

# BIO

## *Attualità*

La rivista del movimento bio

4 | 17  
MAG

# BIO

## Attualità

- Desidero abbonare Bioattualità per un anno, 10 edizioni al prezzo di fr. 53.- / estero fr. 67.-
- Desidero una copia gratuita di Bioattualità
- Desidero ricevere la newsletter gratuita di Bioattualità
- Sono in formazione e desidero abbonare Bioattualità alla tariffa ridotta di fr. 43.- per un anno (solo in Svizzera, max. 3 anni). Si prega di allegare la prova.

Nome

Cognome

Indirizzo

CPA / località / Paese

e-mail

Data

Firma

Ritagliare il tagliando e inviarlo a:  
Bio Suisse, Edizione Bioattualità,  
Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basilea  
tel. +41 (0)62 204 66 66, editrice@bioattualita.ch  
Offerte speciali vedi sito [www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch)

# TARITRAL BIO

## Messa in asciutta naturale

- metodo naturale per la messa in asciutta immediata!
- rigenerazione del tessuto mammario
- con ortica, salvia ed prezzemolo

026 913 79 84  
[www.lgc-sa.ch](http://www.lgc-sa.ch)

# BIO

## Attualità

### Informazioni sui mercati

Prezzi indicativi al produttore, prezzi franco commercio nonché raccomandazioni dei prezzi per la vendita diretta sono sempre contenuti nel sito

 [www.bioattualita.ch](http://www.bioattualita.ch) > Mercato

I prezzi per gli ortaggi freschi sono pubblicati settimanalmente nel bollettino «Richtpreisbulletin Bio» dell'USPV.

Può essere abbonato sul sito:

 [www.gemuese.ch](http://www.gemuese.ch)

Il monitoraggio mensile del prezzo del latte dell'Unione produttori svizzeri di latte UCPL è disponibile su:  [www.swissmilk.ch](http://www.swissmilk.ch)

## Impressum

### 26. anno 2017

Bioattualità esce 10 volte all'anno, due volte all'anno con un numero doppio

Rivista in francese: Bioactualités

Rivista in tedesco: Bioaktuell

### Tiratura

Tedesco: 6973 copie

Francese: 811 copie

Italiano: 305 copie

(attestato 2016)

Destinatari aziende di produzione e licenziatari Bio Suisse.

Abbonamento annuale fr. 53.-

Abbonamento estero fr. 67.-

### Editore

Bio Suisse, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basilea  
[www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)

e

FiBL, Istituto di ricerca dell'agricoltura biologica  
Ackerstrasse 113, cp 219  
5070 Frick

[www.fibl.org](http://www.fibl.org)

### Stampa

AVD Goldach AG  
[www.avd.ch](http://www.avd.ch)

### Carta

BalancePure, certificata FSC  
Marchio eco: Blauer Engel,  
EU Ecolabel

### Redazione

Katharina Scheuner / *ks* (capored.)

Franziska Hämmerli / *fra*

Christian Hirschi / *hir*

Tanja Hoch / *tho*

Theresa Rebholz / *tre*

Petra Schwinghammer / *psh*

Tel. +41 (0)61 204 66 63

[redaktion@bioaktuell.ch](mailto:redaktion@bioaktuell.ch)

### Grafica

Simone Bissig

### Traduzioni

Regula van den Berge

(salvo testi di Elia Stämpfli)

### Progetto grafico

Büro Haerberli, [www.buerohaerberli.ch](http://www.buerohaerberli.ch)

### Annunci

Erika Bayer, FiBL

casella postale 219, 5070 Frick

tel. +41 (0)62 865 72 00

[pubblicita@bioattualita.ch](mailto:pubblicita@bioattualita.ch)

### Abbonamenti & edizione

Petra Schwinghammer, Bio Suisse

Peter Merian-Strasse 34

4052 Basilea

tel. +41 (0)62 204 66 66

[editrice@bioattualita.ch](mailto:editrice@bioattualita.ch)

[www.bioattualita.ch](http://www.bioattualita.ch)

Scaricare la rivista completa:

[www.bioattualita.ch](http://www.bioattualita.ch) > Rivista

Utente: [bioattualita-4](http://bioattualita-4)

Password: ba4-2017

Foto in copertina: grande interesse per la regolazione meccanica delle infestanti. Le dimostrazioni di macchine attireranno certamente un grande pubblico alla giornata della biocampicoltura. Foto: Marion Nitsch

# Bioprofessionisti: tutti a Cornillens!

La biocampicoltura va a gonfie vele, tanto che c'è già chi teme di non riuscire a vendere i propri prodotti campicoli. Non siamo ancora arrivati a questo punto, spiega Andreas Messer nell'articolo sulla situazione del mercato a pagina 6. Potrebbe darsi che a un certo momento sia necessario ripiegare su nuove colture. I cereali comunque sono sempre molto richiesti.

La biocampicoltura è anche il tema dell'8 giugno, quando, si spera, un gran numero di bioagricoltori si recherà a Cornillens nel Canton Friburgo per partecipare alla giornata svizzera della biocampicoltura 2017. I temi saranno esperimenti varietali e struttura del suolo, colture di nicchia e nuove strategie contro organismi nocivi e malattie, e naturalmente le macchine.

Perché andarci? In aprile ho partecipato alla mia prima assemblea dei delegati di Bio Suisse. Ne avete già preso parte? In quell'occasione si discute, i pareri non sempre concordano, gli animi si scaldano e si obietta, ma sempre in modo costruttivo. I biocontadini sono persone con una grande passione, capaci di pensare con la propria testa. Perciò recatevi alla giornata della biocampicoltura: per discutere, essere di parere opposto, contraddire, vedere le novità. Non sarà utile solo a voi bensì all'intero settore. Nuove idee, approcci innovativi e opposizione costruttiva ci aiuteranno ad affrontare il futuro con serenità.

A proposito, anche noi di Bioattualità ci saremo alla giornata della biocampicoltura e ci farebbe piacere incontrarvi per discutere al nostro stand!

*Katharina Scheuner*

Katharina Scheuner, caporedattrice



## Sommario

### Produzione

#### *Mercato*

- 6 Aumenta la superficie destinata al biologico

#### *Giornata della campicoltura*

- 8 Il grande incontro dei biocontadini

#### *Salute degli animali*

- 9 «L'agopuntura è spesso considerata l'ultima opzione»

#### *Apicoltura*

- 10 Le api devono adattarsi

#### *Produttori*

- 12 «I grossisti chiedono più bio»

#### *Ricerca*

- 14 Sulle tracce di una piccola vespa con grande potenziale

## Trasformazione e commercio

#### *Trasformazione*

- 16 Le differenze di qualità degli oli d'oliva sono grandi

- 18 «Cresce la domanda di funghi bio»

- 19 Annunciarsi ora per la Gemma bio Gourmet

## Bio Suisse e FiBL

#### *Bio Suisse*

- 20 Bio Suisse assume posizioni più chiare

#### *FiBL*

- 21 Raccolta delle conoscenze bio  
Contadini vincenti con la biodiversità

## Rubriche

- 2 *Impressum*  
4 *Brevi notizie*  
5 *Commercio e prezzi*  
22 *Bio Ticino*

## Detto



*«Slogan come «industria alimentare sostenibile» mi fanno paura. Si possono interpretare in mille modi.»*

Maurus Gerber, Bergheimat, all'assemblea dei delegati

→ Pagina 20

## Visto



Questi bovini di razza Grigia retica vivono nell'azienda biodinamica Maiezyt a Habkern nell'Oberland bernese. Oltre all'agricoltura l'azienda propone anche seminari, conferenze e alloggio per gruppi, famiglie e escursionisti. *fra*

[www.hofmaiezyt.ch](http://www.hofmaiezyt.ch)

## Caolino per la viticoltura

Dal 2017 l'uso di caolino contro la drososila *suzukii* in viticoltura è regolarmente permesso. Va utilizzato il prodotto Surround della ditta Stähler, particolarmente puro e facilmente applicabile. Attenzione: caolino provoca macchie bianche ben visibili. Sui sentieri lungo i vigneti si consiglia pertanto di apporre pannelli informativi. I residui non rappresentano alcun rischio per la salute e negli esperimenti non hanno avuto alcun influsso sulla vinificazione.

*Claudia Daniel, FiBL*

[www.bioattualita.ch](http://www.bioattualita.ch) > Colture > Frutticoltura > Protezione delle piante > Drososila *suzukii*

## Inoculazione della soia

Poco prima della semina la soia va trattata con microorganismi simbiotici poiché gli stessi non sono presenti naturalmente nel suolo. Da esperimenti del FiBL è risultato che i prodotti «Biodoz» e «HiStick» hanno avuto il miglior effetto sulla resa e sul contenuto di proteine. La semente va inumidita con acqua possibilmente esente da cloro e mescolata con abbondante inoculante a base di torba. Si sconsiglia di acquistare semente già inoculata. *Matthias Klaiss, FiBL*

[www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) > Cultures > Grandes cultures > Légumineuses à grains > Soja bio: conseils pour la saison 2017

## Modifica dell'ordinanza e del piano di formazione per professioni agricole

La formazione agricola guarda avanti. Dal 1° marzo 2017 la Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione (SEFRI) ha messo in vigore le ordinanze in materia di formazione professionale parzialmente modificate e il piano di formazione delle professioni agricole. Per l'agricoltura biologica nell'anno scolastico 2017 / 2018 sono previste le seguenti modifiche:

- La formazione professionale si svolge per metà ma al minimo sull'arco di un anno presso un'azienda bio riconosciuta. Ciò permette di scegliere l'orientamento agricoltura biologica anche alla fine del secondo anno di tirocinio.
- L'orientamento agricoltura biologica include l'agricoltura bioorganica e biodinamica. Ciò facilita l'assegnazione di studenti provenienti da altri Cantoni.
- Tutte le scuole agricole devono impartire 240 lezioni negli ambiti produzione vegetale risp. allevamento di animali e ambiente di lavoro per l'orientamento agricoltura biologica all'infuori della materia facoltativa.
- Per la professione agricoltrice/agricoltore nel corso del 3° anno vanno impartite 120 lezioni di cui 60 lezioni se possibile in classe separata. Le restanti 60 lezioni sono impartite

in classi comuni dal 1° al 3° anno di tirocinio.

