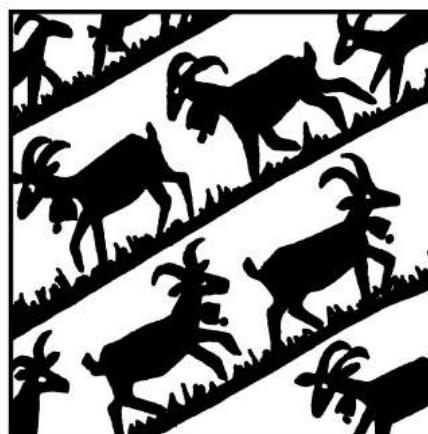
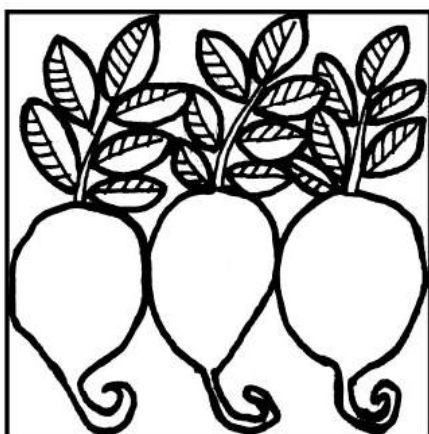
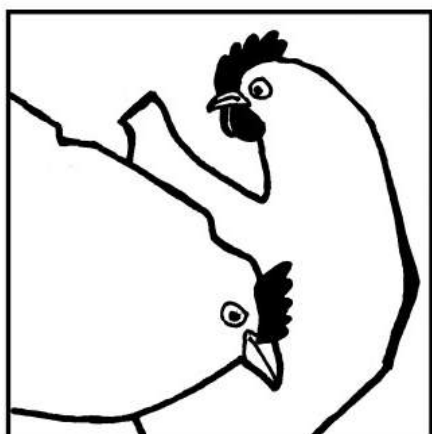
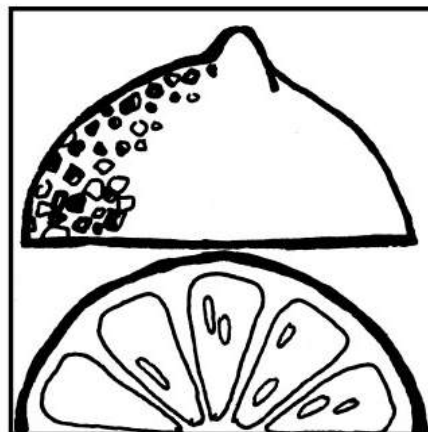
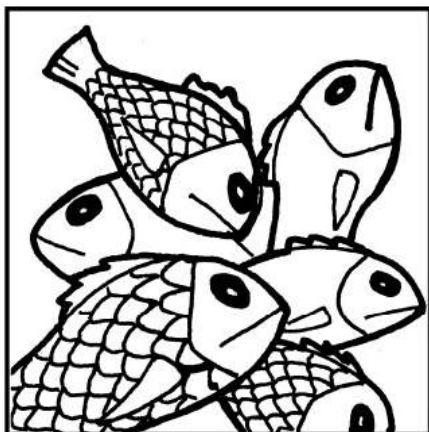
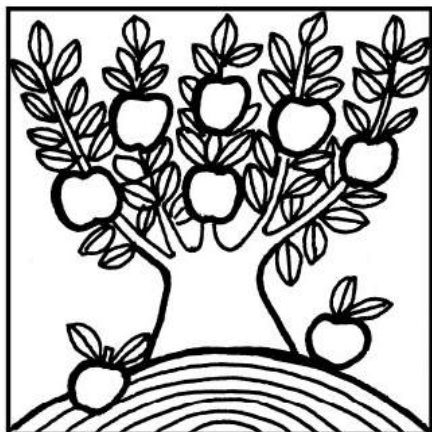


il bioingcassa

PERIODICO INFORMATIVO DELLA CONPROBIO



No. 88
Giugno 2019

Cooperativa consumatori
e produttori del biologico

Al Piano 2
6593 Cadenazzo
Tel. 091 785 40 15
info@conprobio.ch
www.conprobio.ch

Che (e)vento!

“Per la prossima volta dovremo ricordarci di ...” è stata la prima esternazione di un nuovo membro del comitato riferendosi alla festa del 28 aprile al Mercato coperto di Giubiasco. “Ma non l’avevamo già detto la scorsa volta... o forse era la penultima?” ha replicato qualcuno che da lustri se non decenni figura fra gli organizzatori. “Boh, forse sì, forse no, comunque qualcosa da migliorare c’è sempre...” E ci mancherebbe! Fra coordinare l’offerta gastronomica, reclutare personale e volontari, invitare agricoltori, artigiani e produttori, provvedere alla musica, organizzare le attività per i bambini, senza parlare del banco dolci, della posa dei tavoli e delle bancarelle, delle stoviglie, della segnaletica, della pulizia dei bagni, della logistica messa a dura prova dal favonio.... peggio (quasi) di un matrimonio!



