



Bio Suisse
Rapporto annuale
2035



BIOSUISSE



UNA GRANDE SODDISFAZIONE

«Essere parte di questo vincente movimento del biologico mi rende orgoglioso.»

Quando si giunge a un traguardo è bello ripensare alla strada percorsa. Il 2035, in Svizzera, è l'anno in cui l'agricoltura biologica ha superato quella tradizionale in termini di superfici coltivate. Un grande traguardo davvero! Per l'occasione hanno chiesto a me, che rappresento il passato, di scrivere la prefazione di questo rapporto annuale: una retrospettiva sul 2015 e sugli ultimi 20 anni.

Come dimenticare l'estate torrida e secca del 2015? L'uva maturò prima del tempo e ci regalò vini Gemma nobili e corposi. Ma le patate, gli ortaggi, i cereali e soprattutto l'erba ebbero una crescita lenta. Quell'anno il numero delle aziende Gemma toccò quota 6000: un risultato importante, visto che le coltivazioni bio occupavano solo il 12,8 per cento dei terreni. Nella Svizzera romanda le aziende biologiche erano poche, così Bio Suisse decise di aprire un ufficio locale, l'Antenne Romande. Anche la Giornata svizzera della campicoltura bio, la quarta della serie, si svolse in quella regione, nel Giura.

Nel 2015 gli alimenti bio occupavano una quota del 7,7 per cento sul mercato alimentare, pari a 2,323 miliardi di franchi.

Daniel Bärtschi, 68 anni, ex direttore di Bio Suisse, è attualmente coltivatore e consulente indipendente per questioni legate alla sostenibilità.

La forte crescita del movimento del biologico negli ultimi anni mi riempie di gioia. Molti fattori l'hanno resa possibile. Tra questi, la tassa d'incentivazione sui pesticidi e altri veleni ambientali, introdotta dieci anni fa: un provvedimento giusto, grazie al quale ora ciascuno paga per le scelte che compie. Pari opportunità, finalmente, per l'agricoltura bio! L'impiego di veleni è calato, e molti coltivatori tradizionali si sono convertiti al biologico. La qualità dei suoli e delle acque è sensibilmente migliorata. Anche le direttive sulla biodiversità, varate da Bio Suisse nel 2015, hanno sortito un effetto molto positivo, permettendo un ulteriore ampliamento della diversità biologica animale e vegetale nelle aziende Gemma.

Ricordo anche Expo 2015, a Milano, sul tema «Nutrire il pianeta». Mi colpì soprattutto il padiglione degli USA, sulle cui pareti esterne crescevano frutti e ortaggi. Oggi non mancano edifici simili nelle nostre città. Anche il biologico è cambiato: l'agricoltura ha tratto grandi benefici dalle nuove scoperte scientifiche. «Bio» è sempre stato sinonimo di ecologia e trasparenza; oggi è anche sinonimo di equità e responsabilità sociale, e questo è il frutto di oltre 20 anni di lavoro.

Ma dove saremmo senza il contributo di trasformatori, commercianti e consumatori? Se oggi il 50 per cento delle uova e delle carote presenti sul mercato è bio, lo dobbiamo a loro. Non possiamo che ringraziarli per la fiducia che ci hanno accordato, ogni giorno di più, in tutti questi anni.

Essere parte di questo vincente movimento del biologico mi rende orgoglioso.



Daniel Bärtschi

UNA PATATA BIOLOGICA PERFETTA

Grazie alla selezione vegetale bio e ai nuovi prodotti fitosanitari biologici, il rame non serve più.

Quando una patata è davvero buona? Quando ha un sapore gradevole, non è né troppo piccola né troppo grande, è versatile in cucina e si conserva senza problemi (per la gioia di trasformatori e commercianti). Ebbene: la nuova Palomba, che nel 2035 è stata inserita nell'elenco delle varietà di patate bio dell'Istituto di ricerca dell'agricoltura biologica FiBL, presenta tutte queste caratteristiche.

Sono soprattutto i produttori, però, a essere entusiasti di questa nuova varietà di tubero, perché fra le altre cose è molto resistente alla peronospora della patata, e ciò consente di risolvere un grave problema che affligge le coltivazioni tradizionali. Anche la tigna argentata della patata non può nulla contro la Palomba. In più, la nuova varietà è reperibile senza difficoltà sul mercato.

