

il bioincasa

PERIODICO INFORMATIVO DELLA CONPROBIO



No. 89
Dicembre 2019

**Cooperativa consumatori
e produttori del biologico**

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

«Conprobio Brigitte!»



È questo quanto sentivo rispondere la maggior parte delle volte quando telefonavo in ConProBio; a dire il vero nel corso degli anni, altre persone hanno risposto al telefono, ma Brigitte l'ha fatto per 26 anni.

Il tono era sempre quello, sembrava che il tempo per lei non passasse mai.

Invece no, Brigitte è andata in pensione a fine agosto e ci ha lasciato una grande eredità.

Brigitte era diventata socia, apportando sul tagliando la nota che non sarebbe stata di-posta a collaborare attivamente, ma come spesso accade, gli avvenimenti non sono sempre prevedibili.

Ha iniziato con la ConProBio in fasce, in piccolo, portandola a quella che è oggi: un'azienda con una quindicina di collaboratori, un magazzino come quelli veri, una cella frigorifera, un ufficio con telefoni che squillano in continuazione il tutto per soddisfare quasi 250 gruppi d'acquisto sparsi sul territorio; è vero non ha fatto tutto da sola, ma lei è stata quella che ha pensato, «non dormito di notte», organizzato, controllato.

Oggi vorrei dire grazie! **Grazie** per la passione che hai messo nel tuo lavoro, nel rapporto con i consumatori e produttori, che spesso è diventato un rapporto d'amicizia e arricchente. **Grazie** per quanto hai costruito con forza di volontà e lungimiranza. **Grazie** per non esserti arresa anche se spesso sicuramente ne avevi voglia; e infine grazie per aver trovato a chi lasciare il timone sapendo di aver fatto la scelta giusta.

Cara Brigitte, tutti noi ti auguriamo un futuro così proficuo e soddisfacente come il progetto che hai contribuito a realizzare.

Grazie

Eva Frei, Presidente ConProBio



Il ruolo del capogruppo: la mia testimonianza

Dalla nascita della ConProBio ad oggi sono cambiate molte cose.

La ConProBio si è ingrandita e sviluppata e la società in cui viviamo è sempre più di fretta. I ritmi giornalieri di una casalinga, che spesso e volentieri ricopre il ruolo del capogruppo, sono diventati sempre più frenetici, di paripasso sono anche aumentate sul mercato le offerte relative ai prodotti biologici. La Conprobio non è più l'unico sistema per acquistare biologico. È difficile convincere nuove persone a ricoprire questo ruolo e lo è anche quello di reclutare nuove famiglie.

Il ruolo del capogruppo in seno agli ordini settimanali però non è mai cambiato: è stato, è e probabilmente resterà sempre la spina dorsale della cooperativa. Il capogruppo «recluta» le nuove famiglie, raccoglie gli ordini, fa la comanda alla centrale e si preoccupa che tutti ricevano quanto ordinato e che lo pagano. Se necessario è anche la persona di riferimento per eventuali reclami. Insomma la ConProBio senza capigruppo non può esistere! Quindi a tutti voi che settimanalmente svolgete questo fondamentale compito diciamo GRAZIE DI CUORE!

Personalmente ho tentennato per alcuni mesi a decidermi ad ordinare la spesa alla ConProBio. Poi mi sono convinta a provare. All'inizio era complicato ordinare merce che non vedevo, che neppure conoscevo e azzeccarne le quantità. Da subito ho ricoperto il ruolo di capogruppo perché nel mio paese non c'era un gruppo comodo al quale aggiungermi. A due anni di distanza, sono sincera, non riuscirei a fare a meno della spesa settimanale che mi arriva direttamente in cantina!

L'aspetto che mi pesava maggiormente era raccogliere gli ordini: la tabella infinita, le quantità e il rischio di sbagliare! Allora mi sono automatizzata. Ogni settimana scarico la tabella in formato excel dal sito ConProBio (si può anche chiedere in ufficio che venga spedita per email), la invio per posta elettronica alle mie famiglie che a loro volta mi inoltrano gli ordini in formato digitale. La domenica sera con qualche copia-incolla, un filtro e una stampante preparo velocemente e con scarso margine d'errore la comanda da fare in ufficio il mattino seguente e il bollettino della spesa settimanale di ogni famiglia. Un gran bel vantaggio!

