed ecco che sul cellulare di Carla Zumbühl squilla il segnale di notifica: la foto dei pulcini di quaglia e Arlette è online e i primi utenti hanno già apposto un like o l’hanno commentata. «I nostri clienti adesso sanno che oltre alle uova di galline appenzellesi dal ciuffo e delle galline barbute avremo presto nell’assortimento anche uova di quaglia», osserva Carla Zumbühl. Yvonne Kiefer-Glomme, giornalista indipendente



Comunità aziendale Zumbühl, Grafenort NW

Gestione: aziende a 2 livelli, Carla e Peter Zumbühl (Unter Engelerz, Alp Schwand) e Rita e Klaus Zumbühl (Bannerlen, Rotihalten), Gemma dal 1998

Superficie agricola utile: 37 ha (zona di montagna II), di cui 1 a superficie sperimentale (lavorazione del suolo con maiali neri delle Alpi), 5 ha pascolo ecologico, 1,5 ha superficie per la promozione della biodiversità

Colture: patate di montagna (PSR), puraspelta invernale
Effettivo: 35 vacche da latte, 15 bovini e animali giovani, 12 suini neri delle Alpi (2 scrofe riproduttrici, 1 verro riproduttore, suini da ingrasso), 40 ovaiole (appenzellesi dal ciuffo e barbute, Pro Specie Rara), 6 quaglie, 20 capre boere con capretti

Commercializzazione: marchio proprio «Hiäsigs», vendita diretta, shop online, mercati regionali, commercio al dettaglio, gastronomia

Particolarità: trasformazione dei prodotti dell’azienda salvo patate di montagna (campicoltura senza aratro), sistema di mungitura mobile automatico (azienda base e di estivazione)

Manodopera: coppie di gestori, un impiegato in estate, collaborazione genitori/suoceri nei periodi di punta

www.hiaesigs.ch

Oh abete, quanto sono verdi i tuoi contadini?

Un abete bio per Natale è un dono per l'uomo e per la natura. Se è cresciuto in Svizzera senza l'uso di coadiuvanti chimici vale senz'altro la pena pagare un prezzo più elevato.

Una piantagione di alberi di Natale? No, non mi risulta, dice la signora pensionata che in questo pomeriggio autunnale passeggia nei dintorni di Kloten ZH. «Inoltre è troppo presto per gli abeti di Natale», aggiunge divertita. Invece la piantagione c'è: Alfred Spaltenstein, il cui vivaio è situato un po' discosto vicino ad una radura riprende il discorso e replica a distanza: «Gli alberi di Natale danno da fare tutto l'anno.» Assieme alla moglie Vreni e a un impiegato sta tagliando rami che lega in fasci. Li vende direttamente o tramite i negozi Landi a clienti che intendono proteggere i loro giardini dal rigore dell'inverno o che li utilizzano per realizzare una corona dell'Avvento. La cura e la regolazione per mantenerne la forma sono necessari in tutte le stagioni. «Non ci crederà ma una settimana fa ho già venduto il primo albero di Natale», racconta ridendo Alfred Spaltenstein. L'abete è stato ritirato da un'agenzia di Zurigo e sarà protagonista di uno spot televisivo per un negozio discount.

Il lavoro del produttore svizzero di abeti di Natale non è però sempre degno di un film, la concorrenza dall'estero infatti è grande. Circa il 70 per cento dei popolari abeti Nordmann per esempio proviene dall'estero. In Danimarca, Germania e Austria si produce più a buon mercato che in Svizzera ma sovente in modo poco sostenibile. Solo in Danimarca oltre 4000 produttori immettono ogni anno sul mercato circa 175 milioni di abeti coltivati in grandi monoculture con l'ap-

porto di fertilizzanti chimici per una crescita rapida e un colore verde intenso delle foglie. Inoltre impiegano erbicidi, fungicidi e insetticidi e affinché ogni abete sia perfetto i produttori fanno ricorso a regolatori della crescita chimici con ormoni vegetali sintetici.

«Si tratta sovente di prodotti che in frutticoltura sono utilizzati per il diradamento dei meli e che anche in Svizzera sono permessi in agricoltura convenzionale», spiega Philipp Gut, responsabile del servizio colture speciali presso il centro di formazione Wallierhof a Riedholz SO e direttore di IG Suisse Christbaum. La comunità di interessi è stata fondata nel 2003, Alfred Spaltenstein ne è stato il primo presidente. La comunità ha per scopo di rafforzare la competitività dei produttori svizzeri e ridurre la dipendenza dall'estero. Attualmente riunisce circa 260 aziende, il 4 per cento sono aziende biologiche. La CI stima la totalità dei produttori a circa 500. Philipp Gut evoca i circa 200 000 proprietari di boschi svizzeri che in parte vendono abeti di Natale. Secondo il settore, in Svizzera per Natale si vendono ogni anno circa 1,5 milioni di alberi.