E proprio come avviene per ogni grande evento non mancano mai i momenti di crisi dove prevale l’interrogativo: “ma chi ce l’ha fatto fare?”. Poi però arriva la gente: nuova frenesia e nuovo concitamento per vendere i buoni, distribuire le stoviglie riutilizzabili, verificare che tutte le postazioni siano presidiate prima di aprire il buffet, smontare sui due piedi i gazebo prima che il vento faccia danni irreparabili, indirizzare i bambini verso gli spazi a loro dedicati, occuparsi dei rifiuti..... .

La mia prima partecipazione a una festa della ConProBio risale almeno a una quindicina di anni fa e quest’anno ho collaborato per la seconda volta in veste di “membro dello staff”: un’occasione in più per rendermi conto dello spirito e dei valori che animano la cooperativa. Un’organizzazione ben roduta ma anche e soprattutto la collaborazione di numerosissimi volontari e la voglia di stare assieme e di impegnarsi



per una causa comune hanno garantito anche quest’anno l’ottima riuscita della manifestazione. Il risultato? Un ricchissimo buffet a base di ingredienti genuini, numerose bancarelle artigianali e informative, un divertente e folcloristico intrattenimento musicale, diverse postazioni dedicate ai bambini sul tema dell’ambiente e ovviamente una vastissima offerta di semi, piante e piantine ... il tutto avvolto da più o meno piacevoli brezze primaverili

Cristina Thiede

Cambiamenti ai vertici della ConProBio

Giovedì 28 marzo una trentina di associati hanno partecipato all'annuale assemblea della Cooperativa ConProBio, condotta dal presidente del giorno Kemal Moré.

La Presidente uscente Paola Menghini ha salutato i presenti, ricordando brevemente gli avvenimenti dell'anno appena trascorso; un anno tristemente segnato dalla prematura scomparsa di Magdalena Huber, fidata collaboratrice-responsabile del nostro magazzino.

Brigitte Bertoli ha illustrato l'andamento della cooperativa con una presentazione delle cifre visualizzandole in grafici molto concreti. I conti e il rapporto dei revisori sono stati accettati all'unanimità.

Come in tutti i comitati ci sono dei cambiamenti: Luciano Schumacher lascia il suo posto dopo cinque anni di collaborazione, dapprima come rappresentante dei produttori, essendo parte dell'azienda La Colombera, poi, affrontando nuove sfide professionali, da consumatore.

Lascia il suo posto in comitato anche Brigitte Bertoli, pilastro della cooperativa, entrata a farne parte nel 1993.

Brigitte è tuttora gestore della ConProBio ma lascerà la sua carica nel corso dell'anno per godersi la meritata pensione con suo marito Marco il quale si è occupato della parte informatica della ConProBio in tutti questi anni.

Il Comitato della ConProBio si è poi riformato con le nomine di due nuovi membri:

- Alessia Pervangher, capogruppo di Airolo e segretaria di BioTicino;
- Sindy Meier, consumatrice, docente di educazione alimentare e coautrice (con il marito Marco) del libro di ricette "...che Bio ce la mandi buona"

Dopo la nomina di Eva Frei, quale nuova Presidente, si è passati al momento conviviale sempre tanto amato: "il rinfresco della ConProBio".

Il verbale e la presentazione dell'Assemblea del
28.3.2019 sono consultabili sul sito
www.conprobio.ch nella rubrica pubblicazioni -
cooperativa

Visto che la pensione si avvicina e dopo ben 88 edizioni del Bio In Casa, questo sarà per me l'ultimo numero da redattrice. Da sempre una bella occasione per comunicare importanti informazioni e curiosità a tutti i soci della ConProBio, il periodico continuerà ad esistere sotto l'attenta guida del Comitato. Ringrazio tutti i soci che in questi anni hanno scritto e letto il Bio In Casa.

Brigitte

Cosa potete e NON potete ritornare alla ConProBio

ritornare solo imballaggi consegnati dalla ConProBio

La ConProBio ritira

casse verdi	togliere tutti i resti di verdure
Frigobox blu isolate	togliere tutto dalla cassa (ghiacci e sacchetti) e se l'interno della cassetta fosse bagnato lasciare aperto il coperchio di modo che possa asciugare (valore di ogni cassa isolata ca CHF 40.-). Riporre le casse in un luogo protetto dalle intemperie.
sacchi grandi in plastica per le casse	vuotare e se necessario appendere di modo che possano asciugare
sacchetti di plastica delle verdure	solo se puliti e asciutti
corpi refrigeranti blu	rendere sempre (valore di ogni ghiaccio CHF 2.-)
scatolette in cartone	solo se pulite (valore fra CHF 0.30 e CHF 0.60)
casce di birra con bottiglie da 5 dl	deposito CHF 5.- per cassa e CHF 0.50 per bottiglia
casce succo di mele con bottiglie da 1 lt	
vasetti dello yogurt in vetro	deposito CHF 0.50
bottiglie del latte	sciacquare e chiudere, NON schiacciare
barattoli della panna	
cartoni delle uova	scatole pulite e fornite dalla ConProBio
scatolette in plastica e cartone dei pomodorini e delle bacche	solo puliti
retine delle scatolette delle bacche	pulite e intatte
borse di carta delle "borse ortaggi" e delle "patate"	pulite (altrimenti smaltire nella carta)
tappi in sughero	la ConProBio ritira tutti i tappi in sughero per il riciclaggio (non consegnare turaccioli in plastica)