La Palomba è il risultato di un lavoro di selezione durato anni. Bio Suisse sostiene con contributi finanziari svariati progetti di coltivazione bio sull'intero territorio svizzero, anche riguardanti la coltivazione delle patate. Il successo di questa nuova varietà biologica è il frutto di un'ampia collaborazione tra FiBL, Sativa, Bioverita, Agroscope, Bio Suisse e alcuni partner esteri. Risultati come questo sono cresciuti sul terreno che Bio Suisse ha pazientemente coltivato per lungo tempo, un impegno che ha visto fra le tappe fondamentali l'entrata in vigore, il 1.1.2016, della nuova direttiva sulla selezione vegetale biologica. All'epoca, nel 2015, l'Assemblea dei delegati aveva decretato anche il graduale abbandono della sterilità citoplasmatica maschile (CMS) nella selezione vegetale.

La Palomba è un prodotto estremamente interessante che va ad arricchire la gamma, già di per sé molto vasta, delle patate in commercio. Senza pretendere, comunque, di soppiantare le numerose varietà tradizionali, che peraltro negli ultimi anni si sono ampiamente affermate sul mercato. L'offerta si è fatta decisamente variegata, in risposta alle richieste espresse almeno da una parte dei consumatori, desiderosi di sperimentare nuovi prodotti e ampliare gli orizzonti del gusto, attratti dalla diversità di forme e sapori.

Il recupero delle varietà antiche è reso possibile anche dai nuovi prodotti fitosanitari basati su sostanze naturali. Alcuni estratti vegetali, ad esempio, ostacolano efficacemente la diffusione delle malattie fungine. Il ricorso a questi prodotti e ad altri simili permette di tornare a coltivare tipologie di tuberi antiche e meno resistenti. Per ottenere il medesimo effetto contro la peronospora della patata, un tempo sarebbe stato necessario trattare le coltivazioni con elevate quantità di rame.

Insieme alle nuove varietà resistenti, come la Palomba, il mercato offre anche tipologie di tuberi antiche: la gamma di prodotti bio è davvero ampia e diversificata.





L'APICOLTORE CHE PUNTÒ SULLE MOSCHE

Le larve della mosca soldato trasformano i rifiuti vegetali biologici in alimenti per animali.

Tutto iniziò 20 anni fa, quando Sacha Stäheli, affascinato dal film «Un mondo in pericolo» di Markus Imhoof e spronato da alcuni conoscenti, decise di frequentare un corso per apicoltori. Per passione, e alla ricerca di evasione, il laureato in scienze naturali impiegato in un ufficio pubblico iniziò ad allevare api per hobby, posizionando tre arnie sul tetto del grattacielo in cui abitava, in pieno centro a Zurigo. Da cosa nasce cosa, si sa: Stäheli si chiedeva spesso come l'umanità potesse alimentarsi in modo sano ed ecologico, e le sue riflessioni su questo tema, combinate con il recente interesse per gli insetti, lo condussero a focalizzarsi sulla mosca soldato, un dittero che, allo stadio larvale, sa trasformare i rifiuti biologici in preziose proteine.

Otto anni fa Stäheli decide di puntare tutto su questo insetto. Per allevare le mosche soldato e le loro larve bisogna per forza ragionare su grandi numeri, visto che un singolo baco non pesa più di un quarto di grammo. Insieme ad alcuni partner, Stäheli fonda un'azienda, raccoglie i capitali da investire e affitta un capannone vuoto, parte di una ex fabbrica, a Kaisten (AG). Isola pareti e soffitto e installa sul tetto una piccola centrale elettrica a celle solari, perché le larve necessitano di calore, anche se solo per «mettersi in moto»: infatti, per riuscire a schiudersi devono trovarsi a una temperatura di circa 27 gradi. Poi, quando mangiano, sono esse stesse a produrre calore, al punto che non possono vivere troppo ammassate, altrimenti rischiano di scaldarsi eccessivamente, fino a morire.

Sacha Stäheli si è specializzato nell'allevamento di insetti. Oltre che alle mosche soldato, si dedica anche alle api mellifere.