Nove delle aziende bio fanno parte della CI, si tratta soprattutto di aziende grandi come Spaltenstein e Fünfschilling di Lully VD. Secondo Ilona Stoffel, responsabile del prodotto presso Bio Suisse, il numero complessivo di produttori bio ammonta a circa 60. La maggior parte degli abeti bio svizzeri è venduta direttamente. Nella statistica gli alberi figurano sotto «piante ornamentali». Per la produzione valgono le direttive di Bio Suisse, in particolare le norme relative alla produzione vegetale. «L'uso di prodotti chimici di sintesi è vietato», chiarisce Ilona Stoffel. La produzione richiede pertanto più tempo, aumenta il lavoro manuale e quindi anche il prezzo. Concretamente: Alfred Spaltenstein nella vendita diretta per un abete Nordmann alto 2 metri chiede 70 franchi mentre un abete



Su 6 ettari crescono 10 000 abeti destinati soprattutto alla vendita diretta: Alfred Spaltenstein nel suo vivaio a Kloten. Foto: bg

importato proveniente da produzione convenzionale presso Jumbo o Landi sovente non costa nemmeno la metà. Quando con la sua bancarella si trova in una grande città come Zurigo, Alfred Spaltenstein per un abete particolarmente grande può anche chiedere più di 70 franchi. In netto contrasto i grandi distributori propongono azioni e vendono abeti Nordmann di media grandezza per venti franchi. Un produttore che preferisce rimanere anonimo commenta: «Anche i consumatori svolgono un certo ruolo. Presso i grandi distributori si può osservare come fanno avanti e indietro esaminando gli alberelli e lodando gli abeti svizzeri – ma poi acquistano l'esemplare danese a basso costo.»

Numero insufficiente di piantine con radici svizzere

Per quali motivi bisognerebbe quindi optare per un albero di Natale proveniente dalla Svizzera e oltretutto per un albero prodotto in modo biologico? Alfred Spaltenstein conduce attraverso il vivaio realizzato ai tempi da suo padre. Esistono studi che dimostrano che nelle piantagioni gestite in modo estensivo possono trovare rifugio piante e animali rari. Anche qui a Kloten si sente il canto di uccelli, occasionalmente interrotto da aerei in partenza. Durante il periodo più prospero la piantagione ammontava a nove ettari e rappresentava un gradito introito accessorio per l'azienda mista. Nell'azienda «Naturernteland» con negozio aziendale la clientela poteva raccogliere da sé le mele o l'insalata e anche gli abeti di Natale. Nel 2018, visto che nessuno dei tre figli voleva rilevare l'azienda, i coniugi l'hanno venduta mantenendo però il vivaio per un periodo determinato. Su sei ettari vi crescono ora 10 000 alberi.

Passando attraverso i filari Alfred Spaltenstein mostra che cosa significa per lui bio. Grazie al fatto che il contadino da aprile a ottobre fa pascolare le pecore la vegetazione spontanea è scarsa. Per gli abeti procede ad una regolazione delicata della crescita: taglia i rami in eccesso, raddrizza quelli storti come si usa fare in frutticoltura. Se un albero presenta parti con pochi rami provvede a colmare il vuoto alzando o abbassando i rami con l'aiuto di una corda. In caso di presenza eccessiva del pidocchio dell'abete tratta con olio di neem. La manutenzione di una bella cima richiede un'attenzione particolare. Se manca occorre piegare i rami secondari verso l'alto per formare una punta. Ciò tuttavia richiede tempo, gli abeti necessitano da otto a dieci anni prima di poter essere venduti. Anche Alfred Spaltenstein ha avuto bisogno di pazienza prima che la sua attività divenisse redditizia: «Vale la pena solo se riesco a raggiungere nel 90 per cento degli alberi la qualità 1 o 2. Se si tratta solo del 70 per cento non vale la pena.»

Fabian Baumgartner sa a che cosa occorre inoltre badare. Il consulente in frutticoltura e coltivazione di bacche si occupa della coltura speciale abete di Natale presso il FiBL. Un promemoria non esiste ancora ma è previsto. Come specie più venduta l'abete Nordmann predilige luoghi da soleggiati a mezz'ombra. Occorre evitare la presenza di acqua stagnante, il suolo dovrebbe presentare un valore pH leggermente acido (5,5 a 6,5). Le malattie come l'armillaria solitamente non sono gravi ma in singoli casi possono creare problemi. Vi sono anni nei quali l'afide dell'abete si diffonde fortemente. L'esperto del FiBL conclude: «Per quanto riguarda i fungicidi e gli insetticidi la coltura è considerata piuttosto estensiva.» Ciò che induce i produttori a rinunciare alla conversione al biologico è il lavoro supplementare per allevare le piantine. Affinché ricevano sufficienti sostanze nutritive occorre eliminare accuratamente



Da aprile a ottobre «puliscono» il vivaio. Foto: mad

le infestanti. A questo scopo sono necessari cinque tagli, ne bastano due se si lasciano pascolare le pecore.

Ciononostante: le piantine per gli abeti di Natale svizzeri – che siano bio o convenzionali – solitamente provengono dall'estero, per esempio dalla Germania. In Svizzera vi sono solo poche aziende che le offrono. I produttori lamentano che tale offerta è insufficiente, sia per quanto riguarda la qualità che la quantità (la merce importata inoltre è molto più conveniente). Philipp Gut della comunità d'interessi osserva: «La situazione è insoddisfacente. Se vogliamo vendere alberi svizzeri devono provenire dalla Svizzera anche le piantine.»