La ConProBio NON ritira

barattoli dello yogurt in PET e del quark	potete chiedere alla vostra scuola dell'infanzia se eventualmente li possono utilizzare
bottiglie in vetro	depositare nel contenitore del vetro
vasetti in vetro	
box dei succhi di mela e pera	sacchetto di plastica nei rifiuti domestici, cartone riciclare
scatolette dei formaggini	rifiuti domestici
cestini in legno dei champignon	utilizzare per accendere il camino



Stop agli imballaggi

La riduzione dei rifiuti è diventata una preoccupazione costante per chiunque abbia a cuore la sostenibilità ambientale. Le immagini di mari, fiumi, colline diventati cimiteri di plastica ci angosciano e ci motivano a non contribuire a questo disastro.

L'**ACR** (azienda cantonale dei rifiuti) dà una serie di consigli ai consumatori per una gestione consapevole e soprattutto per tentare di ridurre le quasi 200 mila tonnellate che ogni anno devono essere bruciate nel termovalorizzatore. Ho provato a interrogarmi su ciascun punto da loro proposto verificando se viene rispettato da noi consumatori ConProBio.

- **Fai la lista della spesa:** croce e delizia di noi consumatori ConProBio, la lista a scadenza settimanale viene vista da molti (tra cui la sottoscritta) come un aiuto nella gestione e nella pianificazione alimentare, mentre per altri diventa un limite, una costrizione. A mio avviso è un sistema vincente nella lotta agli sprechi e nell'intraprendere un regime di sobrietà e decrescita che la riduzione dell'impronta ambientale richiede.
- **Acquista prodotti poco o non imballati:** uno dei vantaggi che molti consumatori di ConProBio elencano, motivando la loro scelta di acquisto, è che la nostra spesa produce molto meno imballaggi e vuoti a perdere rispetto agli acquisti convenzionali nei supermercati. In particolare l'obbligo di mantenere una rigida separazione tra prodotti biologici e non, obbliga i grandi distributori a imballare maggiormente i prodotti bio. Quindi al supermercato il consumatore che vuole ridurre la sua impronta ambientale acquistando prodotti biologici si ritrova paradossalmente a produrre molti più rifiuti! La ConProBio, tra i criteri per scegliere un prodotto, applica anche una severa valutazione della quantità e della qualità del materiale dell'imballaggio.
- **Evita lo spreco alimentare:** il sistema dei gruppi di acquisto è nato proprio per contrastare lo spreco alimentare poiché il contatto diretto tra produttori e consumatori evita di avere giacenze in magazzino, viene ordinato solo ciò che è già venduto! In Svizzera, ogni anno si sprecano 2,6 milioni di tonnellate di derrate alimentari, cioè vanno persi circa 190 kg pro capite di alimenti commestibili: nella lavorazione post-raccolto, lungo la catena di distribuzione, nel commercio al dettaglio e, infine, nelle economie domestiche dei consumatori (fonte: Ufficio Federale dell'Ambiente).
- **Utilizza borse pluriuso:** ricordo che durante le prime spese ConProBio uno dei fattori che mi affascinava maggiormente era potermi recare dalla mia capogruppo spingendo un carrellino della spesa ripescato in cantina dopo almeno una generazione, sistemare poi la spesa a casa piegando accuratamente tutti i sacchetti di carta da riportare la settimana successiva, lavare e mettere ad asciugare i sacchetti di plastica della verdura in modo da riconsegnare anche loro per un ulteriore utilizzo.
- **Quando è possibile riconsegna ai punti vendita:** la ConProBio ritira le scatole di cartone delle uova, le bottiglie di vetro e le casse di birra e di succo di mele, le

bottiglie del latte, i barattoli della panna e i vasetti in vetro dello yogurt, le scatolette in cartone dei pomodorini e delle bacche e le retine che coprono fragole e mirtilli ticinesi (vedi promemoria allegato). È una soddisfazione sistemare ogni settimana questi vuoti NON a perdere nell'apposita scatola verde dalla capogruppo prima di ritirare la spesa.

Rispondere positivamente a questi punti non ci solleva però dalla responsabilità di tentare sempre nuove soluzioni, puntando all'utopico obiettivo di Zero Rifiuti. Queste soluzioni devono però essere compatibili con il complesso lavoro che viene svolto in magazzino per comporre la spesa di ciascun gruppo e con la garanzia di igiene e conservabilità ottimale durante il trasporto.