Il lavoro pratico relativo all'allevamento di animali bio nel 2° anno e alla fine del 3° anno di tirocinio sarà verificato nell'ambito del colloquio. *Urs Guyer, Bio Suisse*

[www.agri-job.ch](http://www.agri-job.ch) > Documenti > Ordinanza sulla formazione professionale e piano della formazione AFC

[www.bvz.admin.ch](http://www.bvz.admin.ch) > Professione A-Z > Agricoltore AFC

## Aderire a Bio Gemüse Schweiz

«Bio Gemüse Schweiz» è ora una sezione dell'Unione svizzera produttori di verdura (USPV). I produttori di verdure bio hanno ora una propria voce più autorevole. Bio Gemüse Schweiz è l'Associazione di tutti i produttori di ortaggi bio, indipendentemente dalla commercializzazione. Per ora hanno aderito a Bio Gemüse Schweiz una quarantina di aziende –provengono da 8 Cantoni e coprono tre quarti della superficie orticola bio. Tuttavia non bastano per essere «la voce degli orticoltori bio svizzeri»! Vorremmo pertanto invitare tutti i produttori di ortaggi bio piccoli e grandi a aderire a Bio Gemüse Schweiz – vale la pena procedere insieme nella stessa direzione! *Martin Lichtenhahn, Direttore*

Versione completa dell'articolo, modulo di adesione, statuto (tedesco)

 [www.bioattualita.ch](http://www.bioattualita.ch) > Revista > numero 4/2017

## Cuore, crema di polmone e torta con sego bovino

La valorizzazione dell'intero animale è popolare. A buona ragione: se le interiora e le parti poco pregiate sono consumate con maggiore frequenza



non è solo un punto a favore dell'etica animale bensì costituisce anche un vantaggio economico per produttore e macellaio.

Ma come rendere appetibili queste parti ai consumatori? Questa è stata la domanda centrale al convegno «Mehr Wert: Vermarktung von Maul bis Schwanz» (in tedesco) di Bio Suisse. Oltre alla relazione sulla commercializzazione sono stati preparati e degustati diversi prodotti. Per esempio un piancostato cotto alla griglia, un cuore appena scottato, una gustosa crema di polmoni e una dolce torta di mele preparata con sego bovino.

Conclusione: con creatività e in poco tempo è possibile scoprire e gustare nuove pietanze a base di parti poco pregiate. E i clienti hanno una maggiore scelta a prezzi interessanti. *Corinne Wälti, Bio Suisse*

 [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) > Konsumenten > Knospe-Produkte > Fleisch > Von Kopf bis Schwanz (in tedesco)

# Commercio e prezzi



## Ortaggi conservati

Il 2016 per gli ortaggi destinati alla trasformazione è stato un anno mediocre. Dopo l'ottima annata 2015 sono rimasti al livello del 2014 sia la superficie coltivata sia la quantità raccolta delle principali verdure da trasformazione bio come spinaci, piselli e fagiolini. Per quanto riguarda i fagiolini, con 826,2 tonnellate la resa è stata maggiore

rispetto agli anni passati ma il record del 2015 con 1167,6 tonnellate non è stato raggiunto.

I produttori di piselli hanno in parte subito gravi perdite a causa della primavera bagnata. I prezzi indicativi al produttore per ortaggi da magazzino sono stabili da diversi anni. La produzione attuale nelle annate normali riesce a soddisfare la domanda. *Ilona Meier, Bio Suisse*

## Funghi

I funghi vanno di moda e sono sempre più richiesti. La produzione di funghi bio negli ultimi anni ha registrato una forte crescita.

Nel 2016 sono state prodotte circa 250 tonnellate di funghi bio. Negli scorsi tre anni sono aumentate soprattutto le quantità di cardoncello e shiitake.

Per quanto riguarda i porcini (freschi) la parte bio supera il 40 per cento. I porcini bio freschi sono importati unicamente in casi eccezionali per equilibrare le fluttuazioni dell'offerta.

È invece diversa la situazione dei prataioli bio che sono importati al 100 per cento. Sono però in corso progetti per avviare una produzione di champignon bio in Svizzera. Stando alle cifre fornite dall'Ufficio federale dell'agricoltura, nel 2016 la parte di prataioli bio nel commercio al minuto è stata pari al 4,5 per cento. *Ilona Meier, Bio Suisse*



# Aumenta la superficie destinata al biologico

Il 2017 passerà alla storia più recente come l'anno record per le conversioni al biologico. Fra le aziende in conversione ve ne sono numerose con grandi superfici campicole. Sarà in grado il mercato di assorbire i frutti?

Da oltre dieci anni la domanda di prodotti della campicoltura bio svizzeri continua a crescere. Per riuscire a soddisfare la domanda e quindi il fabbisogno di materie prime bio svizzere saranno necessarie anche in futuro ulteriori superfici campicole bio. Per quanto riguarda i cereali panificabili bio per esempio, la parte indigena è pari al 35 per cento. Sono tuttora molto richiesti frumento, spelta e segale.

## Mercato della carne e dei mangimi composti

E crescono pure i mercati dei prodotti bio di origine animale. Rispetto al mercato del latte quello della carne ha registrato una forte crescita. Il mercato bio maggiormente sviluppato – quello delle uova bio – è in continuo aumento. Un maggior numero di animali necessita più foraggio. Nel 2016 il mercato dei mangimi composti bio è aumentato del 7,8 per cento. I cereali foraggeri possono essere venduti al prezzo indicativo Gemma già nel primo anno di conversione, le superfici supplementari forniscono maggiori quantitativi. E dato che i raccolti crescono più rapidamente che la domanda, aumentano anche le quote indigene. Per quanto riguarda l'orzo e l'avena il fabbisogno indigeno è già sufficientemente coperto. Nelle buone annate e con un forte aumento delle superfici campicole bio potrebbero risultare eccedenze che potrebbero provocare pressioni sul prezzo. Per l'orzo bio e l'avena bio conviene pertanto essere cauti. Per il frumento foraggero e il mais da granella la parte indigena è invece inferiore al 20 per cento, per queste colture vi è una forte richiesta.

## Sementi oleose bio: più interesse che possibilità di smercio

Con il raccolto dell'anno scorso è stato possibile coprire per la prima volta il fabbisogno di sementi oleose bio indigene. Anche questo mercato è in crescita, nonostante l'interesse dei produttori attualmente è superiore alle possibilità di smercio. I produttori pertanto devono assolutamente stipulare contratti d'acquisto con gli acquirenti prima della coltivazione. Bio Suisse sostiene i diversi partner di mercato nell'ulteriore sviluppo dei mercati di sementi oleose bio.

## Richiesta di barbabietole da zucchero e colture di nicchia

La Schweizer Zucker AG necessita di 12 000 tonnellate di barbabietole da zucchero bio, che corrisponde a circa 200 ettari. Attualmente le superfici coltivate a barbabietole da zucchero Gemma sono inferiori a 20 ettari. Con un premio di fr. 30.– per tonnellata aggiunto al prezzo di base la Schweizer Zucker AG da quest'anno sostiene l'agricoltura biologica. Oltre alle barbabietole da zucchero sono sempre più richieste anche altre colture campicole come avena commestibile, miglio e zucche da olio. I produttori interessati possono rivolgersi a Biofarm. *Andreas Messerli, Bio Suisse*

Le superfici campicole gestite secondo le direttive bio sono in costante aumento. Coloro che intendono intraprendere questa via dovrebbero chiarire le possibilità di smercio. *Bild: Lukas Pfiffner*



### In futuro contributi minori per leguminose da granella

Dal 2009 Bio Suisse promuove con un premio la produzione di leguminose da granella (fave, piselli proteici, soia, lupino). Il premio ha permesso di aumentare notevolmente le superfici e di migliorare l'approvvigionamento indigeno di fonti proteiche. Il fabbisogno di piselli proteici e di fave è già coperto per metà con la produzione indigena.

I contributi sono finanziati con una tassa su cereali foraggeri importati. L'aumento dei raccolti ha richiesto un aumento della tassa di prelievo. In occasione della trattativa sui prezzi dell'anno scorso è stato deciso di non aumentare ulteriormente il tasso di prelievo. Sarà pertanto necessario ridurre i contributi. Il gruppo di esperti in materia di colture campicole elaborerà dei cereali foraggeri del 30 maggio 2017.

### Contributi raccolto 2016

Piselli proteici, fave: Fr. 10.– / q

Soia per foraggio e lupino: Fr. 15.– / q

# Il grande incontro *dei biocontadini*

La giornata svizzera della biocampicoltura dell'8 giugno in Romandia rivelerà vari aspetti della produzione vegetale.

Quest'anno la giornata svizzera della biocampicoltura avrà luogo presso Frédéric Zosso. La sua azienda si trova a Cournillens FR, tra Morat e Friburgo. La partecipazione al grande evento della produzione vegetale biologica è d'obbligo per tutti i contadini – bioproduttori, curiosi e interessati. È un luogo d'incontro per informarsi, scambiare esperienze e passare una piacevole giornata in compagnia dei colleghi.

Sono apprezzate soprattutto le dimostrazioni delle macchine, infatti sono una buona occasione per presentare diverse soluzioni meccaniche per combattere le infestanti e per la lavorazione del suolo in generale. Le presentazioni sono previste alle ore 10.30 e alle 15.30 (vedi programma).

La primavera molto mite e secca ha permesso una buona crescita delle colture autunnali. I cereali hanno superato egregiamente l'inverno e sono germogliati bene. Anche la colza ha sopportato le basse temperature in gennaio e la fioritura è stata uno spettacolo. Il 7 aprile le condizioni per mettere a dimora le patate leggermente pregermogliate sono state ottime. Per fortuna il ritorno dell'inverno non ha causato danni alle colture. A inizio maggio a Cournillens era prevista solo la semina di granoturco, soia, carote e alcuni tipi di sovescio.