Come si presenta l'ecobilancio se gli alberi crescono per un decennio per poi decorare i salotti per pochi giorni festivi? «Un ettaro di colture di abete durante il periodo di crescita di oltre dieci anni cattura fino a 145 tonnellate di CO₂ e produce fino a 105 tonnellate di ossigeno», sostiene la CI. Il produttore in genere sostituisce gli alberi tagliati in una stagione con un nuovo impianto, dice Fabian Baumgartner. Ne risulta «un ciclo chiuso», anche le vie di trasporto sono brevi grazie alla vendita diretta. Conclusione del consulente del FiBL: «Gli alberi di Natale indigeni possono senz'altro essere prodotti in modo ecologico.» Beat Grossrieder



L'essenza della coltivazione di alberi di Natale

→ Spaltenstein Christbaumkulturen
aspaltenstein@sunrise.ch
tel. 044 813 12 36

🌐 www.christbaum-spaltenstein.ch

→ Philipp Gut, IG Suisse Christbaum
philipp.gut@vd.so.ch
tel. 032 627 99 77

🌐 www.igsuisse-christbaum.ch

→ Ilona Stoffel, responsabile del prodotto Bio Suisse
ilona.stoffel@bio-suisse.ch
tel. 061 204 66 66

→ Fabian Baumgartner, dipartimento scienze delle produzioni vegetali, FiBL
fabian.baumgartner@fibl.org
tel. 062 865 17 37

Grand Prix va nel Canton Zugo

Grande onore per la Comunità d'interessi Bio Zugerland che ha vinto il premio d'incoraggiamento di Bio Suisse.

Lasciando la strada principale nella grande rotonda a Sihlbrugg per svoltare in direzione di Hintersennweid, dopo due chilometri ci si trova immersi in un mondo completamente diverso. Sotto una scarpata piuttosto ripida scorre il fiume Sihl. Vi sono pascoli per ruminanti, Bioweidebeef, come quelli allevati dal contadino bio Peter Waltenspül. Dal 2014, dopo aver partecipato ad un progetto di Bio Zug, l'organizzazione associata a Bio Suisse della quale è presidente, lui e la sua compagna Carmela Total praticano anche la campicoltura: orzo, frumento, spelta, granoturco e patate. «La mia attenzione è incentrata in particolare sul suolo che è la base per buone rese», precisa Peter Waltenspül. Rebekka Weiss, che con il marito Daniel gestisce una fattoria sullo Zugerberg e pratica la campicoltura dal 2014, segue la stessa filosofia. La sua massima è: coerentemente bio regionale. Come consumatrice le ha dato fastidio il fatto che la farina bio svizzera sovente è mescolata con farina proveniente dall'estero. Ora è soddisfatta della farina bio del Canton Zugo ottenuto dai cereali propri.

Rebekka Weiss è direttrice della comunità d'interessi (CI) Bio Zugerland. Assieme a Peter Waltenspül e Thomas Pfister costituisce l'organo direttivo della CI che attualmente conta 16 membri, tutti produttori bio. Il progetto dedicato alla coltivazione di cereali per l'alimentazione umana è stato lanciato nel 2018. Da allora hanno visto la luce numerosi progetti e sono stati superati numerosi ostacoli. Si è per esempio reso necessario allineare le aziende grandi e quelle piccole sotto il motto: «Chi fornisce cereali deve anche partecipare alla vendita», spiega Peter Waltenspül. Nel frattempo è stato possibile acquisire come rivenditori alcuni negozi in azienda nonché alcune filiali di Landi e Volg. Le strutture sono volutamente mantenute snelle e ha regolarmente luogo lo scambio di esperienze tramite chat e in occasione di uno o due incontri annui dei membri durante i quali sono allestiti i piani di coltura. L'anno scorso la CI con i suoi prodotti ha conseguito un fatturato di circa 40 000 franchi.

Dalla farina alla pasta, dalla birra alla polenta

La spelta e il frumento sono venduti fra l'altro sotto forma di farina. La CI ha per obiettivo di riavere sotto controllo l'intera catena del valore. «Noi contadini abbiamo ceduto troppo», osserva Peter Waltenspül. L'obiettivo per i cereali è un prezzo al produttore superiore del 15 per cento al prezzo indicativo bio. Una singola azienda con una superficie coltiva di 1 o 2 ettari difficilmente potrebbe far macinare i cereali da terzi mentre la CI lo può fare nel mulino Ferrenmühle a Kleinwangen LU. La panetteria Nussbaumer a sua volta ha messo in vendita un pane di spelta dello Zugerberg ottenuto da farina di spelta della CI.

Per il mercato O sole bio la CI nel 2019 ha fatto produrre per la prima volta pasta di spelta dalla contadina Edith Halter di Edlibach ZG. Un altro progetto è costituito dalla coltivazione di orzo da birra in collaborazione con il birrificio Baar. Ne è risultata la birra del «brindisi» ai mondiali di calcio 2021. Peter

Waltenspül ha fatto «perlare» il suo orzo in Bregaglia GR ma è stato maltato a Ginevra. In generale la logistica rappresenta la sfida principale per la CI. Un'altra specialità dell'azienda Hintersennweid di Peter Waltenspül, che ospita anche gli impianti per la pulizia, l'essiccazione e il raffreddamento dei cereali, è una polenta bramata di una vecchia varietà di granoturco di Domleschg. I coniugi Weiss dal canto loro vendono avena nuda bio che cresce nell'azienda bio Mittelmatt Zugerberg. La CI stessa intende crescere ma continuare a fornire i prodotti solo nella regione di Zugo. Uno dei prossimi progetti è il lancio di un prodotto a base di carne. Daniel Salzmann, caporedattore Schweizer Bauer; articolo abbreviato da Schweizer Bauer, 20 novembre 2021



Mantengono la creazione del valore dei prodotti nella regione: Rebekka Weiss e Peter Waltenspül della CI Bio Zugerland. Foto: Daniel Salzmann