Il comitato ConProBio ha creato un gruppo di lavoro che attualmente sta valutando come ridurre al minimo l'utilizzo dei sacchetti per frutta e verdura e, una volta identificati quelli imprescindibili, la sostituzione degli attuali in polietilene con sacchetti al 100% compostabili.

Per raggiungere ulteriori risultati concreti e trasformare l'utopia in realtà abbiamo anche bisogno di raccogliere le vostre idee e suggerimenti su questo tema. Scriveteci!

Sindy Meier, consumatrice, membro di Comitato

Per ridurre lo spreco di sacchetti in plastica, alcune verdure vengono ora fornite sfuse. Preghiamo tutti i clienti di voler **richiudere bene il sacco grande** della cassa dopo avere ritirato le proprie verdure, onde evitare l'appassimento di quelle senza sacchetto.



AZIENDA AGRICOLA - AGRITURISMO

*Se non cambiasse mai nulla, non ci sarebbero le farfalle.
(Anonimo)*

Ringraziamo la fedele clientela per aver apprezzato e ordinato per anni i nostri prodotti che si trovavano sulla lista della ConProBio.

In reazione al cambiamento climatico in atto negli ultimi anni e adattandoci maggiormente alle proprietà dei nostri terreni coltivati in maniera estensiva abbiamo cambiato razza di pecore, alleviamo ora la razza Roux de Valais, cessando così la produzione di latticini.

Continueremo comunque a produrre carne d'agnello.

Inoltre, articoli d'artigianato prodotti con la lana, come cuscini e piumoni possono venir ordinati direttamente.

Informazioni: Eva Frei – Rovana – 6675 Cevio - Tel. 076 338 00 30 – info@lastalla.ch

A volte le notizie che si leggono o sentono sui mass media fanno sorgere domande e preoccupazioni legittime ai consumatori.

Nei mesi scorsi hanno fatto notizia argomenti come le contaminazioni di pesticidi negli alimenti e nei terreni e lo sfruttamento della manodopera agricola nel sud dell'Europa.

In realtà non dobbiamo dimenticare che queste problematiche (e molte altre) non sono per niente nuove ed erano già ben note a chi negli anni '70 / '80 decise di cambiare rotta e di iniziare a coltivare secondo i principi dell'agricoltura biologica. Ed erano note anche a chi a partire da quegli anni decise di sostenere i primi agricoltori bio acquistando e consumando i loro prodotti, consapevoli che il problema ambientale e sociale creato dall'agricoltura convenzionale e intensiva sarebbe diventato sempre più evidente. Il tempo ha dato loro ragione.

Nel 2005 la Federazione Internazionale dei Movimenti dell'Agricoltura Biologica (IFOAM), di cui fanno parte tutti gli enti di certificazione bio dei prodotti che distribuisce ConProBio, ha formulato i quattro principi cardine dell'agricoltura biologica e ve li presentiamo qui di seguito.

I principi dell'agricoltura biologica

Questi Principi sono le radici a partire dalle quali cresce e si sviluppa l'Agricoltura Biologica. Essi esprimono il contributo che l'Agricoltura Biologica può apportare al mondo ed esprimono una visione per migliorare tutta l'agricoltura nel contesto internazionale.

L'agricoltura è una delle attività umane più basilari, perché tutte le persone devono nutrirsi ogni giorno. La storia, la cultura ed i valori delle comunità sono legati all'agricoltura.

Questi principi riguardano l'agricoltura nel senso più ampio, che comprende il modo in cui l'uomo si occupa della terra, dell'acqua, delle piante e degli animali per produrre, preparare e distribuire cibo e altri beni. Essi riguardano il modo in cui le persone interagiscono con paesaggi vivi, si rapportano l'uno con l'altro e formano l'eredità per le generazioni future.

I Principi dell'Agricoltura Biologica servono ad ispirare il movimento biologico in tutta la sua diversità. Essi guidano le prese di posizione, i programmi e le regole elaborate da IFOAM. Essi, inoltre, vengono presentati con la prospettiva di un'adozione nel mondo intero.

Ciascun principio è espresso da un enunciato, seguito da una spiegazione. I principi vanno usati nella loro globalità. Essi sono stati composti come dei principi etici al fine di ispirare l'azione.

L'Agricoltura Biologica è basata su:

Il principio della salute

“L'Agricoltura Biologica dovrà sostenere e favorire la salute del suolo, delle piante, degli animali, degli esseri umani e del Pianeta, come un insieme unico e indivisibile”.

Questo principio sottolinea che la salute degli individui e delle comunità non può essere separata dalla salute degli ecosistemi – un suolo sano produce cibi sani, che favoriscono il benessere degli animali e delle persone.

La salute deve riguardare la totalità e l'integrità dei sistemi viventi. Questo principio non è semplicemente l'assenza di malattie, ma il mantenimento di una salute fisica, mentale, sociale e ambientale. Le naturali difese immunitarie, la capacità di ripresa e di rigenerazione sono i punti chiave caratteristici della salute.