Al momento nel capannone si trovano 15 000 contenitori in plastica, ciascuno dei quali ospita 20 000 larve che divorano un substrato di rifiuti vegetali provenienti da produzioni bio. Stäheli si procura le uova presso un allevatore. Dopo due settimane esse si schiudono e ne escono le larve, pronte a trasformarsi in crisalidi. Questo è il momento della «raccolta»: le larve strisciano fuori dalla massa umida verso l'aria aperta. Ogni giorno i collaboratori di Stäheli svuotano mille contenitori, li lavano e li riallestiscono con materiale fresco e uova.

Le larve vengono subito congelate, e muoiono. Poi vengono scongelate, pressate e triturate. L'olio così ottenuto viene venduto come carburante, mentre la farina, ricca di preziose proteine, viene utilizzata come alimento per animali da reddito. «Ed è una fortuna: ci evita di importare mangimi proteici da molto lontano», spiega Stäheli.

Già solo dieci anni fa tutto questo non sarebbe stato possibile. È stato necessario testare le possibilità di impiego delle mosche soldato e gli effetti del loro utilizzo nell'alimentazione animale. Bio Suisse ha sempre promosso l'approvvigionamento sostenibile di fonti di proteine, con l'obiettivo di ridurre l'importazione di sostanze proteiche. Sicuramente anche l'impegno dei bioagricoltori nel campo della ricerca è stato decisivo: nel 2015, ad esempio, Bio Suisse ha sostenuto il FiBL con contributi totali pari a 1,1 milioni di franchi. Anno dopo anno, si è compresa l'importanza di centri di ricerca indipendenti. Nel 2015 Bio Suisse si è adoperata anche nella rete per la soia, finalizzata alla produzione di proteine di soia derivanti da coltivazioni socialmente ed ecologicamente sostenibili.

Stäheli ammette che il suo allevamento è andato ben oltre le idee romantiche che inizialmente avevano risvegliato il suo interesse per l'apicoltura. Ma è molto felice, oltre che orgoglioso, di contribuire a uno smaltimento ecologico dei rifiuti e a un'alimentazione sostenibile dell'uomo. E continua ad allevare le api! Le arnie ora sono posizionate sul tetto del suo capannone a Kaisten.

2035: UN ANNO STORICO

Per la prima volta, nei supermercati i prodotti bio superano quelli convenzionali.

Il 2035 è stato un anno di portata storica: per la prima volta, in Svizzera, le vendite di alimenti biologici hanno superato quelle dei prodotti tradizionali. Le ragioni alla base di questo sorpasso sono molte.

Il motore della continua crescita del comparto è la società: la gente chiede alimenti genuini e gustosi, e vuole vivere in un ambiente sano. Già nel 2015, con un nuovo aumento del 5,2 per cento nelle vendite di alimenti bio, si era confermato un trend ormai chiaro; il fatturato di quell'anno, pari a 2,323 miliardi di franchi, era stato reputato un risultato eccellente. Ma chi avrebbe mai detto che di lì a 20 anni il biologico avrebbe surclassato il tradizionale?

La politica tenne conto della rivoluzione che stava avvenendo, dedicandole un'attenzione sempre maggiore. Nel 2015 la Confederazione, spinta dall'intensa attività di lobbying condotta da Bio Suisse, accrebbe i contributi per la ricerca nel campo dell'agricoltura bio. Oggi, il biologico è a tutti gli effetti materia d'insegnamento nella maggior parte delle scuole agrarie.

La Svizzera francese ha contribuito in misura considerevole alla crescita degli ultimi anni. Nel 2015 le aziende biologiche presenti nella regione erano pochissime, ma proprio quell'anno segnò una svolta con l'apertura di un ufficio locale di Bio Suisse, l'Antenne Romande; grazie a questo e ad altri impulsi significativi, molti imprenditori decisero di passare al biologico, tanto che nel 2015 il numero delle aziende agricole romande che aderirono a Bio Suisse fu superiore alla media.

Tutto questo ha portato a un'ulteriore espansione dei terreni destinati a coltivazioni biologiche. Rispetto al 2015, le aziende agricole bio nelle regioni di pianura hanno aumentato del 50 per cento la propria estensione; all'epoca gli ettari coltivati nel rispetto delle direttive Bio Suisse erano 47000, mentre nelle zone montane – caratterizzate da un trend differente – gli ettari di terreno gestiti secondo tali direttive erano già 84000, destinati prevalentemente alla zootecnia.