Grand Prix Bio Suisse 2021

Quest'anno hanno preso parte al Grand Prix Bio Suisse 18 progetti. Ha vinto il premio di incoraggiamento dotato di 10 000 franchi la CI Bio Zugerland i cui rappresentanti Peter Waltenspül e Thomas Pfister lo hanno ritirato in occasione dell'assemblea dei delegati di Bio Suisse il 17 novembre 2021. «Ci ha sorpreso che il nostro progetto sia stato apprezzato», ha detto Peter Waltenspül. La CI è pertanto molto soddisfatta del riconoscimento. La presidente della giuria Madeleine Kaufmann ha lodato la creazione di valore regionale, la minore impronta ecologica e il carattere di modello del progetto. – Seguono sui posti da 2 a 5: Wild Foods (Juval Kürzi), Kiental BE, con un'alternativa vegana al salmone a base di carote Gemma affumicate; Simon e Lena Vögeli, azienda Stauffenbühl, Burgstein BE, con un bobcat funzionante ad energia solare CO₂ neutrale; Zizania Biobotanica (Tulipan Zollinger e Anneleen Lavigne), Les Evouettes VS, con cosmetici naturali ottenuti da sottoprodotti di un selezionatore di sementi bio; Urs Marti e Leandra Brusa, Biohof Hübeli, Kallnach BE, con una bevanda a base di avena Gemma. *schu*

biozugerland.ch (D)

www.wildfoods.ch (D)

www.stauffenbuehl.ch/e-bobcat-umbau (D)

www.zizania.bio (F, D, E)

www.biohof-huebeli.ch (F, D, E)

Delegati: no all'uccisione dei pulcini

L'assemblea dei delegati di Bio Suisse ha deciso di porre fine all'uccisione dei pulcini, respinge nuovamente lo spermsexing e chiede più bio nella formazione agricola.

«Finalmente!» Con questa esclamazione il presidente Urs Brändli ha aperto l'assemblea dei delegati (AD) di Bio Suisse tenutasi il 17 novembre 2021 al teatro cittadino di Olten. Per la prima volta dall'inizio della pandemia i delegati si sono incontrati fisicamente anziché virtualmente. Era tuttora in vigore la regola vaccinati, guariti o testati, motivo per cui alcuni delegati hanno preferito votare per corrispondenza. Ospite a Olten è stato il presidente del Consiglio nazionale Res Aebi.

Per i licenziatari Gemma si è trattato di una prima, infatti hanno partecipato per la prima volta all'AD come nuova organizzazione associata. Nel 2024 si deciderà sull'ammissione definitiva. Per la prima volta è stato possibile seguire l'AD in livestream. L'associazione vuole così creare maggiore trasparenza nei confronti della base e di altri interessati.

Lasciar vivere i pulcini maschi

La votazione sull'uccisione di pulcini maschi di razze ovaiole era attesa con impazienza. I delegati hanno approvato a grande maggioranza la proposta del consiglio direttivo di rinunciare all'uccisione di pulcini entro fine 2025. L'attenzione è ora incentrata su galline di razze a duplice attitudine e su razze longeve adatte all'agricoltura bio. Anche l'ingrasso di pulcini maschi rimane un'opzione. Nel contempo i delegati hanno deciso di vietare la determinazione del sesso nell'uovo mediante tecnologie in ovo. A questo proposito è rimasta inascoltata la proposta di Bio Fribourg, Bio Neuchâtel e Bio Vaud di permettere per ora procedimenti in ovo come Seleggt essendo eticamente accettabili e perché l'allevamento di pulcini maschi e quello di razze a duplice attitudine non sono privi di problemi.

Nell'ambito di un'ulteriore votazione i delegati hanno respinto per la terza volta sull'arco di pochi anni lo spermsexing per bovini. La separazione meccanica dello sperma in base al sesso di razze da latte e da ingrasso nelle aziende bio rimane vietata. La rispettiva richiesta di Bio Schwyz, Bioring Appenzellerland, Bioland Liechtenstein e Bio Grischun è stata chiaramente respinta con 66 voti contrari contro 28 sì e 8 astensioni dando seguito all'argomento del consiglio direttivo di continuare a seguire la via bio verso razze a duplice attitudine. Nessuna chance ha inoltre avuto la proposta ad hoc di Bergheimat Schweiz di permettere unicamente la monta naturale.

Formazione bio alle scuole agricole

Nel corso del pomeriggio i delegati si sono espressi all'unanimità a favore del documento sugli obiettivi relativi alla formazione di base bio nel quale il consiglio direttivo chiede l'introduzione di due specializzazioni bio nella formazione agricola: una per la campicoltura e una per l'allevamento di animali basato su superfici inerbite. Con il crescente numero di aziende bio sono necessarie offerte di formazione specifiche.



Assemblea dei delegati ben frequentata a Olten. Foto: René Schulte

Urs Brändli al termine dell'AD ha informato che il consiglio direttivo all'ultima riunione ha deciso di votare a favore dell'iniziativa contro l'allevamento intensivo rispettando le verifiche e le discussioni in seno agli organi e a precedenti AD che hanno condotto alle direttive che ora rappresentano l'asticella per l'iniziativa. «L'allevamento svizzero dopo il periodo di transizione fino al 2048 può senz'altro arrivare allo stesso punto nel quale Bio Suisse si trova oggi mentre Bio Suisse continua a sviluppare la Gemma, come mostra per esempio la votazione odierna per un allevamento di pollame più rispettoso degli animali», ha spiegato il presidente. René Schulte



Inoltre ...

Affari statutarî: I delegati hanno approvato il preventivo 2022. Prevede un attivo di 24,7 mio. fr. (2021: 19,7 mio. fr.) e un passivo di 26,6 mio. fr. (19,6 mio. fr.). I motivi delle notevoli differenze rispetto all'anno precedente sono l'entrata sul mercato di Migros e i diversi progetti strategici. - Due proposte che chiedevano la riduzione dei contributi dei produttori e delle tasse di licenza pari al 10 per cento non hanno avuto alcuna possibilità. **Informazioni:** I delegati sono stati aggiornati in merito a Biomondo, strategia climatica (Bioattualità 9|21), certificazione di spazi verdi urbani e risoluzione gruppo di esperti cereali. **Festeggiamenti:** Assegnazione Grand Prix Bio Suisse (pagina 12); cerimonia con ospiti d'onore per l'anniversario «40 anni Bio Suisse» (pagina 14).