«Tutti gli ingredienti del pranzo che sarà servito alla giornata della biocampicoltura provengono dalla nostra azienda: salsiccia alla griglia, gratin dauphinois e insalata», svela il capoazienda con orgoglio. Per l'evento ha già preparato oltre 1200 salsicce. Frédéric Zosso è felice di poter accogliere numerosi visitatori nella sua azienda. Ora rimangono solo gli ultimi dettagli prima del grande incontro l'8 di giugno. *Christian Hirschi*



## Giornata della biocampicoltura

Quando: giovedì 8 giugno 2017

Dove: az. «Grand Champ», 1721 Cournillens FR, entrata libera

## Programma

|             |                                                                       |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------|
| ore 8.30    | Apertura settore espositivo, caffè e cornetti nel tendone delle feste |
| ore 9.00    | Saluto e intervento di un relatore ospite                             |
| ore 9.30    | Presentazione postazioni tematiche                                    |
| ore 10.30   | Dimostrazione di macchine                                             |
| dalle 11.30 | Aperitivo e pranzo                                                    |
| ore 13.30   | Presentazione postazioni tematiche                                    |
| ore 15.30   | Dimostrazione di macchine                                             |
| ore 17.00   | Fine della manifestazione                                             |

## Postazioni

- Cereali: esperimenti varietali frumento, colture alternative al frumento
- Sementi oleose, approvvigionamento sostanze nutritive, sotto-semine, lotta contro organismi nocivi
- Patate: tecniche di semina, lotta contro infestanti e malattie
- Colture miste: associazione di diverse colture
- Foraggicoltura: miscele bio, concimazione
- Colture primaverili: tecniche di coltivazione e mercato; carote, bietole, lenticchie, miglio e quinoa
- Lotta contro le infestanti: dimostrazione macchine e robot
- Fertilità del suolo: struttura, sostanza organica, attività biologica
- Energia / concimi aziendali: produzione di energia in azienda, utilizzo di concimi aziendali
- Biodiversità: misure e utilità

 [www.bioackerbautag.ch](http://www.bioackerbautag.ch)

La giornata della campicoltura permette di vedere potenti macchine all'opera. Foto: Marion Nitsch



# «L'agopuntura purtroppo è spesso considerata l'ultima opzione»

L'agopuntura nell'allevamento di animali da reddito è poco considerata. A torto, secondo la veterinaria Sandra Kapica.

## In quali campi applica l'agopuntura?

Sandra Kapica: Ho ottenuto buoni risultati con l'agopuntura e con la moxibustione soprattutto per quanto riguarda le vacche che non vanno in calore o che non diventano gravide. Sono entrambi metodi della medicina veterinaria tradizionale cinese (MVTC) che applico come complemento alla medicina classica.

## Quale effetto hanno le applicazioni?

Il trattamento interviene sui flussi di energia che scorrono nel corpo della vacca riequilibrandone il ciclo. Si tratta di un'alternativa alla terapia ormonale ma purtroppo viene richiesta solo se il trattamento tradizionale non ha avuto successo.

## Quali altre esperienze ha fatto in questo campo?

L'agopuntura può essere molto utile al momento del parto in combinazione con l'omeopatia. Inoltre ho fatto buone esperienze nel caso di polmoniti, di sindrome della vacca a terra e di edema mammario. In caso di mastite applico l'agopuntura come complemento della medicina tradizionale.

## Come si svolge un trattamento tipico?

In caso di problemi di fertilità in genere sono sufficienti uno o due trattamenti. Dapprima visito la vacca secondo lo schema MVTC e identifico i punti terapeutici che sono poi trattati con gli aghi e con l'artemisia (vedi riquadro a lato, n. red.).

## Come reagiscono le vacche alle punture degli aghi?

Di solito è necessario spingere in alto la coda per permettere di applicare gli aghi. Le vacche poi sono tranquille e ruminano o addirittura mangiano. Esistono solo poche vacche che non tollerano le punture.



La veterinaria Sandra Kapica. Foto: Timo Nauer

## Perché l'agopuntura per animali da reddito è poco diffusa?

Penso che sia dovuto in parte a motivi finanziari. I proprietari di animali domestici spendono più facilmente per trattamenti speciali, quindi sono soprattutto i veterinari per piccoli animali a specializzarsi. Molti contadini forse non sanno quanto siano positivi gli effetti dell'agopuntura e che può essere applicata anche sulle vacche. Inoltre, contrariamente all'omeopatia, l'agopuntura richiede vaste conoscenze specifiche.

Intervista: Theresa Rebholz

→ Sandra Kapica, Tierarztpraxis Rothenburg, Tel. 041 280 10 50

[www.tierarztpraxis-rothenburg.ch](http://www.tierarztpraxis-rothenburg.ch)



## MVTC, agopuntura e moxibustione



L'agopuntura regola il flusso di energia. Foto: Sandra Kapica

L'agopuntura veterinaria è una parte della medicina veterinaria tradizionale cinese (MVTC). La TCVM considera il corpo come una struttura energetica globale nella quale scorrono i meridiani che sono dei canali di energia nei quali circola l'energia vitale e che collegano le regioni del corpo e gli organi. Secondo la MVTC le malattie sono dovute ad una disarmonia del flusso energetico. I trattamenti mirano a riequilibrare gli squilibri nel corpo supportando in tal modo i sistemi autoregolanti del corpo. Della MVTC fanno parte l'agopuntura, la moxibustione, le erbe e un'alimentazione adeguata. In Svizzera i trattamenti con erbe e i consigli relativi all'alimentazione da parte del terapeuta per gli animali da reddito sono vietati. L'agopuntura consiste nello stimolare in modo mirato determinanti punti che si trovano sui meridiani per regolare il flusso energetico. La moxibustione consiste nel bruciare sopra o in vicinanza dei punti dell'agopuntura piccoli quantitativi di artemisia essiccata per scaldare il corpo e stimolare il flusso energetico.

## Medicina complementare per animali

Trovate ulteriori informazioni sui siti internet dell'associazione Kometian (in tedesco) e dell'Associazione Svizzera dei Veterinari per la Medicina Alternativa e Complementare (in tedesco e francese).

[www.kometian.ch](http://www.kometian.ch)

[www.camvet.ch](http://www.camvet.ch)

# Le api devono adattarsi

Nonostante la corsa contro la varroa è necessario prendersi il tempo per migliorare la vitalità delle colonie. Alla prima «Conferenza primaverile sull'apicoltura» sono state discusse soluzioni.

«Gli apicoltori bio hanno scarso interesse ad aumentare la produzione, eppure il miele bio è molto ricercato», osserva Bernadette Oehen, responsabile di progetto presso il FiBL e coorganizzatrice della prima «Conferenza primaverile sull'apicoltura». «La motivazione più importante per i bioapicoltori è di fare qualche cosa di utile per l'ambiente e per le api. Pertanto vorrebbero che ci fossero più piante in fiore sui campi e soluzioni per combattere la varroa.» Per il grande numero di contadini fra i bioapicoltori non è difficile trovare soluzioni per aumentare le piante adatte per le api. Come aumentare la resistenza alla varroa migliorando la vitalità delle api lo hanno spiegato i relatori invitati alla prima «Conferenza primaverile sull'apicoltura», che ha avuto luogo presso il FiBL con il sostegno di Bio Suisse.

## Da un giorno si è passati a quattro settimane

«Quando ho iniziato a fare l'apicoltore bastava un trattamento all'anno per combattere la varroa. Attualmente dobbiamo investire quattro settimane all'anno. Dovrebbe essere un

segnale ammonitore. Dobbiamo fermarci e chiederci come possiamo migliorare la vitalità delle nostre colonie», dichiara l'apicoltore Demeter Günter Friedmann, autore del manuale «Bienengemäss Imkern» (apicoltura rispettosa delle api, solo in tedesco). Definisce la vitalità come la capacità di un organismo di sopravvivere da solo per lungo tempo. Questa vitalità non c'è più, ormai è quasi naturale che solo il 20 - 30 per cento delle colonie sopravvivano all'inverno. La corsa per prevenire la varroa diventa ogni anno più stressante. L'opinione comune è che ormai bisogna accettare questo fatto visto che non esiste nessuna resistenza all'acaro importato dall'Asia. «No», dice a proposito Günter Friedmann. «normale sarebbe se un organismo nel corso degli anni riuscisse a gestire meglio un nuovo problema. Penso che con i trattamenti sempre più intensi contro la varroa si indeboliscano da un lato le nostre api mentre gli acari sono diventati più vitali attraverso la selezione.»

Ma anche i neonicotinoidi e altri prodotti chimici presenti nell'ambiente indeboliscono le api. Il glifosato, l'aumento delle monocolture di granoturco e lo sfalcio dei prati poco prima della fioritura portano alla situazione assurda che le api in autunno devono riprendersi dalle estati nelle quali il cibo scarseggia. I pollini, che rappresentano ben un terzo del nutrimento delle api adulte, nell'arnia sono trattati con prodotti per combattere la varroa – dopo essere già stati contaminati sul campo con una quarantina di prodotti chimici. «Anche noi apicoltori dobbiamo quindi essere coerenti e acquistare solo prodotti bio. Acquistare in modo consapevole è un'azio-

In primavera e autunno il cibo c'è. Durante l'estate invece è raro a causa dell'agricoltura intensiva. Foto: Martin Dettli



ne politica molto importante.» Secondo Günter Friedmann, un'altra soluzione per aumentare la vitalità è che ogni apicoltore pratichi la propria selezione: «Voler mantenere un numero fisso di colonie non è ragionevole. Sarebbe molto meglio eliminare le colonie deboli in primavera e sviluppare colonie resistenti tramite selezione.» L'obiettivo non dovrebbe essere una resa massima bensì una media stabile. Presso Günter Friedmann con il tempo è migliorata automaticamente anche la mansuetudine delle colonie – senza aver prestato particolare attenzione a questo criterio. Consiglia inoltre di non cambiare la regina ogni due anni bensì al più presto dopo quattro anni. Molto più importante della produzione massima annua è infatti la vitalità. Se una regina si indebolisce, la colonia la sostituisce automaticamente. Una regina allevata in proprio nel primo anno non sarà mai produttiva come una regina acquistata, ma la sua prestazione nel lungo termine sarà buona. «Consiglio anche di prendere in considerazione la costruzione di favi naturali nei quali si produce un maggior numero di fuchi e quindi aumenta la concorrenza tra i fuchi più forti che per finire feconderanno la regina – un grande vantaggio per l'allevamento di regine.»