Ora, nel 2035, il biologico va per la maggiore. Non solo in termini di terreni coltivati: ormai anche alcuni grandi produttori di articoli di marca offrono linee bio, mentre la maggior parte delle aziende di trasformazione e commerciali segue lo standard Bio Suisse per ciò che attiene al segmento del biologico. Nei negozi online e sugli scaffali dei dettaglianti, in parecchi casi i prodotti bio hanno rubato il posto a quelli convenzionali. E accade sempre più spesso che nei supermercati la nostra frutta e i nostri ortaggi vengano venduti sfusi, mentre i prodotti tradizionali sono disponibili solo confezionati. Anche questo è un segnale chiaro ai consumatori: il biologico è la normalità.

Se lo sviluppo complessivo dell'agricoltura biologica in Svizzera procede a gonfie vele, anche l'andamento degli affari di Bio Suisse segue a ruota. Il risultato del 2035 evidenzia ancora una volta un miglioramento, e l'anno si è concluso con una piccola eccedenza, come emerge dal conto annuale (riportato qui a destra).

Bilancio al 31 dicembre 2035 a confronto con il 2015

Attivo	2035	2015
	Total CHF	Total CHF
Attivo circolante		
Liquidità	3 381 250.15	1 711 639.85
Crediti	2 790 010.45	1 010 640.40
Merci	28 607.90	1.00
Ratei attivi	2 000 132.35	894 226.15
Totale attivo circolante	8 200 000.85	3 616 507.40
Capitale fisso		
Investimenti finanziari	4 001 300.50	3 406 692.40
Partecipazioni	0.00	2.00
Beni mobili, impianti informatici	498 700.00	2.00
Totale capitale fisso	4 500 000.50	3 406 696.40
Totale attivo	12 700 001.35	7 023 203.80
Passivo		
Capitale di terzi		
Capitale di terzi a breve termine (CT)	2 922 048.01	1 308 812.04
CT a breve termine, mezzi a destinazione vincolata, fondi	1 495 332.32	798 481.19
Provieh e altri progetti	1 250 000.00	200 000.00
Selezione di piante	182 652.35	46 294.35
Ratei passivi	1 504 668.77	1 038 268.90
Accantonamenti a breve termine	1 145 300.00	1 062 050.00
Accantonamenti a lungo termine	1 200 000.00	400 000.00
Riserve	400 000.00	10 000.00
Totale capitale di terzi	10 100 001.45	4 863 906.48
Capitale proprio	2 504 325.06	2 257 049.15
Totale passivo	12 604 326.51	7 120 955.63
Eccedenza/Deficit	95 674.84	-97 751.83

Conto economico dal 1° gennaio al
31 dicembre 2035 a confronto con il 2015

Ricavi	2035	2015
	Total CHF	Total CHF
Vendita materiale	589 259.40	147 314.85
Contributi annuali produttori incl. PSL	8 688 638.98	2 963 082.10
Contributi federali promozione dello smercio	2 211 361.02	1 305 815.45
Tasse di licenza e per il marchio	35 521 809.48	8 880 452.37
Terzi, offerte, onorari, ammonimenti	292 528.80	73 132.20
Altri ricavi	2 380 877.88	595 219.47
Ricavi Bioattualità	360 000.00	216 007.95
Provento degli interessi, profitto sui cambi	36 115.72	9 028.93
Ricavi neutri (reddito da titoli)	9 080.00	2 270.00
Ricavi straordinari	100 000.00	76 994.05
Totale ricavi	50 189 671.28	14 269 317.37
Costi		
Costi merci commerciali	1 883 913.99	469 897.22
Prestazioni di terzi	15 100 124.66	2 842 609.80
Spese per il personale	16 100 125.20	5 166 429.71
Costi esterni	2 869 561.48	717 390.37
Costi d'esercizio	4 032 362.37	1 008 090.58
Pubblicità e marketing	8 035 671.03	3 238 875.37
Comunicazione aziendale	964 328.97	404 032.74
Oneri finanziari (spese, differenze di cambi)	17 941.51	6 951.91
Ammortamenti	147 058.49	132 064.45
Spese straordinarie	300 000.00	220 000.00
Riduzione dell'imposta precedente IVA	642 908.74	160 727.05
Totale costi	50 093 996.44	14 367 069.20
Eccedenza/Deficit	95 674.84	-97 751.83

QUANDO ECCELLENZA FA RIMA CON RESPONSABILITÀ

La Gemma bio Gourmet 2035 è andata a un prodotto da riscoprire, frutto di un lavoro di squadra.