Verbale AD prossimamente su:

 www.partner.bio-suisse.ch > Su di noi >
Associazione > Assemblea dei delegati (AD)
→ Coordinazione federativa
verband@bio-suisse.ch
tel. 061 204 66 66

Filmato sui 40 anni di Bio Suisse:

 www.bio-suisse.ch/40ans (F e D)



Sul podio (da sin.): Maya Graf (Consigliera Stati Verdi)), Regina Fuhrer-Wyss (3a presidente Bio Suisse), Werner Scheidegger (1° presidente Bio Suisse), Urs Niggli (già direttore FiBL), Ueli Schmezer (moderatore), Tina Siegenthaler e Valérie Piccand (contadine Gemma). Foto (salvo eccezioni): Frederic Meyer

Bio Suisse festeggia i 40 anni



Per i suoi 40 anni Bio Suisse il 17 novembre 2021 ha invitato al teatro cittadino di Olten circa 280 ospiti.



Foto a sinistra: attuale presidente Bio Suisse e predecessori: Urs Brändli, Werner Scheidegger, Regina Fuhrer-Wyss. A destra: Ernst Frischknecht (presidente 1993–2001) deceduto il 14 aprile 2021, il giorno dell'assemblea dei delegati primaverile di Bio Suisse. Foto a d.: elfundzehn.ch | Sasi Subramaniam



Maya Graf (Consigliera Stati), Christian Hofer (Dir. UFAG)



Anne Challandes (presidente USDCR), Cédric Guillod (consiglio direttivo Bio Suisse)



Otto Schmid (FiBL), Urs Niggli (già direttore FiBL)



Martin e Isabel Andermatt (fondatori Biocontrol), Peter Jossen (presidente CA Bioinspecta)



Pascal Olivier (direttore Antenne romande, Bio Suisse), Reto Thörig (capoprogetto ristorazione collettiva, Bio Suisse)



Il trio Pflanzplätz ha entusiasmato il pubblico con il suo mix di musica popolare svizzera tradizionale e moderna - sul e dietro il palco.



Balz Strasser (direttore Bio Suisse), Fredi Strasser (pioniere Piwi e docente della prima classe bio in Svizzera), Jan Plagge (presidente Bioland Germania)



Knut Schmidtke (direttore ricerca, consulenza e innovazione FiBL)



Claude-Alain Gebhard (membro del consiglio di amministrazione Prokana)



Biofarm, Bioterra, Demeter, FiBL e Prokana hanno donato a Bio Suisse una panchina con l'invito «sedetevi, riflettete e sviluppate nuove visioni». Foto: Andreas Basler, FiBL

Nuova composizione della direzione

Il pensionamento del responsabile marketing Jürg Schenkel in autunno in combinazione con una riorganizzazione non ha solo condotto a modifiche nell'organigramma bensì anche nella composizione della direzione (Dir).

Il 15 settembre 2021 Timo Pekküçer ha iniziato l'attività presso Bio Suisse. Il 50^{enne} dirige il dipartimento marketing e comunicazione ed entra a far parte della direzione. Timo Pekküçer è diplomato in comunicazione e marketing e ha conseguito un master di Advanced Studies in marketing digitale. Dispone di lunga esperienza nel marketing di prodotti industriali, di servizi e di prodotti commerciali. Nel corso degli ultimi sette anni ha lavorato come responsabile marketing e comunicazione presso Schindler e AS Aufzüge.



Timo Pekküçer

Anche Alex Meier fa ora parte della direzione. Ha iniziato la sua attività il 1° dicembre 2021 e dirige il nuovo dipartimento mercati. Il 44^{enne} è agronomo diplomato presso il politecnico di Zurigo e ha conseguito un Executive Master of Business Administration in Leadership e Management. Negli ultimi dieci anni Alex Meier ha lavorato in diverse funzioni dirigenziali nel settore marketing e commercializzazione presso Andermatt Biocontrol e presso la ditta Eric Schweizer. *Lukas Inderfurth, Bio Suisse*

→ Timo Pekküçer, responsabile marketing e comunicazione
timo.pekuecer@bio-suisse.ch
tel. 061 204 66 49

→ Alex Meier, responsabile mercati
alex.meier@bio-suisse.ch
tel. 061 204 66 99



Alex Meier

Divisione trasformazione e commercio rafforzata

Dalla scorsa estate il gruppo trasformazione e commercio di Bio Suisse dispone di due ulteriori specialisti nel campo della concessione delle licenze.

Eliane Künzi ha conseguito un bachelor in tecnologie alimentari e da ultimo ha lavorato come collaboratrice scientifica esterna presso l'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria a Berna. In precedenza la 44^{enne} era stata

attiva nell'assicurazione della qualità e nella gastronomia.

Pure Markus Blaser dispone di un bachelor in tecnologie alimentari e dopo gli studi ha lavorato dapprima presso Rondo Burgdorf dove ha fatto parte della squadra di sviluppo nel centro tecnologico. Prima di giungere a Bio Suisse il 31^{enne} ha lavorato come manager dei prodotti junior presso Nestlé Suisse. *schu*



Eliane Künzi



Markus Blaser

Campicoltura bio 2022



Giornata della campicoltura bio.