### In Europa esistono colonie tolleranti alla varroa

La lunga esperienza pratica di Günter Friedmann viene confermata dal Centro di ricerche apicole di Agroscope. «L'adattamento locale e una selezione possibilmente naturale sono la chiave che rende possibile la tolleranza alla varroa», spiega Matthieu Guichard, un giovane ricercatore presso Agroscope. Lo dimostrano alcuni siti in Europa nei quali le colonie di api sopravvivono senza essere trattate contro l'acaro varroa. Nei tentativi di trasferire queste colonie in altri luoghi tuttavia la tolleranza alla varroa nella maggior parte dei casi è andata persa. Ciò conferma la teoria dell'adattamento locale dell'ape e del parassita che può essere facilmente influenzato da un cambiamento delle condizioni ambientali. In diversi Paesi sono attualmente in corso esperimenti nell'ambito dei quali delle colonie isolate non sono sottoposte ad alcun trattamento. Su un'isola in Svezia il numero di colonie facenti parte dell'esperimento si è ridotto da 150 nel 1999 a meno di 10 nel 2003. Questo però è



*«Le api possono convivere con la varroa. La soluzione è rendere le colonie più vitali con la selezione propria.»*

Günter Friedmann, apicoltore Demeter

stato il risultato più basso. Negli anni successivi il numero di colonie ha ripreso lentamente ad aumentare arrivando a 30 nel 2015 – e sopravvivono senza alcun trattamento. In questa particolare situazione di isola potrebbe essere stato raggiunto l'equilibrio che permette la convivenza di api e varroa. «C'è però ancora tanto lavoro da fare per capire i meccanismi di adattamento delle api e degli acari e applicarli eventualmente per la selezione delle api», osserva Matthieu Guichard. Le interazioni tra la varroa e l'ape nera saranno oggetto del nuovo progetto di ricerca del Centro svizzero di ricerche apicole in collaborazione con il gruppo Mellifera.



Salvador Garibay, responsabile di progetto FiBL e coorganizzatore della conferenza. Foto: Mathias Marx

### L'ape nera si è adattata al nostro clima

«Dobbiamo definire la nostra apicoltura un allevamento di massa», commenta Gabriele Soland, selezionatrice presso mellifera.ch. «La densità di colonie di api in Svizzera è attualmente da 200 a 400 volte superiore rispetto a quella registrata prima dello sfruttamento delle api.» Analogamente all'allevamento di massa di altri animali da reddito, oltre all'elevata produttività purtroppo ne possono risultare anche un rischio più elevato di malattie e una riduzione della fertilità fino ad arrivare all'aggressione reciproca come il saccheggio. L'apicoltore vi deve porre rimedio trattando le api con cura.

Con l'ape nera *Apis mellifera mellifera* disponiamo fortunatamente di una specie ben adattata al clima svizzero. Dato che queste api sopravvivono negli anni freddi e piovosi e grazie alla loro longevità, sull'arco di dieci anni forniscono rese comparabili a quelle dell'ape carnica. «Stiamo lavorando a dotare l'ape mellifera di una resistenza alla varroa mediante la selezione ma ci vuole pazienza», conclude Gabriele Soland. «Come per qualsiasi altro lavoro di selezione, per il successo di un progetto bisogna pensare in termini di generazioni.» Franziska Hämmerli



#### Esigenze relative all'apicoltura biologica

Nel promemoria del FiBL sono riassunti i requisiti relativi all'apicoltura conformi alle direttive Bio Suisse.

[shop.fibl.org](http://shop.fibl.org) > no. ord. 1529

#### Scoprire le api

Accesso a tutti i dati di una colonia di api che dal 2014 sono raccolti 24 ore su 24 da numerosi sensori e telecamere – ecco quanto offre hobos.de. I dati possono essere scelti e combinati con pochi clic. Il progetto unico al mondo è gestito dall'esperto apicoltore Jürgen Tautz.

[www.hobos.de](http://www.hobos.de)

# «I grossisti chiedono più bio»

**Secondo un sondaggio i produttori Gemma sono molto soddisfatti. Emergono però anche preoccupazioni e richieste. Abbiamo chiesto al direttore Daniel Bärtschi come stanno le cose.**

**Per il 1° gennaio 2017 si sono annunciate 386 nuove aziende in conversione. Questo fatto preoccupa numerosi contadini che praticano il bio da decenni. Sono giustificate queste preoccupazioni?**

**Daniel Bärtschi:** Più è grande il numero di aziende in conversione, più sono forti gli effetti sui mercati bio, questo è chiaro. Esistono però tuttora mercati il cui potenziale non è esaurito. Le bacche bio per esempio sono ricercatissime da tempo. Esiste poi anche potenziale per quanto riguarda i polli e le uova.

**E per quanto riguarda le colture campicole?**

In questo settore sono tuttora richiesti i cereali panificabili - attualmente copriamo appena il 35 per cento del fabbisogno indigeno. Per quanto riguarda i mercati di nicchia come la colza o il girasole bastano solo poche nuove aziende per soddisfare la richiesta. I contadini con spirito imprenditoriale e che osano intraprendere anche nuove sfide non devono certo preoccuparsi delle nuove aziende in conversione.

**Non basta però per dissipare le paure che i prezzi potrebbero diminuire.**

Certamente no. Ci rendiamo conto che con le numerose nuove aziende in conversione aumentano anche le responsabilità dell'associazione. Il nostro compito è rendere trasparente il mercato, comunicare quando ci sono eccedenze o scarsità di prodotti e indicare eventuali potenzialità. Ciò permette alle aziende di meglio inquadrare la situazione. Vorrei menzionare un altro punto importante: sappiamo che l'obiettivo a lungo termine dei grandi distributori è l'aumento del segmento bio. La loro preoccupazione è pertanto di avere la certezza che tra cinque o dieci anni vi siano sufficienti materie prime bio.

**Un'altra richiesta: per le colture speciali e l'allevamento di animali sono necessari corsi di aggiornamento.**

Per quanto riguarda l'allevamento abbiamo lanciato l'offerta di consulenza Provieh che è molto apprezzata e che è presente in diverse regioni in Svizzera. Funziona talmente bene che stiamo pensando di ampliare l'offerta inserendo altri temi, come per esempio la campicoltura. Un gruppo di lavoro si sta occupando del foraggiamento dei ruminanti. Si tratta di diventare ancora più sostenibili ed economici.

**Il 64 per cento dei partecipanti ha affermato di non sapere se la ricerca concerne i temi bio appropriati.**

L'istituto FiBL informa riguardo alle ricerche tramite il sito [www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch), la newsletter, i media sociali, conferenze e il rapporto di attività. Anche la rivista Bioattualità pubblica regolarmente novità relative a temi di ricerca attuali. Che poi siano sempre i temi appropriati - nemmeno i produttori

concordano sempre. Le ricerche del FiBL sono orientate alla pratica e i ricercatori sanno quali sono le preoccupazioni dei contadini.

**I produttori non sono nemmeno concordi su temi come sperma-sexing, paprica nel mangime per galline o la produzione di latte e carne basata sulla superficie inerbita.**

Il ventaglio di opinioni presso Bio Suisse è veramente molto ampio. A seconda del tema può variare da «non siate tanto severi» a «siate più restrittivi». Lo dimostrano le animate discussioni in occasione delle assemblee dei delegati e negli organi. Diversità di opinioni, discussioni e diritto di parola costituiscono il nucleo essenziale dell'identità di Bio Suisse. Alla fine decide l'assemblea dei delegati, l'organo supremo dell'associazione.

**I partecipanti al sondaggio hanno criticato il fatto che gli organi sono composti da troppo pochi produttori attivi.**

La grande maggioranza dei membri degli organi e dei gruppi di esperti presso Bio Suisse sono bioagricoltori attivi. Le opinioni di contadini di montagna e in pianura, di un allevatore di vacche madri e di campicoltori sono però estremamente divergenti.

**Troppa burocrazia! Non è un tema che tocca solo il settore bio. Come intende procedere?**

È un dato di fatto che il lavoro amministrativo negli scorsi anni è aumentato. Chiediamo pertanto che i controlli cantonali avvengano assieme ai controlli bio.

**Ma anche in quel caso ci sarebbero ancora molti doppioni.**

Uno dei problemi principali è che i diversi uffici e sezioni utilizzano sistemi diversi per il rilevamento dei dati. Ci sono i controlli PER, i controlli bio, i controlli senza preavviso, le liste di controllo per la biodiversità e i sistemi a punti e capita spesso che vengano poste le stesse domande. Sarebbe ideale se si potessero rilevare questi dati una volta sola. Il problema attuale è la protezione dei dati - ogni azienda pos-



*«Diversità di opinioni, discussioni e diritto di parola costituiscono il nucleo dell'identità di Bio Suisse.»*

*Daniel Bärtschi, direttore*

siede la sovranità dei dati e per intanto non ha il diritto di cederla. Spetta all'UFAG agire. Nel quadro del pacchetto di ordinanze 2017 dovrà proporre misure per semplificare gli oneri amministrativi.

**Qual'è la situazione nell'associazione?**

Gli oneri amministrativi sono aumentati anche da noi. Dopo la riforma strutturale delle commissioni di esperti apportiamo modifiche per essere più efficienti.



Il mercato della carne di vitello stenta. Foto: Johanna Probst

**Secondo il venti per cento delle aziende con capre e/o pecore, la Gemma non comporta necessariamente dei vantaggi. Come mai?**

Non è una novità che la vendita di agnelli e capretti sia difficoltosa. La gestione dei prodotti ne è consapevole. Per l'autunno 2017 organizzeremo uno scambio di capre. Nel 2018 è inoltre prevista una giornata dei bovini bio analogo alla giornata della campicoltura

**Come funziona in concreto lo scambio di capre?**

Ci riuniremo con gli allevatori di capre e cercheremo insieme soluzioni per commercializzare meglio la carne di capretto.