Nel 2035, la giuria di consumatori della Gemma bio Gourmet sceglie di assegnare un premio speciale al pastrami prodotto dalla macelleria sociale di Tesserete (TI). Il verdetto dimostra quanto successo riscuotono i prodotti biologici delle regioni montane lavorati con maestria utilizzando tecniche artigianali.

Claudio e Bianca Galli producono il pastrami, ossia punta di petto di bovino salmistrata e affumicata, nella macelleria del paesino in cui vivono, in stretta collaborazione con i contadini della Val Colla e con i consumatori. «Questa lavorazione riesce a valorizzare un taglio di carne poco pregiato. Aniché ricavarne dell'anonima carne trita, lo si trasforma in un eccellente pastrami Gemma», recita la motivazione della giuria, favorevolmente influenzata anche dalla cooperazione tra agricoltori, macelleria e consumatori.

Già nel 2015 l'ambito riconoscimento Gourmet era andato a un prodotto a base di carne lavorato artigianalmente: l'agricoltore Gemma e macellaio Lukas Meier di Hägglingen (AG) ottenne allora un riconoscimento speciale per il suo eccellente prosciutto crudo essiccato all'aria e per il suo «fleischkäse». Quell'anno, 43 prodotti in tutto si aggiudicarono la Gemma bio Gourmet, e tra questi sette poterono fregiarsi della menzione speciale.

I Galli gestiscono la macelleria sociale di Tesserete da cinque anni. Hanno iniziato rilevando il negozio da una società cooperativa formata da contadini della vicina Val Colla e da consumatori

della regione di Lugano. Tutti sono coinvolti nel processo di produzione: i soci sono invitati ad apportare nuove idee e si prestano a testare i nuovi prodotti, partecipando così attivamente allo sviluppo dell'attività.

Già nel 2015 la carne era uno dei prodotti di punta del mercato bio, con un fatturato pari a 218,1 milioni di franchi. Oggi il consumo di questo alimento è più consapevole rispetto al passato, e lo si apprezza maggiormente come prelibatezza regionale. Tutti i soci della macelleria Gemma Galli sono concordi: i ruminanti sono di enorme importanza, nelle regioni montane, per un'agricoltura ecologica. Da un lato permettono di trasformare in prodotti pregiati, quali il latte e la carne, l'unica risorsa che i terreni – non coltivabili – possono offrire, ossia l'erba; dall'altro, preservano i prati dall'abbandono e dall'inesorabile colonizzazione da parte dei cespugli. Quest'ultimo aspetto è particolarmente importante per la Val Colla, in cui molti spazi verdi rischiano di essere reinghiottiti dai boschi.

Per i contadini Gemma, il benessere degli animali è un fattore imprescindibile. Sostanzialmente tutti allevano i vitelli lasciandoli a contatto con le madri e rinunciano alla decornazione. Inoltre, alcuni di essi praticano la macellazione al pascolo, attuata per la prima volta in Svizzera proprio 20 anni fa, nel 2015, quando Bio Suisse sovvenzionò un progetto su questo sistema di macellazione.

La carne della macelleria sociale Galli e i tanti altri prodotti premiati in passato sono fonti di ispirazione in vista della prossima edizione del concorso Gemma bio Gourmet. Anche gli 856 licenziatari del 2015 seppero trovare il giusto slancio per realizzare prodotti Gemma qualitativamente straordinari con lavorazioni rispettose dell'ambiente.

Nel 2015 Bio Suisse ha ricevuto in tutto 965 domande di licenza per prodotti Gemma. Oggi il numero delle domande è più che quadruplicato.





ROBOT SARCHIATORI AL SERVIZIO DEL BIOLOGICO

Macchine che lavorano i campi al posto dell'uomo e favoriscono la biodiversità.

Claude Favre, Isabelle Dubey e Rémy Bersier, davanti alla loro rimessa, osservano i robot sarchiatori in azione. I tre contadini Gemma di Avenches (VD) hanno costituito una comunità di lavoro all'inizio dell'anno scorso. «Nel 2035 le sinergie hanno iniziato a funzionare», raccontano.