A seguito della grande richiesta l'ottava giornata della campicoltura bio si svolgerà per la prima volta sull'arco di due giorni. L'8 e il 9 giugno 2022 il settore bio si incontrerà nell'azienda bio Lüscher a Holziken nel Canton Argovia. Le ditte e le organizzazioni possono annunciarsi da subito come espositori e / o sponsor (contatto vedi sotto).

La giornata della campicoltura bio presenta le tecniche del futuro, promuove lo scambio di esperienze tra produttori e operatori del settore, mostra l'efficienza di un'agricoltura senza pesticidi sintetici e senza fertilizzanti chimici e vuole contribuire all'aumento della superficie campicola bio. Saranno presenti diverse postazioni con temi centrali come esperimenti colturali e varietali relativi a spelta, frumento e avena ma anche postazioni aventi per tema colture oleose, verdura a lunga conservazione, prati artificiali, leguminose da granella, irrigazione, lavorazione del suolo e regolazione delle infestanti. Esperti della consulenza e della ricerca risponderanno alle domande. Vi saranno inoltre visite dei campi, presentazione di macchine e novità nel campo dell'esposizione. I visitatori potranno informarsi direttamente. Saranno presenti tutti i principali produttori e attori del settore bio.

L'evento bilingue (D/F) è rivolto a produttori bio, PI e PER ed è organizzato da FiBL, Sativa Rheinau, Bio Suisse, il centro agricolo Liebegg e l'azienda biologica Lüscher. *Fatos Brunner, Bio Suisse*

Annuncio espositori e sponsor:

→ Markus Johann, Sativa Rheinau
m.johann@sativa-rheinau.ch
tel. 079 636 53 64

Programma e ulteriori informazioni:
fr.bioackerbautag.ch (F e D)



Il consigliere di Stato Markus Dieth consegna l'assegno Swisslos a Knut Schmidtke (FiBL).

FiBL: consegna assegno

Il FiBL nella sua sede a Frick investe circa 30 milioni di franchi in una moderna infrastruttura di ricerca. Un centro dei congressi con aula magna, un ristorante e un edificio che ospita gli uffici vanno a completare le nuove costruzioni sorte presso l'istituto di ricerca negli ultimi anni. I nuovi edifici saranno consegnati per la fine dell'anno. Alla fine di ottobre il Consigliere di Stato argoviese Markus Dieth ha consegnato al FiBL l'ultimo di complessivamente 11 milioni di franchi provenienti dal fondo Swisslos che il Cantone investe nell'ampliamento. *Seraina Siragna, FiBL*

Nuova redattrice

Dal mese di marzo di quest'anno Ann Schärer è stata attiva come autrice di promemoria presso il FiBL e passa ora nella redazione della rivista Bioattualità. Dopo gli studi di germanistica all'Università di Friburgo ha lavorato per diversi anni come giornalista presso giornali e riviste. Da otto anni si occupa soprattutto di temi relativi all'agricoltura e in precedenza ha lavorato come redattrice al Servizio d'informazione agricola (LID). Accanto all'attività presso Bioattualità Ann Schärer si sta attualmente preparando per ottenere la licenza di caccia e si impegna a titolo volontario come addetta stampa per l'associazione Salvataggio di cuccioli di capriolo. *lua*



Analisi del suolo per aziende bio

Le analisi del suolo informano sul contenuto di humus e sulla situazione relativa alle sostanze nutritive del suolo. Servono a pianificare la concimazione e sono necessarie per la prova che le esigenze ecologiche sono soddisfatte. Il promemoria «Bodenuntersuchungen für Bioetriebe» è stato rielaborato e può essere scaricato gratuitamente dallo shop del FiBL. *Jeremias Niggli, FiBL*

shop.fibl.org > no. ord. 1158 (D)

Nuovi filmati FiBL

Il video «Neue Wege im Bio-Obstbau» mostra il frutteto sperimentale presso il FiBL a Frick. L'intento è di contribuire a ridurre in avvenire i prodotti fitosanitari sperimentando fra l'altro coperture intelligenti. Inoltre viene testato il sistema di allevamento Guyot sui meli a condizioni biologiche. Con questo sistema si crea una parete fogliare e fruttifera poco fitta che permette l'esposizione al sole ideale dei frutti.

Il video «Umbruch von Gründüngungen» tratta della formazione di humus,



Coperture intelligenti proteggono la frutta.

un obiettivo importante in agricoltura biologica. Accanto all'avvicendamento e alla concimazione organica la lavorazione del suolo è un elemento essenziale per mantenere sani i suoli. Il nuovo filmato mostra una dimostrazione di macchine durante la quale i contadini presentano le proprie macchine e spiegano perché hanno scelto proprio quella determinata macchina. *lua*

www.bioaktuell.ch > Filme:
> Neue Wege im Bio-Obstbau (D)
> Umbruch von Gründüngungen (D)



Presentazione delle proprie macchine.



Fascicolo Alimenti

Il fascicolo «Durabilité et qualité des aliments biologiques» è stato rielaborato e può essere scaricato gratuitamente dallo shop del FiBL o ordinato in versione stampata a pagamento. Temi del fascicolo sono la produzione di derrate alimentari e una strategia nutrizionale sostenibile. Il «piatto della salute globale» mostra in modo chiaro un'alimentazione che tiene conto della salute individuale ma anche delle risorse della terra. Nel fascicolo viene spiegato che anche una minima riduzione di alimenti di origine animale ha un impatto notevole sull'ambiente. Il fascicolo è stato redatto dal FiBL in collaborazione con FQH (Food Quality & Health), la rete internazionale di ricerca per la qualità degli alimenti e la salute. *lua*

shop.fibl.org > no. ord. 1415 (F); 1405 (D)

È realtà il progetto «A scuola con B(r)io»

Nell'anno scolastico 2021/2022 è iniziato il progetto con alcune classi di scuole dell'infanzia ed elementare, per rimarcare l'importanza di sensibilizzare le future generazioni.