Il venerdì quando i cari autisti mi forniscono la merce smisto la spesa: nelle cassette verdi (una per famiglia) metto tutto ciò che non va tenuto al fresco, nei box blu invece separo con i ghiacci la spesa di ognuno. Sul bollettino segno con un asterisco i prodotti nel box frigo, con due asterischi quelli che eventualmente sono congelati in un aggiuntivo box. Chi viene a ritirare la spesa lo fa velocemente, senza che io debba intrattenermi.

Inutile spiegarvi che smistare la spesa per tutti è un investimento di tempo: così facendo però ho il controllo di ciò che è arrivato e so che il totale delle varie spese corrisponde a quanto portato a casa da ognuno e soprattutto nessuno porta a casa propri prodotti sbagliati e non ordinati.

Alla fine del mese faccio i totali e sempre attraverso la posta elettronica invito le famiglie a versarmi l'importo preciso su un conto che utilizzo solo per la ConProBio.

So che ci sono altri gruppi che funzionano in questo modo, in alcuni casi per smistare la spesa il capogruppo chiede alle famiglie un compenso. La ConProBio accoglie favorevolmente questo sistema che tende a facilitare il consumatore e parallelamente sostiene il capogruppo.

Ritieniamo opportuno fissare dei limiti e proponiamo quanto segue: il capogruppo può commissionare al massimo il 5% della spesa al consumatore e questo importo può essere aggiunto unicamente alla spesa settimanale che supera i 30 CHF.

Questa testimonianza non ha l'intenzione di insegnare nulla, vorrei solo che tutti i capigruppo ricevano la nostra riconoscenza ancora una volta, che chi ha difficoltà si senta assolutamente compreso, che chi ha voglia di continuare con il foglio infinito lo faccia volentieri e chi invece ha voglia di provare ad automatizzarsi un po' ci provi! A me è servito e mi sono alleggerita.

Inizialmente può sembrare poco comodo fare la spesa alla ConProBio, ci vuole un minimo di impegno. Poi però è fantastico: si può acquistare frutta e verdura di stagione senza doverci pensare (chi allestisce la lista lo fa per noi), si ha una vasta scelta (senza pari) di latticini e formaggi bio ticinesi, si riceve il tutto direttamente a casa e non da ultimo si contribuisce all'economia degli agricoltori bio ticinesi!

Quando cerco di promuovere la ConProBio tra i miei conoscenti spesso mi dicono che a loro non interessa perché preferiscono sostenere il piccolo negozietto di paese! Perfetto, si potrebbero unire le due cose: proponete in questo caso al negoziante di diventare capogruppo, il suo margine sarebbe del 10% della cifra. Mica male se considerato che tutto ciò che gli viene consegnato è già venduto!

Se sei un capogruppo e quanto letto ti ha suscitato interesse non esitare a contattarci, anche semplicemente per raccontarci le tue difficoltà o le cose che vanno benissimo! Ci farà piacere raccogliere le vostre informazioni, ci aiuteranno ad aiutare tutti!

A presto

Alessia Pervangher
Membro di Comitato ConProBio



Con Pro Bio e le similitudini con il Commercio equo.

ConProBio ha partecipato alle serate di apertura e presentazione con aperitivo.

Pubblico molto attento alla proiezione del film-documentario «Fair Traders» che racconta tre realtà, una Svizzera, una in Germania ed una in Tanzania ed in India. In particolare i progetti in questi due ultimi paesi realizzati da colui che ha lanciato in Europa il cotone biologico, hanno mostrato come il commercio globale distrugge il tessuto sociale e la capacità produttiva delle aree rurali, già povere e rendendole sempre più povere.

Il caso di contadini coltivatori di cotone per il Mercato globale, con uso di prodotti e concimi chimici, trent'anni fa, si erano trovati in stato di estrema povertà e di disgregazione sociale.

Hanno potuto rinascere e far rinascere le comunità, grazie ad un progetto di commercio equo, ricominciando a coltivare il cotone secondo le loro tradizioni e seguendo i principi dell'agricoltura biologica.

Questo documentario ha messo in evidenza come l'Agro industria ed il Mercato Globale non sono la soluzione che sfamerà il mondo. L'obiettivo delle multinazionali della chimica e del commercio è esclusivamente economico, obiettivo che prevale sui principi di equità per le persone e la salubrità dell'ambiente in cui vivono.