Il ruolo dell'Agricoltura Biologica, che sia nella produzione, nella trasformazione, nella distribuzione o nel consumo, è di sostenere ed ampliare il benessere degli ecosistemi e di tutti gli organismi, dal più piccolo che vive nel suolo fino agli esseri umani. In particolare, l'Agricoltura Biologica si propone di produrre alimenti di elevata qualità, che siano nutrienti e che contribuiscano alla prevenzione delle malattie e alla salute. Di conseguenza, essa dovrà evitare l'uso di fertilizzanti, fitofarmaci, medicine veterinarie ed additivi alimentari che possano avere effetti dannosi sulla salute.

Il principio dell'ecologia

“L'Agricoltura Biologica dovrà essere basata su sistemi e cicli ecologici viventi, lavorare con essi, imitarli e aiutarli a mantenersi”.

Questo principio radica l'Agricoltura Biologica all'interno dei sistemi ecologici viventi. Esso dichiara che la produzione deve essere basata su processi ecologici e di riciclo. Nutrimiento e benessere sono ottenuti tramite l'ecologia dello specifico ambiente di produzione. Per esempio, nel caso delle colture, esso è il suolo vivente; per gli animali è l'ecosistema della fattoria; per i pesci e gli organismi marini è l'ambiente acquatico.

I sistemi di coltivazione biologica, di pastorizia e di raccolta spontanea dovranno adattarsi ai cicli ed agli equilibri ecologici esistenti in natura.

Tali cicli sono universali, ma il loro effetto è specifico per ogni luogo. La gestione biologica dovrà essere adattata alle condizioni, all'ecologia, alla cultura e alle dimensioni locali. L'uso dei fattori produttivi va ridotto tramite la riutilizzazione, il riciclo e la gestione efficiente di materiali ed energia, in modo da mantenere e migliorare la qualità dell'ambiente e preservare le risorse.

L'Agricoltura Biologica dovrà conseguire un equilibrio ecologico attraverso l'ideazione di sistemi di coltivazione, la costituzione di habitat e il mantenimento della diversità genetica ed agricola. Coloro che producono, trasformano, commerciano e consumano prodotti biologici dovranno proteggere ed agire a beneficio dell'ambiente comune, incluso il paesaggio, il clima, l'habitat, la biodiversità, l'aria e l'acqua.

Il principio dell'equità

“L’Agricoltura Biologica dovrà costruire relazioni che assicurino equità rispetto all’ambiente comune e alle opportunità di vita”.

Questo principio sottolinea che coloro che sono impegnati nell’Agricoltura Biologica dovranno intrattenere e coltivare delle relazioni umane in modo tale da assicurare giustizia sociale a tutti i livelli e a tutte le parti interessate – agricoltori, lavoratori, trasformatori, distributori, commercianti e consumatori. L’Agricoltura Biologica dovrà assicurare una buona qualità di vita a tutti coloro che ne sono coinvolti e contribuire alla sovranità alimentare e alla riduzione della povertà. Essa si propone di produrre una quantità sufficiente di alimenti e di altri prodotti di buona qualità.

Questo principio insiste sul fatto che gli animali devono essere allevati in condizioni di vita che siano conformi alla loro fisiologia, comportamento naturale e benessere.

Le risorse naturali ed ambientali usate per la produzione ed il consumo dovranno essere gestite in modo socialmente ed ecologicamente giusto e in considerazione del rispetto per le generazioni future. L’equità richiede che i sistemi di produzione, di distribuzione e di mercato siano trasparenti, giusti e che tengano in conto i reali costi ambientali e sociali.

Il principio della precauzione

“L’Agricoltura Biologica dovrà essere gestita in modo prudente e responsabile, al fine di proteggere la salute e il benessere delle generazioni presenti e future e dell’ambiente”.

L’Agricoltura Biologica è un sistema vivente e dinamico che risponde a esigenze e condizioni interne ed esterne. Chi pratica l’Agricoltura Biologica può migliorarne l’efficacia e la produttività, ma non con il rischio di mettere a repentaglio la salute e il benessere. Di conseguenza le nuove tecnologie devono essere valutate e i metodi esistenti riesaminati. Tenuto conto della conoscenza incompleta degli ecosistemi e dell’agricoltura, bisogna agire con cautela.

Questo principio stabilisce che la precauzione e la responsabilità sono i concetti chiave nelle scelte di gestione, di sviluppo e di tecnologie in Agricoltura Biologica. La scienza è necessaria per assicurarsi che l’Agricoltura Biologica sia sana, senza rischi ed ecologicamente valida. Comunque, la conoscenza scientifica da sola non è sufficiente. L’esperienza pratica, la saggezza e le conoscenze tradizionali ed indigene accumulate offrono soluzioni valide e consolidate nel tempo. L’Agricoltura Biologica dovrà evitare rischi significativi tramite l’adozione di tecnologie appropriate e il rifiuto di tecnologie imprevedibili, come l’ingegneria genetica. Le decisioni dovranno riflettere i valori e le necessità di tutti coloro che potrebbero esserne coinvolti, attraverso dei processi trasparenti e partecipativi.