**Un'azienda su cinque vende direttamente i prodotti del settore principale e auspica un maggior sostegno.**

Per la vendita diretta abbiamo diverse offerte che a quanto sembra non sono sufficientemente conosciute. C'è per esempio la piattaforma [www.aziendagemma.ch](http://www.aziendagemma.ch) che offre la possibilità alle aziende di creare un sito proprio per presentare i prodotti. I clienti interessati possono trovare in poco tempo aziende nella loro regione con l'aiuto della mappa, del raggio di ricerca o della categoria di prodotti. La piattaforma non è però solo a disposizione delle aziende di produzione bensì anche di piccole aziende di trasformazione

**Altri esempi?**

Nel nostro shop online i produttori possono trovare materiale per la promozione delle vendite con la Gemma a prezzi vantaggiosi come cestini per la frutta, carta per formaggio e fascette per le uova. Questi prodotti danno maggiore visibilità alle aziende Gemma e conferiscono un tocco di professionalità. Nel marzo 2017 abbiamo organizzato una giornata per i trasformatori avente per tema «nose to tail» per far conoscere i tagli di carne meno pregiati. I nostri esperti hanno avuto la possibilità di discutere con macellai e trasformatori interessati. Per quanto riguarda la carne i gruppi di esperti

e la gestione dei prodotti di Bio Suisse si stanno occupando delle esigenze del mercato della carne dalla produzione fino alla vendita.

**Che cosa significa concretamente?**

I problemi principali relativi alla carne di vitello sono i vitelli pronti per la macellazione in primavera e la maggiore richiesta durante l'inverno e prima dei giorni festivi. A ciò si aggiunge che numerosi vitelli bio finiscono nel mercato convenzionale. Con un progetto di ricerca si vuole analizzare come fare per avere vitelli pronti per la macellazione in autunno. Inoltre, visto che i mercati della carne e del latte sono fortemente connessi, i gruppi di esperti in materia di carne e di latte sono in stretto contatto.

**I produttori auspicano maggiori informazioni sui prezzi e sui mercati. Dove le trovano?**

Sul sito [www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) sotto mercati i nostri responsabili di prodotti pubblicano regolarmente le più recenti informazioni sui prezzi. Bioattualità informa sui quantitativi raccolti e sullo sviluppo dei prezzi nella rubrica «Commercio e prezzi». Su [www.bioattualita.ch](http://www.bioattualita.ch) si trovano inoltre i link per quanto riguarda i prezzi per la vendita diretta, il monitoraggio mensile del latte e i prezzi per gli ortaggi freschi. In caso di domande i produttori inoltre sono invitati ad annunciarsi direttamente presso il nostro dipartimento gestione dei prodotti.

**Che cosa ne è dei dati del sondaggio d'opinione?**

La grande partecipazione ci ha fatto molto piacere e ringraziamo tutti i partecipanti. Le valutazioni sono state trasmesse agli uffici competenti. Nel caso di temi già noti come per esempio lo smercio di piccoli ruminanti e di vitelli da ingrasso intensificheremo i nostri sforzi per trovare buone soluzioni assieme ai produttori. I dati sono stati comparati con quelli del precedente sondaggio d'opinione, i risultati sono buoni.

**E se i temi non sono noti?**

Siamo sempre aperti alle esigenze dei produttori e miglioriamo costantemente i processi e i servizi – spesso a piccoli passi ma in compenso in modo efficace a lungo termine.

**Per quando è previsto il prossimo sondaggio?**

Al più presto nel 2020. Un sondaggio di questo tipo non ha senso se viene eseguito prima di tre anni.

*Intervista: Judith Köller, Bio Suisse, e Katharina Scheuner*



#### **Sondaggio tra produttori**

Il sondaggio relativo alla soddisfazione in generale dei produttori Gemma viene eseguito a intervalli regolari allo scopo di verificare i progressi. Le misure possono essere adeguate e se necessario ne possono essere introdotte di nuove.

L'ultimo sondaggio è stato eseguito nella primavera 2016. Riassunto dei risultati:

 [www.bioattualita.ch](http://www.bioattualita.ch) > Rivista > Archivio 2016 > Bioattualità 10 / 2016



La biologa Guendalina Barloggio nel laboratorio del FiBL. Il nettare di fiordaliso è fonte di cibo per insetti utili come gli icneumonidi. Foto: Thomas Alföldi

## Sulle tracce di una piccola vespa con grande potenziale

*La ticinese Guendalina Barloggio sta scrivendo la tesi di dottorato presso il FiBL su un nuovo icneumonide che in due esperimenti sul campo ha reso innocui oltre due terzi delle uova di nottua dei cavoli.*

«Mi piace che questa ricerca abbia un'utilità diretta per i professionisti», così Guendalina Barloggio commenta la sua tesi di dottorato. Sta svolgendo questo lavoro sulla lotta biologica contro la nottua del cavolo per mezzo di una minuscola vespa nell'ambito del progetto UE Biocomes (vedi riquadro) presso il dipartimento scienze delle produzioni vegetali del FiBL in collaborazione con il dipartimento scienze ambientali dell'università di Basilea.

### Primi risultati promettenti

*Telenomus laeviceps*, un piccolo icneumonide poco appariscente, è una specie selvatica presente in Svizzera e in altri Paesi europei. È in grado di distruggere la temuta larva dei cavoli, la nottua del cavolo. *Telenomus* depono le uova nelle uova della nottua che in seguito deperiscono. *Telenomus* uccide l'ospite ed è dunque un parassitoide. Il FiBL ha già scoperto in alcuni progetti precedenti che *Telenomus* è particolarmente efficace. «Eravamo già al corrente del potenziale dell'ordine degli imenotteri *Telenomus*. La specie tuttavia non era conosciuta. *Laeviceps* è stato classificato solo con l'aiuto di un esperto proveniente dagli Stati Uniti», osserva Guendalina Barloggio. «Per prima cosa siamo riusciti a ottenere un allevamento stabile di questa specie di vespe finora poco conosciuta.» Con successo, infatti nel 2015, con l'aiu-

to della ditta Andermatt Biocontrol, è stato possibile liberare le vespe allevate in un campo di cavoli. I risultati sono più che soddisfacenti, il tasso di parassitazione delle uova di nottua raggiunge quasi il 70 per cento. Dagli esperimenti del FiBL è emerso che la popolazione di *Telenomus* presente in natura parassitizza solo il 10 – 15 per cento delle uova. L'azione della piccola vespa è promettente. «Prima che i contadini possano acquistare *Telenomus* occorre però verificare quanto l'animale sia efficiente rispetto all'insetticida biologico *Spinosad*. Gli esperimenti sono in corso durante questa stagione», osserva la giovane ricercatrice. Alla fine dell'anno si deciderà se la vespa sarà messa in commercio come mezzo biologico per combattere gli organismi nocivi. La ricerca è alquanto impegnativa, durante la stagione estiva Guendalina Barloggio vi dedica sovente tredici ore al giorno. Durante l'inverno nel laboratorio bastano nove ore al giorno e le rimane più tempo per incontrare amici e colleghi, portare a spasso il cane o giocare a pallacanestro. Franziska Hämmerli



### Ricerca sugli organismi utili in Europa

Il controllo biologico di organismi nocivi mediante organismi utili o estratti di piante è l'obiettivo del progetto UE Biocomes. L'UE lo sostiene con circa dieci milioni di euro, dura dal 2013 e terminerà nel 2017 e include 14 progetti, uno dei quali è dedicato alla nottua del cavolo. I partner del progetto, oltre all'istituto di ricerca sull'agricoltura biologica (FiBL) sono le ditte Andermatt Biocontrol Svizzera, ARA Testing facilities Italia, Agro Plantarum Svezia e OpenNatur S.L. Spagna.

[www.biocomes.eu](http://www.biocomes.eu) > Pests > Cabbage moth

# La lunga carriera di un icneumonide

## Il grande insetto nocivo



### La nottua del cavolo (*Mamestra brassicae*), una falena

Il bruco lungo fino a 5 cm è uno dei peggiori insetti nocivi per i cavoli. Finora, in agricoltura biologica la nottua del cavolo poteva essere controllata unicamente con insetticidi ad ampio raggio come Spinosad. Per combattere la tignola e la cavolaia maggiore e minore basta invece il preparato di origine batterica ad azione specifica BT.

## Il minuscolo insetto utile



### L'icneumonide (*Telenomus laeviceps*)

Le uova deposte da *Telenomus* lungo appena 0,8 mm nelle uova bianche della nottua del cavolo si colorano di nero. Al posto delle pupe di nottua nascono icneumonidi. Da esperimenti del FiBL è emerso che *Telenomus* parassitizza le uova della nottua in modo molto più efficiente rispetto a *Trichogramma*. Foto: Guendalina Barloggio

## L'icneumonide sul banco di prova



### Test in laboratorio

*Telenomus* è stato raccolto nei campi e incubato in laboratorio. Per un anno sono stati svolti diversi esperimenti per scoprire quali fattori hanno un influsso sulla selezione e sul tasso di parassitazione.



### Riproduzione in grande stile

Gli esperimenti sul campo richiedono molte uova di nottua parassitate dalle quali nascono i *Telenomus*. Andermatt Biocontrol ha sviluppato un sistema di produzione e ha fornito le uova in buste di carta.



### Quanto vale la vespa sul campo?

Per misurare il tasso di parassitazione di *Telenomus* si applicano uova di cavolaia appena deposte su piante di cavolo. Alcune parcelle sono coltivate con l'abituale bioinsetticida, altre invece senza.



### Contare i ronzii

Le uova di nottua del cavolo parassitate possono essere contate a occhio nudo perché si sono colorate di nero. Inoltre due volte all'anno viene determinato il numero di organismi utili e nocivi.



### L'influsso del clima

In ogni campo è montata una piccola stazione meteo che misura le precipitazioni, l'intensità e la direzione del vento, la temperatura e l'umidità dell'aria. Tutti questi fattori possono influire sul tasso di parassitazione.



### Il risultato decisivo

I cavoli delle diverse parcelle sono pesati per misurare l'influsso delle vespe sulla resa. L'esperimento sarà ripetuto nel 2017 e a quel momento si deciderà se la vespa potrà essere messa in vendita.