Questa frenesia di conquistare terre, produrre per l'offerta e non per la domanda, ci porta agli sprechi alimentari che conosciamo, al taglio delle foreste con danni ambientali incalcolabili, ...come risolveremo il problema climatico?

Ma il risvolto negativo più grande è quello umanitario, piccoli contadini sempre più esclusi dal poter valorizzare i loro raccolti e

crearsi una condizione sociale comune, sono costretti ad abbandonare i loro villaggi, mandando in frantumi intere comunità costrette a migrare.

Temi questi che sono il denominatore comune di molti documentari, ma il regista è stato bravo a mostrare come con azioni solidali le cose possono cambiare riportando equilibrio e vitalità.

Da queste riflessioni e con le dovute proporzioni ho visto una similitudine in ciò che avviene anche qui da noi, il mercato diventa sempre più centralizzato, i prodotti superstandardizzati, lasciando le piccole aziende fuori dagli scambi. Non solo le aziende agricole, ma anche gli artigiani e i piccoli commerci chiudono; la globalizzazione ha degli effetti veramente controversi.

La domanda mi sorge spontanea: «Con un'agricoltura sostenibile ed equa anche per quanto riguarda l'ambiente, sarà possibile sfamare il mondo e risolvere i problemi ambientali?»

Io penso che se tutti i piccoli contadini, artigiani e comunità locali, possono accedere al mercato e ricevere un prezzo giusto per i beni che producono, con un tipo di economia solidale dove chi aiuta riceve in cambio beni di valore, anche quelle comunità potranno prosperare con un impatto ambientale inferiore ed il cibo diverrebbe più equamente distribuito.

La ConProBio è sorta da una simile necessità, quasi trent'anni fa, piccoli produttori che hanno iniziato a produrre in modo biologico, si sono trovati fuori dai canali di vendita, con la necessità di raggiungere il consumatore ed avere un prezzo giusto. I molti consumatori che hanno aderito a quest'idea hanno contribuito a creare una realtà «Fair Trade» in Ticino.

Renzo Cattori, produttore

Nonsolocavoli

Nella mia lunga esperienza di traduttrice ho maturato la convinzione che in ogni lingua esistono concetti che non possono essere tradotti, perché intrinsecamente legati al contesto culturale in cui sono nati. È sicuramente il caso di piatti e pietanze che, seppur molto simili negli ingredienti di base, assumono una connotazione diversa a seconda del luogo d'esecuzione. Sappiamo tutti che gli elveticissimi Röstli non hanno il loro corrispettivo nelle patate arrosto, ma neanche nei più somiglianti Bratkartoffel. Così come i pannkakar che cucinava Pippi Calzelunghe per Annika e Tommy sono diversi dai Pfannkuchen che mi preparava mia nonna originaria del Mecklenburgo. Allo stesso modo un flan non è un budino, una crêpe non è una frittella e il bollito misto è diverso dal baeckeoffe.

Invitata a contribuire alla grigliata organizzata al Lortobio per ringraziare i volontari che avevano partecipato alla festa al Mercato Coperto, ho deciso di preparare una COLESLAW, ossia un'insalata di cabis bianco e carote, condita con una salsa agrodolce a base di jogurt. Una volta giunta in tavola, la mia COLESLAW è inevitabilmente diventata l'«insalata di cavolo». Pur provando una certa comprensione per le esigenze di chiarezza e praticità dei commensali ho avuto la sensazione che non fosse resa sufficiente giustizia alla mia arte culinaria. Quando

durante la serata diverse persone mi hanno chiesto la ricetta di quella «buona insalata con la salsina agrodolce» ho però avuto un'altra conferma: il successo di una pietanza non dipende dal nome della ricetta (cheché i grandi chef si dilettono in esercizi di scrittura creativa ...) ma dagli ingredienti e dall'esecuzione. Per quanto mi riguarda, mi piace anche pensare che alcuni cibi rimangono indissolubilmente legati a un ricordo. In futuro la COLESLAW o «insalata di cavolo» avrà quindi sempre il retrogusto di una disquisizione linguistica, ma anche – e soprattutto – il sapore di una piacevole e tiepida serata di fine estate ...

Ricetta coleslaw:

500 g. cabis bianco

150 g. carote

150 g. jogurt nature

1 cucchiaino senape

1 cucchiaino zucchero

1 cucchiaino aceto di vino bianco

3 cucchiaini maionese

sale e pepe

Tagliuzzare la verdura a lamelle e condire con il resto degli ingredienti accuratamente amalgamati.