L'innocua domanda «ma perché pompano il latte nelle mucche?» è stata posta a un nostro produttore durante una visita alla sua azienda da parte di un gruppo di bambini. Non ci permettiamo di generalizzare, ci mancherebbe, ma questa è un'altra prova che negli ultimi 20-30 anni il mondo cittadino si è allontanato da quello contadino. Se, qualche decennio fa, era normale per i bambini avere il vicino di casa con animali da cortile o avere i nonni con api, vigna e pecore, oggi non lo è purtroppo più.

Questo è solo uno dei motivi che ha spinto Bio Ticino a proporre un progetto dedicato all'agricoltura biologica e alla biodiversità nelle scuole dell'infanzia ed elementari del Ticino. Il progetto «A scuola con B(r)io» è stato sviluppato in collaborazione con il Dipartimento formazione ed apprendimento della Scuola universitaria professionale della Svizzera italiana (SUPSI) ed è proposto nell'ambito della formazione continua dei docenti.

Chi ben comincia è a metà dell'opera

Nel corso dell'anno scolastico 2021/2022 un numero ristretto di docenti provenienti da tutto il Cantone creerà dei percorsi didattici per affrontare i diversi soggetti del progetto: insegnare le fondamenta dell'agricoltura biologica, il valore della biodiversità, come affrontare un futuro sostenibile in agricoltura e, non da ultimo, l'importanza di consumare prodotti stagionali e creare una consapevolezza alimentare anche fra i più piccoli.

Oltre a ricevere il sostegno formativo di SUPSI e di Bio Ticino, i docenti partecipanti visiteranno diverse aziende agricole biologiche certificate Bio Suisse per poter avere una visione globale, completa e pratica sulla realtà biologica.

Il fatto che i progetti tematici vengano sviluppati direttamente dai docenti è una novità anche per i corsi di formazione continua. Per Bio Ticino è importante che la metodologia d'apprendimento sia corretta e puntuale per le fasce d'età coinvolte.

Dalla teoria alla pratica!

I percorsi didattici sviluppati verranno in seguito messi a disposizione di tutte le scuole elementari e dell'infanzia del Cantone, al fine di coinvolgere il maggior numero di sedi scolastiche. In questa fase Bio Ticino vorrebbe contribuire organizzando visite in fattoria o incontri con agricoltori bio locali. L'ulteriore scopo in questa fase è quello di creare un legame fra scuole e aziende agricole, per avvicinare i bambini al mondo contadino e biologico.

Nel frattempo, in alcune delle classi coinvolte si stanno già svolgendo i primi percorsi: c'è chi sta capendo il concetto di ciclo chiuso in azienda, coltivando a scuola un cereale per produrre mangime da dare poi alle galline ovaiole. Il pollaio, situato nel comune, verrà visitato più volte studiando l'importanza del benessere animale e del loro ciclo produttivo. Un'altra classe ha creato un grande lombricaio d'osservazione per studiare l'importanza di un terreno vivo e fertile e capirne i pregi. Un altro esempio è lo studio dei vari marchi sui prodotti alimentari, per sviluppare nei ragazzi una consapevolezza alimentare più sostenibile. I percorsi che si stanno profilando sono molto variati e coinvolgono le basi di un'agricoltura sostenibile.

Un assaggio Bio nelle scuole medie

Già da alcuni anni Bio Ticino è presente nelle scuole medie cantonali con un'altra importante iniziativa, il progetto «Un assaggio Bio», il quale viene svolto nell'ambito delle lezioni di educazione alimentare con le classi di terza media. Una collaboratrice e membro di comitato di Bio Ticino spiega l'importanza dell'acquisto biologico e locale cucinando assieme a loro un menu equilibrato sviluppato con il Cantone. «Un assaggio Bio» è apprezzato sia dalle docenti che dagli allievi, e viene svolto nella maggior parte delle scuole medie cantonali.

Bio Ticino è quindi particolarmente felice di completare nelle scuole dell'obbligo ticinesi il percorso educativo, che l'associazione persegue da diversi anni. L'obiettivo principale di quest'impegno è di divulgare i principi di un'agricoltura rispettosa della natura alle generazioni future, nel modo più semplice possibile, cercando di creare una riflessione personale ed una consapevolezza alimentare. *Valentina Acerbis-Steiner, Bio Ticino*



Visita alle aziende agricole biologiche con i docenti. Foto: 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.

Bioattualità dall'archivio: Biopioniere cerca successore



Nel 2005 è apparso un servizio sull'azienda Oswaldhof gestita da oltre novant'anni in regime biodinamico e che potrebbe essere la prima azienda bio in Svizzera. Appartiene ad un'associazione che assicura il futuro dell'azienda e sta ora cercando nuovi gestori. Foto: Bioactualités

Oswaldhof nel 1930 è stata la prima azienda a passare al biologico. Ancora oggi è gestita in modo biodinamico – ed è alla ricerca di nuovi gestori.

Il testo originale d'archivio è disponibile sul sito: www.bioactualites.ch/30-ans (F e D)

Qui termina la serie «Bioattualità dall'archivio» per i 30 anni di Bioattualità.