I tre si sono suddivisi i compiti: Claude Favre si occupa dell'orto e dei campi, Isabelle Dubey segue gli animali e Rémy Bersier gestisce il parco macchine, i prati e i pascoli con le piante ad alto fusto e gli alberi di «poire-à-botzi» sparsi qua e là, oltre a organizzare la commercializzazione dei prodotti della fattoria. Ciascuno dei tre soci è in grado di sostituire uno degli altri due, in modo che tutti possano concedersi un po' di vacanza ogni tanto.

L'elemento chiave che ha portato alla nascita di questo sodalizio è stato il progresso tecnico, e precisamente lo sviluppo di macchine agricole che fanno tutto da sole. Nell'orto e nei campi, questi robot permettono di risparmiare parecchio tempo! Mettendosi insieme, i tre imprenditori hanno potuto permettersi l'investimento.

Quando serve, i robot sarchiatori lavorano nei campi giorno e notte, come un tempo facevano i primi robot tosaerba e aspirapolvere. I veicoli si orientano grazie a un GPS e per mezzo di una telecamera individuano ed eliminano le erbacce. Risultati? Meno dispendio di tempo per la gestione delle colture e migliore qualità dei suoli.

I lombrichi hanno più spazio per smuovere il terreno. Di conseguenza, nelle coltivazioni biologiche vi è meno necessità di procedere ad arature, e di riflesso ciò permette di ridurre le emissioni di CO₂ e gas serra. A tutto beneficio del clima.

Il controllo computerizzato rende possibili anche miglioramenti su vasta scala. Si è affermato ampiamente, ad esempio, il cosiddetto Strip and Contour Farming, ossia la semina di diverse varietà vegetali in file parallele nello stesso campo. Questa tecnica si fa apprezzare non solo per la nuova e gradevole nota estetica che apporta al paesaggio, ma anche perché consente di creare biodiversità in piccoli spazi nelle grandi superfici agricole di Avenches. Tra l'altro, le coltivazioni attorniate da prati misti a trifoglio o soia beneficiano di un apporto supplementare di azoto, mentre l'alternanza di file di colture diverse attira numerosi animali utili.

È stato possibile vedere al lavoro in anteprima i nuovi robot sarchiatori alla Giornata internazionale della campicoltura bio, nella sezione dedicata alle dimostrazioni dei macchinari. In Svizzera questo evento esiste già da un buon ventennio; l'edizione del 2015, già la quarta della serie, si svolse nel Giura.

Il progresso tecnico è arrivato anche nelle stalle. La cavigliera per i bovini, ad esempio, permette di raccogliere dati sui movimenti degli animali. Se Isabelle Dubey nota che una delle sue mucche si muove poco, verifica se non stia soffrendo, ad esempio, di un'infezione agli zoccoli o di qualche altra malattia che, diagnosticata precocemente, può essere curata con medicinali omeopatici. Tutte queste attenzioni consentono spesso di evitare la somministrazione di antibiotici – anche grazie alle esperienze maturate nell'ambito del progetto Provieh, lanciato da Bio Suisse nel 2015 con l'intento di promuovere la salute naturale degli animali e ridurre il consumo di antibiotici in agricoltura.

In azione tra le file di insalata: con una telecamera il robot rileva le erbacce e le tritura per mezzo di un'elica.

IN PIENO CENTRO CITTÀ L'ORTO È DI CASA

Basilea propone un interessante modello per produrre frutta e ortaggi bio in città.

Gli abitanti del Merian Haus sono molto orgogliosi della loro nuova casa. Sorge nel centro di Basilea, è un edificio di 20 piani, ognuno dei quali è leggermente sfasato rispetto al sottostante in modo che tutte le terrazze dei singoli appartamenti siano ben esposte al sole, e che tutte siano accomunate da un colore: il verde.

È proprio il verde l'elemento chiave che caratterizza questo edificio. A tutti gli inquilini è stato chiesto di assumersi un impegno ben preciso: coltivare sul balcone verdura, bacche ed erbe aromatiche secondo gli standard Bio Suisse, utilizzando questi prodotti, almeno durante l'estate, per coprire il proprio fabbisogno alimentare. Lattuga, rapanelli, cetrioli, pomodori, zucchine, cavoli rapa, zucche, fragole, lamponi e piante aromatiche a volontà! Il raccolto confluisce perlopiù nella cucina condominiale, all'ultimo piano.