Cristina Thiede, Membro di Comitato ConProBio





Rieccoci a parlare di rifiuti

Le proteste e i movimenti degli ultimi mesi in relazione a tutto quanto ruoti attorno alla salvaguardia del pianeta, così come la crescente consapevolezza dei consumatori riguardo al problema dello smaltimento della plastica ci hanno portato a chiederci, ancora una volta, se la ConProBio faccia abbastanza per lottare contro gli imballaggi superflui. Abbiamo quindi deciso di effettuare un sopralluogo in magazzino, allo scopo di individuare potenziali di miglioramento nell'ottica di ridurre ulteriormente l'utilizzo di qualsiasi materiale non riciclabile e in particolare quello della plastica.

Marco (autista/magazziniere) ci ha illustrato come avviene la preparazione delle casse settimanali, con particolare riguardo agli aspetti legati al confezionamento.

Nel complesso abbiamo constatato che già attualmente il lavoro è improntato ad un uso parsimonioso della carta e della plastica e al riutilizzo delle confezioni ancora in buono stato, conformemente a quanto testimonia le esigue quantità di rifiuti prodotti.

Qui di seguito un resoconto delle criticità riscontrate.

Come i consumatori si saranno probabilmente accorti, recentemente i sacchetti in plastica sono stati in parte sostituiti da quelli compostabili. Questa innovazione non è comunque del tutto risolutiva poiché anche il materiale compostabile ha un costo ambientale, oltre a un elevato costo finanziario. Vi sono poi dei prodotti che richiedono degli involucri per i quali, al momento, non si ravvisano soluzioni alternative, come ad esempio i latticini (formaggi freschi, yogurt). Inoltre spesso l'imballaggio serve per contraddistinguere il prodotto (supporto per etichetta, imballaggi diversi per mele di qualità diverse ecc.) o per altri motivi (riunire due prodotti piccoli in sostituzione di uno grande, p. es cavolfiore). Come detto il nostro intento è di perseguire un'ulteriore riduzione di qualsiasi tipo di materiale da smaltire, ma abbiamo bisogno della collaborazione di tutti: noi cercheremo di sensibilizzare i produttori, mentre voi consumatori potrete fare la loro vostra parte nell'avere cura degli imballaggi riciclabili e, chissà, nel darci consigli o suggerimenti.

*Sindy Meier, Cristina Thiede, Renzo Cattori
Membri di Comitato ConProBio*

Agricoltura biologica: un'agricoltura a favore del clima!

In questi tempi in cui il cambiamento climatico sembra essere il tema principale di ogni discussione politica, l'agricoltura non se la passa tanto bene, nel senso che è spesso citata come una delle cause del riscaldamento del nostro pianeta. Dimenticando, con queste affermazioni, che l'agricoltura non fa altro che rispondere ad una domanda di alimenti da parte della popolazione. Colpevolizzare l'agricoltura non ha quindi senso poiché non è un'attività fine a se stessa, ma ha lo scopo di sfamare l'umanità.

Sarebbe come dire che l'uomo è colpevole perché ha fame.

Guardando i fatti un po' più da vicino, è però possibile affermare che l'agricoltura biologica ha un impatto sul clima inferiore all'agricoltura convenzionale (FIBL Austria, 2010).

Il motivo principale è dato dalla minore emissione di gas ad effetto serra (anidride carbonica, metano e ossido di azoto) conseguente alla produzione di prodotti biologici rispetto alla produzione di prodotti convenzionali. Per arrivare a questo risultato non è stata considerata unicamente la coltivazione dei prodotti vegetali o l'allevamento degli animali, ma anche la produzione di concimi, foraggi e sementi, nonché la lavorazione, gli imballaggi, i trasporti e l'immagazzinamento dei prodotti.

In particolare sono tre i fattori che fanno sì che l'agricoltura biologica sia di inferiore impatto sul clima.

Innanzitutto la rinuncia a concimi azotati chimici. Utilizzando i produttori bio unicamente concimi organici a lenta cessione di azoto, l'emissione di gas effetto serra si

riduce considerevolmente. Infatti per la produzione di concimi azotati chimici sono necessarie grandi quantità di energia fossile, e il loro utilizzo nei campi comporta un rilascio di ossido di diazoto superiore rispetto ai concimi organici.