**Le differenze di qualità de-  
gli oli d'oliva *sono grandi***



## L'offerta di olio d'oliva è pressoché imperscrutabile e le differenze di qualità sovente non sono direttamente percepibili. Che cosa caratterizza un buon olio?

Per una buona qualità organolettica le olive vanno raccolte a mano quando non sono ancora completamente mature. I frutti, una volta maturi, cadono per terra e sono raccolti meccanicamente. Un olio può essere definito extravergine indipendentemente dalla tecnica di raccolta delle olive. Extravergine significa che l'olio deve essere di prima spremitura, secondo la legge svizzera non deve aver subito un processo di raffinazione e la temperatura alla pressione non deve aver superato 50 gradi Celsius. La definizione non dovrebbe lasciare spazio a equivoci, ma così non è. Per l'olio extravergine non esistono norme relative al periodo di raccolta e alla percentuale di antiossidanti. In linea di massima l'olio d'oliva ottenuto da olive raccolte da ottobre a novembre ne contiene di più rispetto ad un olio prodotto con olive mature (da dicembre a febbraio). La raccolta precoce rende molto meno e l'olio pertanto è più caro. La seconda spremitura consiste nello schiacciare i resti della prima spremitura con solventi chimici ricavandone un olio che non può essere venduto come olio extravergine.

### Purezza varietale, una specialità

«Gli oli d'oliva monovarietali sono rari ma hanno una provenienza verificabile e un determinato carattere», spiega Brigitte Ross, direttrice di Jamailah Svizzera. «Per questo motivo vendo oli monovarietali ottenuti da olive raccolte a mano.» Ha trovato aziende di produzione adatte sull'isola greca Lesbos e in Tunisia e dal 2016 importa olio d'oliva Gemma. Le aziende sono state scelte perché producono varietà di olive robuste adatte alla coltivazione biologica e quindi senza pesticidi chimici di sintesi. «Sono riuscita a convincere di persona i produttori a coltivare secondo i requisiti Gemma. Per me è importante che soprattutto gli alimenti di base come l'olio d'oliva non contengano sostanze tossiche dovute all'uso di pesticidi.» Ross ha scelto il nome della ditta ispirandosi alla raccoglitrice di olive Jamailah.

### Conservazione al buio

Dopo la spremitura l'olio d'oliva va protetto subito dalla luce, dall'aria e dal caldo per evitare che si ossidi e diventi rancido. Le bottiglie di vetro e di plastica non sono adatte per la conservazione. «Jamailah imbottiglia l'olio in contenitori di argilla che acquista da un vasaio tunisino», racconta Ross. «Sono ideali perché mantengono la freschezza e proteggono dalla luce. La clientela inoltre apprezza il plusvalore estetico.» Anche le bottiglie di vetro scuro proteggono l'olio dalla luce.

### La Gemma crea fiducia

Nel novembre 2015 la NZZ ha rivelato che non tutti i fornitori e i commercianti di olio d'oliva si attengono alle leggi: una piccola quantità di olio d'oliva viene allungato con il poco pregiato olio lampante che trae il nome dal fatto che in passato era utilizzato per alimentare lampade a olio. Le olive già leggermente rancide sono raccolte dal suolo, spremute a caldo e raffinate in modo da mascherare il cattivo sapore. L'etichetta reca la dicitura extravergine e il prezzo al litro è stranamente molto basso.

L'olio bio Gemma per il consumo deve essere conforme alle leggi sull'olio spremuto a freddo. Le aziende di produzione all'estero devono rispettare le stesse direttive come quelle svizzere. «L'olio d'oliva della Tunisia non è molto conosciuto dai miei clienti. Da quando reca il contrassegno Gemma, la fiducia nel prodotto è cresciuta», spiega Ross. In generale vale: quante più informazioni sulla coltivazione e il flusso delle merci sono stampate sull'etichetta, tanto più si tratta di produttori onesti. *Tanja Hoch* •



### Jamailah Switzerland

Brigitte Ross vende diversi prodotti eccellenti di qualità bio online e nella filiale a Uster.

[www.jamailah.com](http://www.jamailah.com)



In alto: Jamailah raccoglie le olive. In basso: Ross nel laboratorio in Tunisia. Foto: zVg

### Informazioni utili

#### Spremitura a caldo

La spremitura a caldo e l'estrazione con solventi permettono di ottenere maggiori quantitativi. L'olio deve essere raffinato perché si formano sostanze indesiderate che sono eliminate con procedimenti chimici o fisici. Questi procedimenti distruggono le vitamine, i grassi poliinsaturi e l'aroma ma permettono una lunga conservazione e il riscaldamento ad alte temperature dell'olio. Gli oli d'oliva di buona qualità sono spremuti a freddo

#### Grassi sani

L'olio d'oliva spremuto a freddo contiene preziose sostanze come la vitamina E e antiossidanti. L'olio d'oliva è molto ricco di acidi grassi insaturi "buoni" mentre il tenore di acidi grassi Omega3 è piuttosto scarso. Ne contiene soprattutto l'olio di colza spremuto a freddo.

#### Arrostire con olio d'oliva

L'olio d'oliva può essere scaldato fino a 180° prima di sviluppare sostanze nocive, tuttavia vengono distrutte anche le sostanze sane. Per arrostiti sono più adatti gli oli raffinati meno costosi come l'olio di semi di girasole o di arachidi. È quindi consigliabile condire le pietanze con un filo di olio per preservare le sostanze sane.

Per acquistare un buon olio d'oliva, un'occhiata critica non è mai troppa.

Foto: librakv / Fotolia

# «Cresce la domanda di funghi bio»

La Stadler Champidistribution SA a Aigle VD produce e vende ogni anno 850 tonnellate di funghi. Dal 2016 l'azienda di 3600 m<sup>2</sup> produce anche funghi prataioli Gemma.

Perché un produttore di funghi convenzionali stipula un contratto di licenza con Bio Suisse ma non converte la propria produzione al biologico? Quali materiali sono adatti per i funghi bio e come conservarli? Patrice Collaud, responsabile della vendita e della preparazione presso la Stadler Champidistribution SA risponde alle nostre domande.

**Dal 2016 è licenziatario Gemma. Perché ha stipulato un contratto di licenza?**

**Patrice Collaud:** Vendiamo ai nostri clienti funghi coltivati o di bosco in cestini. La domanda di prodotti bio è in continuo aumento. Perciò desideriamo far fronte alla domanda introducendo una gamma di prodotti bio.

**I produttori di funghi Gemma sono aziende piuttosto piccole o grandi?**

Acquistiamo la merce presso i più importanti produttori di funghi svizzeri che ci forniscono i funghi sfusi. Prepariamo noi stessi le diverse miscele di funghi bio e le vendiamo.

**Come imballate i funghi bio?**

I cestini di legno intrecciati secondo noi sono molto adatti per questo tipo di prodotto. Visto che i funghi bio crescono principalmente su substrato di legno e paglia, il cestino di legno e quindi di materiale naturale è il migliore per valorizzare il prodotto.

**Come riempite i cestini?**

Il personale addetto alla preparazione compone quotidianamente le miscele a mano in base alle nostre indicazioni e a dipendenza delle ordinazioni. La composizione del cestino è diversa a seconda dei desideri della clientela.

**I vostri fornitori producono loro stessi il substrato o lo importano?**

I nostri fornitori preparano loro stessi il substrato attenendosi alle direttive bio.

**Qual'è il sistema migliore per conservare i funghi?**

I funghi vanno conservati a una temperatura variabile tra due e quattro gradi Celsius. I funghi non amano i cambiamenti di temperatura.

**Perché solo la preparazione dei funghi è certificata da diversi marchi bio? Convertirete la produzione alle norme Gemma?**

Produciamo soprattutto funghi prataioli e la domanda sul mercato attualmente non è sufficiente. La produzione di champignons bio rende meno e la pressione dei prezzi è troppo alta per prendere in considerazione a breve la conversione. Il fatto che oltre alla Gemma disponiamo anche dei certificati dell'Ordinanza bio svizzera, di Bio Natur Plus e di Migros Bio dipende dai diversi clienti che serviamo.

*Intervista: Tanja Hoch*



## Swissness per funghi bio

Il substrato per funghi bio non deve per forza essere stato prodotto in Svizzera. Per essere riconosciuto come prodotto svizzero non importa che il substrato sia stato importato dall'estero o prodotto in Svizzera. Se i funghi crescono in Svizzera può essere utilizzato il marchio Suisse Garantie. Sia per l'importazione che per la produzione svizzera vi sono argomentazioni favorevoli e contrarie.



[www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) > Magazine > Archives 2015 > Bioactualité 9 | 2015 - version archive > page 11

La Stadler Champidistribution SA è sostenuta da un grande gruppo. A destra: cestino di funghi composto secondo i desideri del cliente. Foto: zVg



# Annunciarsi ora per la Gemma bio Gourmet



Simon Peter (a sinistra) e suo padre dell'azienda bio Bachhalde nel 2015 hanno ottenuto la Gemma bio Gourmet per il pane. Bild: zVg

**Ottenere una distinzione? I licenziatari e i trasformatori in azienda Bio Suisse possono annunciare da subito i loro prodotti per il concorso Gemma bio Gourmet 2017.**

Per gli uni si tratta di una conferma di lunghi anni di lavoro di qualità, agli altri serve da trampolino per farsi conoscere – la Gemma bio Gourmet. Così è stato anche per il panettiere Simon Peter dell'azienda bio Bachhalde a Lieli LU. Con il suo pane a lievitazione naturale il contadino e panettiere / pasticciere diplomato della regione Seetal nel Canton Lucerna due anni fa ha ottenuto il premio speciale Gemma bio Gourmet. La vendita del suo pane – che ora si chiama pane a lievitazione naturale bio Gourmet – è decuplicata da quando ha vinto il concorso di qualità.