Introduzione e traduzione di Stefano Cattori, Linea Bio Verde

Il testo originale in inglese è disponibile sul sito www.ifoam.bio. Per qualsiasi dubbio sul testo tradotto o sul significato di questi principi, fare riferimento alla versione ufficiale in inglese

Galline ovaiole: yin e yang

L'osservazione di un'attenta consumatrice della ConProBio, che si è chiesta che fine fanno le galline ovaiole dopo aver visto un documentario in cui venivano stordite e alla fine uccise con una miscela di gas, mi ha fatto pensare ancora una volta quanto siano distanti la vita dell'uomo "moderno" e quella degli agricoltori, legati da un lato ai ritmi della natura e dall'altro alle esigenze economiche.



Tutti i consumatori ConProBio sanno che l'esistenza delle galline ovaiole sulle aziende biologiche è regolata nei minimi dettagli. Quanto spazio devono avere a disposizione, come deve essere il pascolo, le ore massime di luce, il mangime, le granaglie... Ma anche la loro fine, nonostante tutto, è prescritta.

Quando le galline arrivano nelle fattorie a circa 4 mesi di età, depongono delle uova molto piccole. Con l'andare del tempo la grandezza delle uova aumenta e dopo un anno sono di solito ben oltre i 75 grammi. A questo punto può succedere che le uova siano talmente grandi da impedire la chiusura delle scatole. Inoltre, quando le galline depongono uova così grandi, il numero di uova deposte alla settimana diminuisce e di conseguenza il reddito del contadino. Lo smercio delle uova diventa difficile anche perché, oltre ad essere molto grandi, hanno pure un guscio molto fragile. Giunge quindi il momento in cui decidere cosa fare con le galline.

Alcuni consumatori si recano sulle fattorie e acquistano qualche gallina da tenere nei loro pollai domestici e alla fine cucinarsela come galline da brodo (cari consumatori, se siete interessati non esitate a chiamare i produttori!). Ma non per tutte le galline c'è questa possibilità. La maggior parte viene macellata, e il loro destino è quello di diventare cibo per cani, gatti o altri animali (nel nostro caso linci e serval dello zoo di Magliaso) o di venire smaltite in impianti di biogas. Questa fine non rende certamente felici i consumatori più sensibili, ma neppure gli agricoltori, ai quali comunque dispiace di non avere altra soluzione, ma devono pur far tornare i conti, e non possono permettersi di mantenere le galline a fine carriera che producono uova non più vendibili.

In base all'Ordinanza sulla protezione degli animali, le galline, come tutti gli altri animali da reddito, devono essere macellate in modo rispettoso dell'animale stesso e senza indugio. Lo stordimento con gas è uno dei metodi citati dall'Ordinanza e come tale ritenuto indolore. Quindi, quanto visto dalla nostra consumatrice corrisponde al vero.

In conclusione, non voglio certamente disincentivare il consumo di uova, ma solo rendere attenti i consumatori che i problemi per l'allevatore di galline ovaiole sono tanti e bisogna quindi cercare di comprendere anche queste scelte di gestione aziendale, e rassicurare tutti che in ogni caso le galline a fine carriera sono macellate in modo rispettoso dell'animale.

.....FORSE ARRIVA ANCHE L'ESTATE

Vogliamo ricordare le raccomandazioni e suggerimenti che all'inizio di ogni estate diamo a tutti voi:

- è importante ritirare la merce tempestivamente anche per evitare preoccupazioni al capogruppo;
- le frigobox vanno vuotate e arieggiate, gli elementi frigo vanno tolti e messi in una cassetta verde;
- l'importo minimo per una consegna durante i mesi estivi è di CHF 100;
- se non raggiungete l'importo richiesto potete aggregarvi ad un altro gruppo;
- se il capogruppo è in ferie, potete spostare temporaneamente il deposito ConProBio o potete proporvi per sostituire il capogruppo;
- potete ordinare anche solo saltuariamente, ogni 2 settimane o quando ne avete la necessità;
- sul sito www.conprobio.ch trovate le liste settimanali aggiornate dei prodotti disponibili come pure le ubicazioni dei gruppi ConProBio;
- in particolare i latticini prodotti all'alpe sono molto delicati per è molto importante rispettare la catena del freddo;
- le frigobox vanno sempre chiuse bene per evitare perdita di temperatura;
- sostituite i ghiacci non più idonei con altri freddi (eventualmente tenetene alcuni nel vostro congelatore);
- spostate all'ombra le casse se si trovano al sole;
- tenete nel vostro congelatore delle bottigliette PET piene d'acqua, sono degli ottimi corpi refrigeranti in sostituzione di quelli blu;
- per il trasporto verso casa usate una borsa frigo (le frigobox devono restare presso il deposito ConProBio);
- ricordiamo che oltre alle verdure e le carni potete anche congelare pane, latte e gli ottimi formaggini-buscion.