Il contenuto di humus nei terreni campicoli bio è superiore rispetto ai terreni convenzionali. Ciò è dovuto all'impiego da un lato dei concimi organici e dall'altro anche alla pratica della cosiddetta concimazione verde. Un terreno ricco di humus ha una buona struttura, che consente una buona aerazione del terreno stesso e una buona ritenzione idrica (fondamentale in caso di carenza di precipitazioni). Le caratteristiche chimiche di un terreno ricco in humus consentono di ridurre il dilavamento delle sostanze nutritive per le piante. E, non da ultimo, la formazione di humus consente di legare nel terreno una parte dell'anidride carbonica presente nell'aria, riducendo quindi la concentrazione di gas ad effetto serra.

Inoltre, le direttive bio non consentono l'impiego di soia proveniente dalle regioni tropicali. La produzione di soia in queste regioni comporta purtroppo spesso la distruzione di foreste, causando enormi emissioni di anidride carbonica (in precedenza immagazzinata dagli alberi). Per la produzione di foraggio per i bovini si utilizza unicamente soia prodotta in Svizzera (fino alla fine del 2021 sarà ancora possibile acquistarne una minima parte nell'Unione Europea), tutelando in questo modo le foreste tropicali.

In conclusione è quindi possibile affermare che mangiare prodotti biologici è un atto a favore del clima. Senza dimenticare che la produzione biologica rispetta la natura e gli animali, la salute degli agricoltori e dei consumatori.

Gaia Vergoni, membro di Comitato ConProBio

NOVITÀ dalla TIGUSTO SA di Gerra Piano

Per una politica aziendale verso un'economia circolare

Carissime socie e soci della ConProBio, ho il piacere di informarvi sulle ultime novità legate alla nostra attività aziendale le quali, passo dopo passo, cercano di implementare praticamente decisioni che portano valore aggiunto ai prodotti che acquistate.

Se per me è sempre stata scontata la scelta dell'uso di prodotti bio fin dal primo giorno di produzione avvenuto più di 30 anni fa il 1 aprile 1988, meno evidente è stato praticare virtuosismi etici aziendali al fine di proporre (come dice il buon Petrini di Slow Food) prodotti veramente BUONI, GIUSTI e PULITI. Le ragioni sono varie; dalla disponibilità di spazio e di mezzi finanziari alle difficoltà di reperire sul mercato soluzioni ecologiche corrispondenti alla qualità aziendale desiderata.

Ciononostante, proseguo con tenacia e passione il percorso aziendale intrapreso, grazie anche a voi affezionati clienti, che per fortuna continuate a crescere, al di là della presenza sempre più marcata di prodotti alimentari simili, magari bio o non locali ne artigianali.

Nel frattempo, oltre alla scelta di produrre con materie prime biologiche possibilmente locali (ad esempio la **soia bio per il tofu è 100% ticinese**), abbiamo introdotto:

- la **totale riconversione delle nostre emissioni di CO2** (comprese quelle dei tragitti casa-lavoro e ritorno dei nostri collaboratori);
- abbiamo modulato i **turni di lavoro in base alle esigenze familiari**, ad esempio facilitando il tempo parziale o i turni continuati;

- la produzione indiretta di più di **20mila kwh di corrente grazie a pannelli fotovoltaici**;
- e, infine, dopo anni di attesa, abbiamo potuto sostituire il 50% del parco veicoli diesel con **veicoli 100% elettrici**;
- La riduzione del 25% di plastica nelle confezioni di tofu da 300-400 g;
- non da ultimo il **refacimento del sito internet www.tigusto.ch** dove troverete interessanti novità, tra cui:
 - «**Bio e Locale**»: per farvi un'idea sulla politica aziendale della Tigusto e sull'approccio di economia circolare e permacultura a cui ci ispiriamo.
 - «**Prodotti**»: per scoprire la nostra gamma di prodotti (non solo tofu e seitan).
 - «**Ricette e corsi**»: per sperimentare qualche ricetta nuova o lasciarvi stuzzicare dalla nostra proposta di corsi e conferenze.
 - «**Tigusto in TV**»: dove scoprire interessanti interviste (video o radio) sull'alimentazione, sul tofu e sul cambiamento attraverso il fare azienda.