## «Ci ha portato nuovi clienti»

«L'ottenimento della Gemma bio Gourmet ha avuto una certa risonanza mediatica nella regione e ci ha fatto conoscere», osserva Simon Peter, «per la mia piccola azienda è stata una buona occasione.» La pubblicità ha attirato l'attenzione di numerosi clienti della regione. Naturalmente, oltre all'eccellente qualità bio ha contribuito al successo anche il fatto che si tratta di un giovane e simpatico imprenditore con una panetteria in azienda, tema che i media hanno accolto con entusiasmo.

## Categoria di prodotti 2017

Anche quest'anno viene proposta l'occasione di far valutare i propri prodotti da una giuria di professionisti e eventualmente trovare spazio nei media specializzati e in quelli rivolti al

grande pubblico. I trasformatori possono annunciare prodotti Gemma delle seguenti categorie:

- tapenade, salse alle spezie, senape, maionese e aceto
- cioccolato, miele e prodotti dolciari
- prodotti a base di frutta, verdura, cereali e sementi oleose
- birra

## Slow Food Youth come Partner

Bio Suisse organizza il concorso di qualità Gemma bio Gourmet assieme a Slow Food Youth. La giuria, sotto la guida dell'esperto in analisi sensoriale e giornalista gastronomico Patrick Zbinden, è costituita da esperti in analisi sensoriale e da professionisti indipendenti delle categorie menzionate *Stephan Jaun, Bio Suisse* •



## Annunci possibili dal 15 maggio 2017

È possibile annunciare i prodotti a Bio Suisse a partire da metà maggio fino alla fine di luglio. Il modulo d'iscrizione sarà online sul sito di Bio Suisse a partire dal 15 maggio.

La degustazione dei prodotti avrà luogo l'1 e il 2 settembre a Riedholz SO. In una seconda tornata i migliori prodotti della prima valutazione saranno nuovamente valutati da rinomati esperti Slow Food e da cuochi svizzeri. I prodotti eccellenti otterranno una menzione speciale. La premiazione alla quale parteciperanno produttori, giornalisti e altri invitati avrà luogo il 10 novembre nell'ambito del mercato Slow Food a Zurigo.

Per domande e suggerimenti

→ Samuel Wyssenbach, tel. 061 204 66 33

📧 [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)

# Bio Suisse assume posizioni più chiare

«Per noi è un problema se Bio Suisse afferma che gli accordi di libero scambio rappresentano un'opportunità per l'agricoltura biologica. O che l'abolizione della protezione doganale è un'occasione per l'esportazione», spiega Rudi Berli. In occasione dell'assemblea dei delegati del 12 aprile a Olten l'organizzazione associata Bio Genève aveva chiesto che Bio Suisse assuma una chiara posizione contro gli accordi di libero scambio come TTIP. «Il futuro non appartiene al libero scambio. Non in un mondo caratterizzato da perdite di risorse e riscaldamento climatico.» Qui si tratta di libero scambio e non di commercio. «Bio Suisse può e deve partecipare a eventuali trattative ma con una chiara visione di un'agricoltura biologica locale e sostenibile.» Il presidente Urs Brändli difende la posizione del

vasse a trattare su questi accordi andrebbero chieste misure che assicurino il futuro della produzione indigena.»

«Non si tratta di voler vietare qualcosa a Bio Suisse», precisa Rudi Berli, bensì di invitare Bio Suisse a intervenire per tempo



*«Occorre mettere in chiaro che libero scambio significa smantellamento e che servono misure di accompagnamento.»*

Rudi Berli, Bio Genève



*«Si immagina: accanto al suo negozio in azienda apre un grande supermercato – dirà «sì, ma» anche in quel caso?»*

Sylvie Bonvin, presidente Bio Fribourg

consiglio direttivo e spiega che «accettando determinate condizioni si può partecipare alle trattative e esprimere le proprie riserve.» Un nutrito numero di delegati si è detto contrario. Come per esempio Sylvie Bonvin, presidente di Bio Fribourg. «Se accanto al vostro negozio in fattoria aprisse un grande supermercato americano, continuereste a dire «sì, ma»?», ha chiesto.

Inoltre è importante la richiesta di misure di accompagnamento, spiega Felix Lang di Bio Nordwestschweiz. «Se si arri-

se si dovesse arrivare alle trattative. «Quello che è molto importante è che venga espresso in modo molto chiaro che gli obiettivi non devono essere la pressione sui prezzi indigeni, l'abolizione delle protezioni doganali e le regolazioni non tariffarie.» Si tratta di una posizione di principio; infatti è chiaro che Bio Suisse deve intervenire nelle trattative già in corso. «Occorre precisare che libero scambio significa smantellamento e che in caso di trattative è necessario prevedere misure di accompagnamento.»

Per poter votare sull'accordo in occasione dell'assemblea dei delegati, lo stesso deve essere molto chiaro. Mentre i delegati dell'associazione romanda bio più a ovest della Svizzera hanno inserito le modifiche nelle due lingue con il coordinatore dell'associazione Christian Vögeli e il traduttore Manuel Perret, Urs Brändli si allegra: «Ciò dimostra una volta ancora che le assemblee dei delegati di Bio Suisse sono le più vivaci di tutta la Svizzera, e ne siamo molto fieri.» Nella successiva votazione la richiesta modificata di Bio Genève ha prevalso sulla controproposta del consiglio direttivo con 82 voti contro 6. Katharina Scheuner

## Sì alla controproposta

I delegati di Bio Suisse hanno approvato la controproposta del parlamento all'iniziativa per la sovranità alimentare dell'Unione svizzera dei contadini (USC). Ci sono però state anche voci contrarie, come quella di Maurus Gerber, Bergheimat: «Gli slogan come industria alimentare sostenibile mi fanno paura. Si possono interpretare in mille modi.» Il presidente USC Markus Ritter, visibilmente sollevato, ha in seguito presentato la campagna e ha ammesso che in tutta la sua carriera politica gli è successo solo poche volte di aver ottenuto un consenso tanto ampio da tutte le parti in causa. ks

## Mangimi per ruminanti

«I nostri ruminanti mangiano il 38 per cento di tutti i mangimi proteici. La quota indigena rappresenta solo il 10 per cento», ha osservato Christian Butscher. Ha presentato i risultati del GL mangimi per ruminanti all'AD. Il GL propone di fissare il foraggio proprio Gemma per bovini all'80 per cento. A partire dal 2022 l'uso di mangimi concentrati proteici non sarà più permesso e i mangimi energetici saranno limitati al 5 per cento. A questo proposito Albert Neff di Bioring Appenzellerland ha proposto che il 5 per cento sia riferito a entrambi i mangimi. Il GL ne discuterà e presenterà i risultati alla prossima AD. fra

## Nuovi volti presso OA

**Friburgo:** Vitus Schafer si dimette da copresidente e assume la direzione al posto di Barbara Schmid. Sylvie Bonvin è ora presidente unica dell'associazione. **Alto Vallese:** Bernhard Kalbermatter si dimette da presidente della Oberwalliser Biovereinigung. Gli succede Horacio Beltran. Altri nuovi membri del consiglio direttivo sono Dominik Ammann di Turtmann e Karolin Wirthner di Blitzingen.

**ZH e SH:** Heinz Höneisen di Andelfingen ZH è il nuovo copresidente di Bio ZH e SH, Thomas Frei di Ellikon an der Thur nuovo membro del consiglio direttivo. ks

# Raccolta delle conoscenze bio

La «Raccolta di lucidi sull'agricoltura biologica» esiste ora anche in francese. Due nuove pubblicazioni forniscono inoltre preziose informazioni sull'agricoltura biologica e la trasformazione.

Quali sono gli argomenti a favore della gestione biologica di una fattoria? Quali sono le origini dell'agricoltura biologica? Quali requisiti deve soddisfare un'azienda biologica? Tre opuscoli pubblicati dal FiBL risp. da FiBL e Bio Suisse forniscono una risposta a queste e ad altre domande.

La «Raccolta di lucidi sull'agricoltura biologica» è stata elaborata per la formazione e il perfezionamento di agricoltori. Pubblicata nel 2016 in versione rielaborata è ora disponibile anche in francese. Oltre ai capitoli relativi allo sviluppo della bioagricoltura, alla produzione vegetale, all'allevamento di animali e alle direttive, nella nuova edizione sono stati aggiunti alcuni capitoli sulla conversione e la sostenibilità.

Le «Conoscenze bio» riassumono in una cinquantina di pagine fatti e approfondimenti relativi a diversi aspetti dell'agricoltura e della trasformazione biologica. Il fascicolo è rivolto soprattutto a scolari e a consumatori interessati.

In 16 capitoli la raccolta «100 arguments en faveur de l'agri-



Informano sull'agricoltura bio: raccolta di lucidi, conoscenze bio e argomenti a favore della bioagricoltura Foto: FiBL

culture biologique» spiega le ragioni per scegliere bio, basate su risultati di ricerche e sulle Ordinanze e direttive bio svizzere. Gli «Arguments» sono apparsi anche in versione succinta sotto forma di opuscolo.

Tutte queste pubblicazioni sono ottenibili in tedesco e francese e possono essere ordinate presso lo shop online del FiBL o scaricati gratuitamente. Theresa Rebholz

[www.fibl.org](http://www.fibl.org) > Sujets > Arguments / Connaissances bio

## Contadini vincenti con la biodiversità

La produzione di alimenti si combina perfettamente con la conservazione e la promozione della biodiversità.

La produzione di alimenti e la biodiversità possono essere senz'altro combinate – a condizione che si conoscano le connessioni tra le risorse naturali e una produttività duratura. La



Gli organismi utili riducono quelli nocivi nelle colture vicine. Foto: Markus Jenny

consulenza in questo caso è un fattore chiave. Le valutazioni delle aziende nelle quali è stata svolta una consulenza completa mostrano che tali aziende ora dispongono di una superficie per la promozione della biodiversità (SPB) nettamente superiore, soprattutto del livello di qualità II, rispetto alle aziende comparabili. Anche il numero di specie e di individui di piante e farfalle è tendenzialmente superiore nelle aziende che si sono affidate al servizio di consulenza. Due eventi significativi del progetto TPV durato otto anni sono stati la pubblicazione della Stazione ornitologica di Sempach e del FiBL del manuale «La biodiversité sur l'exploitation agricole» e la messa in linea del sito [www.agri-biodiv.ch](http://www.agri-biodiv.ch). All'evento finale saranno discussi i risultati più importanti del progetto e il loro valore per sistemi di produzione sostenibile. Lukas Pfiffner, FiBL e Simon Birrer, stazione ornitologica



### Evento finale «Totalizzare punti con la varietà»

Venerdì 30 giugno 2017, dalle ore 10 alle 16.30, Olten

Costi: fr. 100.- incl. documentazione, caffè, pranzo

Si prega di annunciarsi per tempo, i posti sono limitati.