Abbiamo spesso sottolineato durante le assemblee, che la nostra cooperativa ha una flessione del 50% proprio nel momento in cui c'è abbondanza di prodotti, specialmente verdure. Colori, profumi e sapori che sarebbe bello valorizzare al meglio.

Chiediamo anche comprensione per qualche disguido nelle consegne per quei prodotti che arrivano dagli alpi, a volte su percorsi disagiati o con teleferiche che non funzionano a causa di temporali.

Per concludere, il comitato augura a tutti voi, consumatori, produttori, alpigiani, trasformatori, collaboratori in magazzino e in ufficio, una bella estate!



La ConProBio conta attualmente ca 200 gruppi di acquisto.
 Per maggiori informazioni vi preghiamo di contattare
 il segretariato ConProBio:
 091 785 40 15; info@conprobio.ch

Luganese	Mendrisiotto	Bellinzonese, Leventina e Blenio
Albonago	Arogno	Airolo
Aranno (2 gruppi)	Arzo	Ambri*
Astano	Balerna	Arbedo
Bedigliora	Caneggio*	Bellinzona (10 gruppi)
Beride	Castel San Pietro	Biasca (2 gruppi)
Bigorio	Chiasso *	Calonico *
Bosco Luganese	Devoggio	Camorino
Breganzona (2 gruppi)	Ligornetto	Carasso
Brè sopra Lugano	Maroggia	Claro
Breno	Meride	Faido
Cadro (2 gruppi)	Monte*	Gerra Piano *
Cagiallo	Morbio Inferiore	Giornico
Camignolo	Muggio*	Giubiasco
Campestro	Pedrate	Mairengo
Carabbia	Riva San Vitale	Malvaglia
Carona (5 gruppi)	Rovio	Monte Carasso
Casiano	San Pietro di Stabio	Motto
Cassarate		Olivone
Cassina d'Agno		Osogna
Cimo		Pianezzo (2 gruppi)
Comano (8 gruppi)	Locarnese e valli	Pollegio / Pasquerio
Davesco Soragno	Ascona (2 gruppi)	Ponto Valentino
Gentilino	Auessio	Quinto
Iseo	Avegno	S.Antonino*
Lamone	Brione Verzasca	Semione
Lugaggia (2 gruppi)	Brissago	Vellano (Bellinzona)
Lugano (diversi gruppi)	Calezio	
Magliaso	Cavigliano	
Manno (grotto Ortiga)	Cavigliano (2 gruppi)	
Massagno (4 gruppi)	Cevio *	
Medeglia	Giumaglio	
Mezzovico	Gordola	Mesolcina (GR)
Migliaglia*	Intragna	Cauco
Montagnola (4 gruppi)	Locarno	Grono
Muzzano (2 gruppi)	Losone (5 gruppi)	Mesocco
Neggio	Magadino	Roveredo GR (2 gruppi)
Novaggio	Mergoscia	San Vittore
Oggio	Minusio	Santa Maria in Calanca
Origgio (3 gruppi)	Moghegno (2 gruppi)	
Ponte Capriasca (4 gruppi)	Orselina	
Porza	Pila	
Pregassona	Quartino	
Pura	Riazzino (Montedato)	
Resega di Cornaredo	Solduno	
Rivera	Someo	
Roveredo TI	Tegna (2 gruppi)	
Sala Capriasca	Tenero	
Serocca D'Agno	Vira Gambarogno	
Sessa (2 gruppi)	Verscio (3 gruppi)	
Tesserete (3 gruppi)	Vogorno	
Toricella		
Vaglio		
Vernate		
Vezia (3 gruppi)		
Viganello (2 gruppi)		

* deposito ConProBio presso negozio o azienda agricola

Un buon motivo per comprare biologico



Negli ultimi mesi si è parlato molto di uno studio svolto nel Canton Neuchâtel in cui si sono misurate contaminazioni di pesticidi nei campi coltivati secondo metodi biologici. I media hanno strumentalizzato la notizia e hanno dato dei titoli fuorvianti ai loro articoli, ad esempio “Il biologico non è una garanzia” (la Regione del Ticino 8 aprile). Questo titolo suggerisce che anche i prodotti biologici negli scaffali potrebbero essere contaminati da questi residui. Ciò nasce, secondo noi, da un’errata concezione del prodotto Bio che nella semplificazione quotidiana viene definito come più sano e più buono intendendo sempre “sano per chi lo mangia”, una visione individualista della salute che non condividiamo. È immaginabile che qualcuno possa alimentarsi in modo sano mangiando prodotti di un’agricoltura convenzionale come pure è immaginabile che qualcuno si alimenti in modo malsano consumando prodotti Bio: lo zucchero, i grassi insaturi e persino il tabacco esistono infatti anche in qualità Bio!