Vi segnalo pure la collaborazione con **Caterina Ratti di Tavola Calma e Andrea Osola sperimentato cuoco della gastronomia**, persone con le quali si intende offrire corsi di cucina che toccano temi disparati: naturalmente l'uso del tofu e del testurato di soia (bocconcini e granulato), ma anche corsi sulla panificazione lenta, l'autoproduzione di verdure o altri alimenti fermentati, l'uso delle leguminose, ecc.

Vi auguro una piacevole e gustosa scoperta dei nostri prodotti sul sito **www.tigusto.ch**!

Pierluigi Zanchi, Titolare Tigusto SA

Marmellata, confettura e composta: ecco le differenze

La confettura è una mescolanza, portata a gelificazione adeguata, di zuccheri, acqua e polpa e/o purea di una sola specie di frutta, oppure di due o più specie di frutta. Esiste un'ulteriore distinzione tra confettura e confettura extra: per la prima si utilizza una quantità di polpa di frutta non inferiore a 350 grammi per un chilo di prodotto finito; per la seconda invece la quantità di frutta deve essere uguale o superiore a 450 grammi di polpa per un chilo di prodotto finito.

La composta, invece, si differenzia dalla confettura perché è solitamente più ricca di frutta e ha un tenore zuccherino più basso. Gli zuccheri utilizzati provengono esclusivamente dalla frutta con un conseguente minor apporto calorico.

La marmellata è una mescolanza, portata a gelificazione adeguata, di zuccheri, acqua e polpa e/o purea solo ed esclusivamente di agrumi.

L'origine della parola marmellata

La parola marmellata deriva dal portoghese marmelada, che a sua volta indica una preparazione a base di marmelo, cioè di mela cotogna. È stata però una Direttiva Europea del 1982 a chiarire ufficialmente la distinzione tra marmellata e confettura, identificando nella prima dei prodotti a base esclusivamente di agrumi. Il fatto di identificare come marmellata dei prodotti a base di agrumi deriva dalla tradizione anglosassone, dove il termine marmalade (sempre di derivazione portoghese) era usato solo per la marmellata di arancia amara. Il termine marmellata, che deriva dal portoghese, è utilizzato anche in diverse espressioni colloquiali, come «con le mani nella marmellata», che significa cogliere qualcuno in flagrante; oppure «è una marmellata!» per descrivere una situazione caotica e disordinata, una sorta di miscuglio.

Fonte: www.oringel.it



Carissimi lettori,

sono passati 4 anni dal nostro ultimo articolo ed abbiamo mangiato parecchi mirtilli. In questi anni abbiamo apportato numerosi cambiamenti all'azienda; a partire dal nome, Herbie è andato definitivamente in pensione e quindi anche il nome è stato cambiato.

Un nuovo capannone, sempre in legno, con un impianto fotovoltaico da 30kw che produce abbastanza elettricità per noi e per le case del vicinato ha preso il posto del vecchio magazzino.

Inoltre, volendo andare nella direzione più green possibile, abbiamo acquistato un mezzo 100% elettrico per poter consegnare la nostra merce.

Di «inquinante» ci rimane un pick-up per il trasporto dei macchinari agricoli nei diversi terreni coltivati.

Abbiamo anche aumentato la superficie coltivata dando più spazio alle more, mini-kiwi ed ai mirtilli.

Negli ultimi anni la resa delle colture di lamponi è diminuita di tanto - una parte della coltura è «anziana» e non più produttiva ed una parte è stata completamente distrutta dalla grandine di maggio dell'anno scorso - abbiamo perciò investito in due nuovi campi di lamponi.

Per poter mantenere la confettura che negli ultimi anni era diventata quasi un miraggio, l'anno scorso abbiamo deciso di acquistare lamponi bio in Svizzera, da coltura estera.

In tutta la Svizzera negli ultimi anni si è avuta una penuria di lamponi, dovuta al maltempo e dagli attacchi di *Drosophila Suzukii* e l'unica fonte di approvvigionamento di lamponi bio in Europa era all'est, famosi per essere all'avanguardia nella coltivazione bio di bacche e ci dispiace se qualcuno di Voi si sia risentito se abbiamo commercializzato un prodotto fatto non con nostra frutta ma addirittura estera.

Come avrete notato, abbiamo inserito a catalogo alcuni nuovi prodotti, qualcuno è piaciuto qualcuno meno magari anche a causa del prezzo ma vi assicuro che anche se possono sembrare cari, alcuni prodotti richiedono molte lavorazioni preliminari prima di arrivare al prodotto finito.