Bioattualità nell'edizione 5|05 ha pubblicato un servizio sull'azienda Oswaldhof a Klarsreuti TG. In Svizzera l'azienda di 33 ettari è considerata la prima ad essere stata convertita nel 1930 all'agricoltura biologica. Da allora è gestita secondo le direttive Demeter. In occasione del 75° anniversario dalla conversione Bioaktuell aveva posto domande tuttora rilevanti: come è possibile gestire un'azienda Demeter in modo efficiente ma nel contempo secondo i dettami di Rudolf Steiner? Quanta meccanizzazione è necessaria, dove è sensato il lavoro manuale? E infine: come attuare con successo la cessione dell'azienda quando i gestori decidono di smettere? L'azienda Oswaldhof è gestita da tre generazioni dalla stessa famiglia. Questa longevità è dovuta anche ad un'associazione che nel 1966 ha acquistato l'azienda che da allora affitta a condizioni favorevoli.

Matthias e Andrea Koloska gestiscono tuttora l'azienda, ma non ci sarà una quarta generazione, i due figli non intendono rilevarla. Si sta ora cercando una soluzione esterna e recentemente è anche apparso un annuncio su Bioaktuell. I nuovi capiazienda possono portare nuove idee ma devono attenersi a due punti: l'azienda va gestita in regime biodinamico e non può essere trasformata in azienda di ingrasso. La fattoria altrimenti funziona come nel 2005, spiega Matthias Koloska. Il latte è l'elemento centrale, il numero di vacche è aumentato da 34 a 45. La mungitura avviene come nel 2005 con l'aiuto di tecnologie digitali. Analogamente alla mandria è aumentato anche il fabbisogno di foraggio. Il contadino rinuncia alla coltivazione di spelta, orzo e patate: «Coltivo solo frumento e mais per insilato, è stata una scelta necessaria.» Il miglioramento dell'efficienza termina però quando si tratta del benessere degli animali: a Klarsreuti tutte le vacche hanno le corna, come lo impone Demeter. Il contadino fa un compromesso riguardo ai preparati liquidi raccomandati da Steiner: anziché mescolarli a mano lascia svolgere il lavoro ad una macchina. *bg*

Impressum

30° anno, 2021

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

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

Prezzo abbonamento ann.: fr. 55.-
Prezzoabbonamentoestero: fr. 69.-
www.bioattualita.ch > Rivista

Tiratura

Tedesco: 7719 esemplari

Francese: 1286 esemplari

Italiano: 301 esemplari

Copie stampate: 9916 esemplari

Copie inviate: 9306 esemplari
(autentica notarile, 2021)

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

Progetto grafico

Büro Häberli
www.buerohaeberli.ch

Carta

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

Traduzioni

Regula van den Berge
(salvo testi di Bio Ticino)

Redazione

Stephanie Fuchs (sf),
caporedattrice, Bio Suisse
Beat Grossrieder (bg), FiBL
Aline Lüscher (lua), FiBL
Claire Muller (cm), Bio Suisse
Theresa Rebholz (tre), FiBL
Ann Schärer (ann), FiBL
René Schulte (schu), Bio Suisse
redazione@bioattualita.ch
tel. +41 (0)61 204 66 63

Impaginazione

Simone Bissig, FiBL

Redazione online

Ania Biasio (abi), FiBL
Flore Lebleu (fl), FiBL
Nathaniel Schmid (nsc), FiBL
redazioneweb@bioattualita.ch

Annunci

Erika Bayer
FiBL, casella postale 219
5070 Frick
pubblicita@bioattualita.ch
tel. +41 (0)62 865 72 00

Edizione

Petra Schwinghammer
Bio Suisse
Peter Merian-Strasse 34
4052 Basilea
editrice@bioattualita.ch
tel. +41 (0)62 204 66 66

www.bioattualita.ch

Scaricare la rivista (PDF):
www.bioattualita.ch > Rivista
Utente: bioattualita-10
Password: ba10-2021

Il gruppo di esperti in colture arabili cerca due nuovi membri

Bio Suisse punta sulla competenza di professionisti motivati. Per l'inizio del 2022 cerchiamo due nuovi collaboratori a completamento del gruppo di esperti in colture arabili. Prediligiamo una persona proveniente dalla Svizzera romanda o dal Ticino e una persona dalla Svizzera tedesca. Il gruppo di esperti è un organo consultivo e fornisce sostegno al management dei prodotti per le questioni tecniche e di mercato. È composto da produttori Gemma che dispongono di elevate conoscenze e grande esperienza nel campo della produzione biologica.

Requisiti

Gestite un'azienda di coltivazione di cereali Gemma e siete disposti a impegnarvi a favore dell'agricoltura biologica. Siete innovativi, comunicativi e capaci di lavorare in un team. Sapete parlare e scrivere in tedesco o francese e possedete una conoscenza orale di entrambe le lingue ufficiali. Sapete utilizzare i mezzi di comunicazione elettronici.

Impegno e indennizzi

Ogni anno si tengono almeno 5 sedute di un'intera giornata e delle sedute aggiuntive relative a temi specifici in gruppi di lavoro (in presenza o online) nonché, all'occorrenza, telefonate e scambio di e-mail. L'attività viene ricompensata conformemente al regolamento per gli indennizzi di Bio Suisse.

Siete interessati?

Inviare la vostra candidatura, con lettera di motivazione e curriculum breve, entro il 15 gennaio 2022 all'indirizzo e-mail andrea.cahenzli@bio-suisse.ch.

In caso di domande potete rivolgervi a Fatos Brunner, manager dei prodotti colture arabili, inviando un'e-mail all'indirizzo fatos.brunner@bio-suisse.ch o chiamando il numero 061 204 66 48.