[www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) > Agenda (in tedesco)

# Una guida per capire *la biodiversità*

**Ci sono diversi motivi per favorire la biodiversità, anche le aziende agricole possono contribuire alla causa**

L'Istituto per le ricerche in agricoltura biologica di Frick (FiBL) e la Stazione ornitologica Svizzera di Sempach hanno unito le forze e hanno pubblicato un manuale per capire e applicare la biodiversità elvetica. Si tratta di oltre 170 pagine, purtroppo solamente in tedesco o in francese, dove sono elencate e descritte le varie misure che le aziende agricole possono adottare per favorire la biodiversità (vedi anche il contributo a pagina 21). Non si tratta però solamente di un catalogo, ma di un'opera completata da spiegazioni, descrizioni e pure esempi di come alcune aziende agricole hanno messo in pratica misure volte a incrementare la biodiversità.

Tra le pagine si trovano poi ulteriori indicazioni per approfondire determinate tematiche, come gli indirizzi per consultare le schede tecniche di Agridea che, congiuntamente a Bio Suisse, IP-Suisse e al Forum biodiversità Svizzera è partner della pubblicazione, in vendita al prezzo di 30.-, ma che le aziende iscritte a Bio Suisse si sono viste recapitare gratuitamente a casa, mentre le aziende IP-Suisse possono farne richiesta. Al manuale cartaceo è inoltre strettamente legata la piattaforma [www.agri-biodiv.ch](http://www.agri-biodiv.ch), purtroppo pure questa solo bilingue.

La guida pratica è orientata principalmente alle necessità degli agricoltori, ma grazie alla sua struttura può adattarsi anche alla didattica e alla formazione scolastica. Nelle prime pagine fornisce informazioni basilari sulle superfici di compensazione ecologica, mostrando le possibilità per implementarne nuove nell'azienda, sulle colture, sui terreni aperti, a livello d'interconnessione o di altri progetti.

## **Cos'è la biodiversità e perché è utile**

Di biodiversità oggi se ne parla molto, forse anche troppo. Ma cos'è la biodiversità? Biodiversità è l'insieme della vita, tutti gli esseri viventi, animali, vegetali, funghi e batteri, ma include anche la varietà genetica all'interno delle specie (sottospecie, razze, varietà), così come gli ecosistemi (gli spazi di vita). La biodiversità viene quindi distinta a tre differenti livelli: specie, genetica delle specie e ecosistemi o spazi di vita.

A livello di specie, in Svizzera sono attualmente note circa 49mila specie di animali, vegetali, funghi o batteri. Tra queste troviamo per esempio 220 farfalle diurne, 610 api selvatiche e 3mila piante, mentre circa 3500 specie sono minacciate e inserite nella lista rossa (Lista Rossa delle Specie minacciate in Svizzera, [www.bafu.admin.ch/publikationen/publikation/01688/index.html?lang=it](http://www.bafu.admin.ch/publikationen/publikation/01688/index.html?lang=it)). L'agricoltura ha una stretta correlazione con almeno 1450 di queste specie in pericolo, in quanto legate ai terreni coltivati.

La diversità all'interno di una specie è molto rappresentativa nelle mele, dove in Svizzera esistono non meno di 2500 differenti varietà, tutte con aromi, forme, colori, gusti e caratteristiche differenti che rendono questo frutto molto versatile. Il numero di varietà è però drasticamente diminuito negli ultimi decenni e, per esempio, il 90 % della superficie coltivata

con pere è rappresentata da quattro delle 600 varietà esistenti. Un'evoluzione che ha portato a rischio di estinzione diverse varietà e anche molte razze animali.

Il terzo livello è la biodiversità degli spazi di vita. In Svizzera si differenziano 98 tipi di ecosistemi, di cui l'agricoltura è responsabile per la cura, gestione e mantenimento di circa la metà: dalle siepi ai frutteti ad alto fusto, dai prati secchi ai pascoli boscati. La grande varietà di ambienti di vita è il frutto di anni di attività agricola che ha saputo plasmare un territorio in origine particolarmente ricco di superfici boschive.

La biodiversità, accanto al terreno, all'acqua e all'aria crea le condizioni basilari per la vita e la sua varietà è una prerogativa essenziale per l'adattamento delle specie viventi alle mutazioni climatiche e ambientali. Sono pertanto innumerevoli i motivi per mantenere e favorire la biodiversità, anche sulle superfici agricole.

## **Perché favorire la biodiversità?**

Diversi sondaggi effettuati tra la popolazione mostrano come i paesaggi con una ricca biodiversità siano percepiti in modo più positivo rispetto a quelli uniformi. Ambienti produttivi, ma nel contempo ricchi e variegati, hanno pertanto un grande valore per le persone, sia quale spazio di svago sia di vita. Luogo di vita non solo per le persone, ma anche e soprattutto per specie minacciate o comunque a rischio d'estinzione in altri ambienti gestiti intensivamente.

Ma l'utilità di ambienti variati va oltre l'aspetto ricreativo. Si stima che circa l'80 % delle piante coltivate dipendano dall'impollinazione degli insetti, che trovano a loro volta negli ecosistemi complessi le condizioni ideali di vita, garantendo così la produzione di derrate alimentari, indispensabili per la sopravvivenza dell'uomo sulla terra.

Le superfici di biodiversità sono altresì nicchie privilegiate per la crescita e lo sviluppo di specie utili all'agricoltura e all'equilibrio ambientale in generale. Insetti o organismi predatori trovano infatti le condizioni ideali in elementi biodiversi. I maggesi fioriti sono per esempio un vero toccasana per diverse specie di predatori e parassitoidi.

Anche il terreno è toccato dagli effetti benefici di un'agricoltura che porta particolare attenzione alla biodiversità. Gli studi e le ricerche dimostrano infatti come un suolo ricco di



La biodiversità nelle mele è alta con non meno di 2500 varietà in Svizzera.



L'agricoltura è responsabile per la cura, gestione e mantenimento di diversi ecosistemi. *Fotografie: Elia Stampanoni*

una fauna variegata (lombrichi, ma anche insetti, funghi e batteri), sia il substrato adatto per ottenere degli ottimi raccolti.

Un contesto ricco di specie, di razze e di ecosistemi diversi è inoltre il contesto di studio ideale per la ricerca di varietà con particolari caratteristiche (resistenze per esempio). Nella creazione di nuove varietà (vegetali o animali) sono infatti sovente le varietà rare o antiche a fornire le caratteristiche indispensabili per una nuova varietà di successo. Senza dimenticare che le razze o le varietà antiche creano interesse sia nell'agricoltore sia nel consumatore particolarmente attento a questo patrimonio da non dimenticare.

### Biodiversità minacciata

Tutti questi aspetti positivo sono però minacciati da un impoverimento delle specie e delle varietà coltivate, delle specie e delle razze allevate, così come da una diminuzione generale della biodiversità dovuta pure alle nuove tecnologie produttive. Il manuale dell'Istituto per le ricerche FIBL e della Stazione ornitologica Svizzera di Sempach individua alcuni motivi che minacciano la biodiversità a livello agricolo:

- L'utilizzo sconsiderato di concimi, e soprattutto di pesticidi, decima la flora e la fauna, selezionando poche specie a scapito di molti altri vegetali o animali, come insetti utili o altri predatori.
- L'eliminazione di alberi ad alto fusto impoverisce l'ecosistema, privando diverse specie di spazi di vita loro necessari per riprodursi e sopravvivere.
- Un'alta densità di animali sui pascoli crea superfici sovraconcimate, con poche specie vegetali capaci di crescere in queste condizioni.
- Lo spezzettamento delle superfici e dei terreni coltivati impedisce lo scambio e il movimento della fauna, quindi la loro dispersione, l'interazione con altre specie in altri ecosistemi e a volte anche la loro sopravvivenza.

- Piante problematiche e invasive sottomettono la crescita di altre specie locali.
- Lo sfruttamento intensivo con molteplici e continui passaggi sui terreni impedisce l'instaurarsi di un ecosistema stabile con una ricca e utile varietà faunistica, soprattutto nel suolo.
- L'impiego sistematico di macchinari agricoli performanti, come alcuni tipi di falciatrici, riducono notevolmente le popolazioni di insetti utili se non effettuati con la giusta pianificazione.
- La cementificazione, l'edilizia e le nuove strade portano a un'ulteriore frammentazione del territorio e quindi alla discontinuità degli ecosistemi.

Negli ultimi anni sono stati fatti molti progressi per osteggiare la perdita di biodiversità, per esempio la diminuzione dell'uso dei pesticidi, il calo dell'impiego di concimi e fertilizzanti chimici oppure anche la promozione, cura e salvaguardia di superfici di biodiversità, come la piantagione di nuovi alberi ad alto fusto o viali alberati. Nonostante queste misure restano ancora diverse opportunità per incrementare ulteriormente la varietà di specie, di razze, di varietà e di ecosistemi, sia sulla propria azienda, sia a livello globale. *Elia Stampanoni*



#### Approfondimenti in tema biodiversità

Portale promozione biodiversità (tedesco o francese)

[www.agri-biodiv.ch](http://www.agri-biodiv.ch)

Stazione ornitologica Svizzera di Sempach

[www.vogelwarte.ch](http://www.vogelwarte.ch)

FIBL, Istituto per le ricerche in agricoltura biologica

[www.fibl.org](http://www.fibl.org)

# Partecipate alla giornata svizzera della biocampicoltura!

*L'8 giugno 2017 a  
Cournillens FR*

*[www.bioackerbautag.ch](http://www.bioackerbautag.ch)*



**BIO** *Attualita.ch*

La piattaforma degli agricoltori bio svizzeri