L'anno scorso si è provato a fare le confetture con un tenore di zucchero minore per poter dare un prodotto qualitativamente più fruttoso rischiando però che la conservazione del prodotto aperto sia minore di quello con più zucchero e che il costo si alzi visto il contenuto maggiore di frutta.

Ci siamo imbattuti però in una questione di terminologia (Ordinanza del DFI sulle derrate alimentari di origine vegetale, i funghi e il sale commestibile - 817.022.17) e criteri dettati dalle varie certificazioni e denominazioni (vedi articolo sulle marmellate n.d.r.)

Quindi al momento il nostro prodotto risulta essere una confettura extra, mentre l'anno scorso era composta/frutta da spalmare. Avendo già acquistato rotoli di etichette di confettura abbiamo deciso di tornare alle ricette originali con un contenuto di zucchero grezzo di canna pari al 50% rispetto al peso della frutta per poter usare le etichette già acquistate e mantenere il prezzo di acquisto ancora basso. Usiamo lo zucchero grezzo bio estero, nelle lavorazioni di confettura, anche se lo zucchero di barbabietola svizzero bio ci permetterebbe di utilizzare la gemma biBioSuisse sulle etichette (quella con la bandiera Svizzera sul logo) perchè questo cambierebbe molto il gusto del prodotto. Purtroppo capita ancora di avere segnalazioni di confettura con muffa.

Abbiamo fatto controllare le diverse lavorazioni da un Ing. Agroalimentare e Micologo che ci ha aiutato ad aggiornare i manuali HACCP.

Secondo lui, lavoriamo in modo pulito e corretto; le problematiche che si riscontrano per la muffa sono sostanzialmente legate a due soli fattori:

- a. Parte dei barattoli riempiti a caldo probabilmente non fanno abbastanza a lungo lo shock termico sottosopra (abbiamo sempre paura che si solidifica presto la confettura e rimane tutta attaccata al tappo ed è brutto da vedere, come già successo)
- b. Dato che i coperchi sono fatti per una chiusura meccanica (noi chiudiamo tutte le bottiglie e vasi a mano), può capitare di non chiuderli perfettamente e che un filo d'aria passi ugualmente creando così ossidazione e poi muffa sulla parte esposta. Per ovviare a questo problema, abbiamo ordinato vasi e chiusure diverse che proveremo quest'anno, nelle nuove produzioni.

Anche dalle analisi fatte eseguire non risulta alcun problema batteriologico (la pastorizzazione funziona); anche il laboratorio ipotizza che gli eventuali problemi derivano come descritto nei due punti qui sopra.

Vi chiediamo scusa in anticipo per eventuali ulteriori problemi e vi ringraziamo per la fiducia riposta nel nostro lavoro. Siamo aperti a ricevere segnalazioni, critiche costruttive o pareri sui nostri prodotti e potete farlo via e-mail all'indirizzo info@bertsberries.ch.

Cogliamo l'occasione per augurare una splendida stagione invernale a tutti!

Il Team Bert's Berries.

I 40 anni di Bio Ticino con l'azienda Gianettoni

Nel 1979 venne fondata l'azienda agricola di Clemente e Barbara Gianettoni, tra le pioniere dell'agricoltura biologica, che oggi ci racconta un po' di questi quarant'anni.

Nel 2019 Bio Ticino festeggia i 40 anni. Era infatti il 1979 quando anche a sud delle alpi si costituì un gruppo di sostenitori all'agricoltura biologica, che ancora non si chiamava Bio Ticino, come ancora non esisteva a livello svizzero Bio Suisse. In questo gruppo, formato prevalentemente da consumatori, piccoli coltivatori e qualche agricoltore, c'era anche Clemente (Tino) Gianettoni, che proprio in quell'anno iniziava la sua attività di allevatore e agricoltore a Gordola.

Qui abbiamo incontrato Tino e Barbara, la quale gestisce attualmente l'azienda, chiaramente sempre seguendo le direttive di Bio Suisse, per farci raccontare un po' di questi quant'anni di storia. «A livello svizzero esisteva un'associazione che si dedicava al promovimento dell'agricoltura biologica, la SGBL. In Ticino fondammo in quegli anni una sorta di succursale, che presto si staccò dai colleghi della Svizzera tedesca per creare un'associazione a sé stante, con anche un periodico d'informazione in lingua italiana», ricorda Tino Gianettoni.