Una guida dettagliata spiega come e cosa coltivare su terrazze e balconi: bisogna ottimizzare l'utilizzo del terreno, evitare gli sprechi d'acqua, sfruttare al meglio la luce del sole e creare un ciclo completo, ossia – fra l'altro – riciclare i rifiuti. A tale scopo, ogni famiglia deve avere un proprio cumulo di compostaggio, per il quale è stata predisposta una nicchia sul lato nord di ogni appartamento. Inoltre, la terra deve essere fertilizzata con il concime proveniente dalle toilette compostanti di nuova generazione con produzione di fosforo installate nelle abitazioni.

Progettare l'edificio non è stato semplice. Deve essere autosufficiente a livello energetico, e a tale scopo sono stati adottati vari accorgimenti: collettori solari sul tetto, una pompa di calore e materiali isolanti. Anche il verde ha un ruolo importante in questo senso: d'estate ombreggia

e offre un po' di refrigerio naturale, mentre d'inverno, quando è bene che il sole riscaldi l'edificio, le aiuole sono spoglie, fatta eccezione per un po' di formentino.

Il progetto è una variazione sul tema del Vertical Farming, che ha dato mostra di sé a Milano in occasione di Expo 2015. Lì, le piante utili venivano coltivate in edifici a più piani con ampie vetrate. L'obiettivo del Vertical Farming è quello di moltiplicare le superfici coltivabili e sfruttare al massimo le risorse naturali, come il sole. L'idea di costruire case «verdi» è nata in seno al movimento Urban Agriculture, un'associazione costituita da «contadini urbani» oltre 20 anni fa per promuovere la diffusione di alberi da frutto e aiuole di ortaggi nelle città. Negli anni, con il sostegno di Bio Suisse, Urban Agriculture ha fatto sì che molte bordure e numerosi tetti piani di Basilea venissero adibiti a orti e che i vivai cittadini piantumassero alberi da frutta. È difficile immaginare che Bio Suisse, nel 2015, abbia dovuto rifiutare la Gemma ad alcuni progetti di agricoltura urbana perché mancavano i terreni su cui realizzarli. Se non altro, le richieste avanzate dall'associazione e dagli «Ackerhelden» nel 2015 hanno dato vita a un'attiva collaborazione con Bio Suisse.

Oggi, circa un quinto della verdura e della frutta consumata a Basilea è prodotto in città – tutto biologico, secondo le nuove direttive di Urban Organic Agriculture di Bio Suisse, premiate nel 2015 dalla federazione internazionale per il biologico IFOAM per il loro orientamento fortemente innovativo. Anche nel 2015 l'IFOAM aveva espresso il proprio apprezzamento per le direttive Bio Suisse, riconoscendole come «best practice».

I coltivatori bio basilesi sono sicuramente fedeli al biologico. Nel 2015, solo il 46 per cento dei consumatori acquistava prodotti bio più volte alla settimana. Grazie alla domanda elevata sull'intero territorio svizzero, oggi vengono venduti più prodotti bio che convenzionali.

Un orto di 20 piani in pieno centro città: il nuovo Merian Haus di Basilea.





Cari lettori,

in questo rapporto annuale rivolgiamo il nostro sguardo non al passato, ma al futuro. Pensare al momento in cui si raccolgono i frutti di 20 anni di lavoro quotidiano è parte integrante della nostra visione. Inevitabilmente, per certi versi, adottare questa prospettiva è come guardare in una sfera di cristallo. Ma le idee che presentiamo si fondano su scenari delineati da esperti, che potrebbero realizzarsi come li abbiamo descritti o in modo simile.

Bio Suisse

Impressum

Ideazione e progetto grafico: Leo Burnett Schweiz AG

Redazione e realizzazione:

Stephan Jaun e Petra Schwinghammer,
comunicazione aziendale Bio Suisse

Editore: Bio Suisse, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basilea
in collaborazione con FIBL, Istituto di ricerca
dell'agricoltura biologica, cp 219, 5070 Frick