La differenza importante è da ricercare nei metodi di produzione, nel rispetto dell’ambiente, quindi una “salute collettiva”, un miglioramento indiretto e meno egoistico della nostra qualità di vita. I metodi di coltivazione che nell’agricoltura Bio vietano l’uso dei tanto deprecabili neonicotenoidi (oltre a tutte le altre sostanze chimiche di sintesi) sono decisamente più rispettosi della natura e contribuiscono alla salute di tutti, anche di coloro che scelgono prodotti di quell’agricoltura convenzionale che periodicamente è costretta dalle nuove ricerche a ritirare dal mercato prodotti che nei dosaggi efficaci si rivelano inquinanti persistenti: killer per insetti utili e api, o addirittura cancerogeni per l’uomo.

Coltivare Bio è sensato ed importante anche a fianco di un’autostrada o nell’aria inquinata del Mendrisiotto poiché riduce notevolmente l’impatto della produzione agricola sulle nostre risorse ambientali. Mentre non ha nessun senso cercare di giustificare un’agricoltura convenzionale sostenendo che anche nel bio vi sono contaminazioni (sempre e comunque decisamente inferiori).

La ricerca presentata dall’articolo sugli inquinanti nel suolo lo dimostra: una maggiore superficie coltivata secondo i principi dell’agricoltura biologica certificata è auspicabile per garantire alle future generazioni una natura degna di questo nome. E questo si può raggiungere anche con scelte consapevoli al supermercato o votando per un’agricoltura senza pesticidi!

Per BioTicino, Francesco Bonavia membro di comitato dell’associazione BioTicino

Domande e risposte

Cari collaboratori della ConProBio, sono socia da moltissimi anni e usufruisco regolarmente dei vostri prodotti, apprezzando molto l'associazione e tutto il lavoro organizzativo che fa sì che noi possiamo ricevere i vostri prodotti.

Ho un piccolo problema con il sedano che fornite: ricevo regolarmente, ogni volta che lo ordino, solo i gambi esterni senza la parte centrale. Devo dire che uno mangia i gambi esterni del sedano per arrivare al privilegio di gustare il centro trovando i gambi più saporiti e meno duri. Ho già chiesto almeno 3 volte ai nostri due responsabili di dirvi che desidererei ricevere il cespo completo (cosa che hanno fatto), l'ultima volta ho perfino rimandato indietro il prodotto perché, appunto, avevo chiesto espressamente di ricevere anche il nucleo. Pensavo che la cosa fosse chiara, invece oggi ricevo di nuovo i gambi esterni.

Voglio riuscire a capire come funziona, e, se mi dite che non è possibile ricevere il centro del cespo, (ma qualcuno lo riceverà, visto che il sedano cresce a cespi) eviterò di ordinare il sedano da voi.

Vi ringrazio se potete ovviare a questo piccolo problema, e vi mando i miei più cordiali saluti



Abbiamo contattato il fornitore di sedano e ci spiega che avendo la ConProBio sull'offerta dei mazzi da ca 400 gr ed essendo i mazzi spesso molto più grandi, i gambi vengono staccati e confezionati in mazzi da ca 400 gr. Per cui noi riceviamo dei gambi che formano mazzi da 400 gr oppure dei mazzi (con il cuore) da ca 400 gr. Lei è purtroppo stata sfortunata e ha sempre ricevuto i gambi e non il cuore.

Per essere sicuri di ricevere sempre il cuore i consumatori dovrebbero avere più flessibilità ed accettare dei mazzi con peso variabile fra i 250 gr e 1 kg. A suo tempo così si faceva ma poi alcuni clienti hanno reclamato che 1 kg era troppo...

Come può vedere non è facile accontentare sempre tutti.

Sicuramente rifletteremo su come trovare una soluzione più soddisfacente.

APPUNTAMENTI

21-23 giugno 2019
BioMarché a Zofingen
www.biomarche.ch

1. agosto 2019

BioTicino sarà alla Villa dei Cedri il 1. d'agosto con il brunch nel parco della villa

maggiori info al link www.villacedri.ch/Brunch-del-1-agosto-f33a3500

sabato 10 agosto 2019

Visita dell'orto ProSpecieRara e degustazione pomodori

Centro ProSpecieRara, San Pietro di Stabio

www.prospecierara.ch/it/eventi

sabato 14 settembre 2019

Pulizia collettiva dei semi

Masseria ProSpecieRara San Pietro di Stabio

www.prospecierara.ch/it/eventi

14 settembre 2019 dalle 09:30 alle 14:00

Visita presso Lortobio

iscrizione obbligatoria, info

www.ticinoperbambini.ch/Agenda/Fondazione-Parco-del-Piano-di-Magadino-eventi-47dcdb00

20-23 settembre 2019

Cheese - fiera del formaggio, organizzata da Slow Food

a Bra (CN)

www.cheese.slowfood.it

Sul sito di BioSuisse www.knospenhof.ch trovate diverse informazioni utili su mercati bio, ristoranti bio e manifestazioni bio.