Dagli orti all'agricoltura

L'associazione, come detto, ancora non si chiamava Bio Ticino, ma Associazione agricoltura ecologica della Svizzera italiana, AAESI, e si poneva quali obiettivi la tutela dell'ambiente, non solo dal punto di vista agricolo. A conferma di questo, come ci racconta Tino, inizialmente l'associazione era formata da molti hobbisti, persone con

un piccolo orto che desideravano produrre ortaggi per uso proprio. C'erano poi molti consumatori e qualche agricoltore, tra cui Giacomo Kolb nel Malcantone, la cui azienda è tuttora gestita secondo le direttive di Bio Suisse dal figlio, quella di Marco Bischof a Stabio e quella di Tino Gianettoni a Gordola. «Sì, eravamo veramente pochi agricoltori, quattro aziende – ricorda Tino – compreso il primo presidente che fu Bruno Gautschi, a cui subentrai io nel 1981 restando in carica per una quindicina d'anni.»

Nel frattempo anche Barbara entrò a fare parte dell'azienda agricola di Gordola e, in seguito anche dell'Associazione: «Sono stata segretaria dell'AAESI dal 1992 e per 12 anni, vivendo quindi il cambiamento di nome, che divenne Bio Ticino in quel periodo (nel 1998, nda). Ricordo che negli anni '90 eravamo arrivati ad avere circa 700 soci nell'AAESI, sempre con solo pochi produttori che sono poi aumentati gradualmente.»

Con l'affiliazione di nuovi produttori di piccole, medie o anche grosse dimensioni, diventò necessario creare una filiera di distribuzione, in modo che i prodotti biologici potessero arrivare nel migliore dei modi al consumatore, che sino ad allora trovava alimenti bio solo in pochi negozi specializzati. La grande distribuzione non promuoveva infatti ancora il biologico. Ecco quindi che nel 1992, alcuni produttori e consumatori interessati a vendere e acquistare prodotti biologici fondarono, con il sostegno dell'Associazione agricoltura ecologica della Svizzera italiana, la ConProBio.



*I kiwi, un esperimento riuscito dell'azienda Gianettoni.
Foto: Elia Stampanoni*



Tra pecore, segale, kiwi e alpeggio

*Barbara Gianettoni nel suo campo di segale.
Foto: Elia Stampanoni*

In questi 40 anni d'esistenza l'azienda Gianettoni ha saputo e dovuto adattarsi ai mutamenti, potendo anche effettuare alcuni interessanti esperimenti. «Siamo sempre stati una piccola azienda e non abbiamo mai dovuto vivere solamente d'agricoltura, avendo avuto entrambi anche un altro mestiere complementare. Forse proprio anche per questo ci siamo potuti permettere di fare alcune scelte aziendali particolari o azzardate, positive o meno», spiega Barbara mentre ci mostra la pergola di kiwi, una pianta messa a dimora quasi per caso ma che oggi continua a produrre con regolarità dei frutti sani e abbondanti. «Ricordo il primo raccolto nel 1984, con 82 kiwi, mentre ora arriviamo anche a 500 kg di frutti a stagione. Noi ne mangiamo pochissimi, quindi per lo più vengono smerciati tramite la ConProBio.» Oltre ai kiwi, l'azienda, che iniziò la sua av

ventura nel 1979 con 7 pecore, oggi conta circa una ventina di ovini (ma è arrivata ad avere fino a 40 pecore adulte), tre cavalli e una quindicina ettari di terreni, suddivisi tra pascoli, prati e campi adibiti alla coltivazione di cereali.

«Inizialmente facevamo mais da polenta, con il quale abbiamo fatto diversi tentativi, in parte anche fallimentari. Lo raccoglievamo e vendevamo in sacchetti di stoffa direttamente ai clienti, così come avveniva pure per la segale. Un sistema diretto dal produttore al consumatore, senza imballaggi superflui, che oggi, a quarant'anni di distanza, sta tornando d'attualità», ricorda Tino. Sui campi sabbiosi di Magadino sono stati coltivati anche frumento o altri cereali, mentre negli ultimi anni ci si è indirizzati sulla segale, sia per la produzione di farina panificabile,

sia per ottenere della paglia adatta a lettiera per le pecore che trascorrono l'inverno sui prati e nella stalla di Gordola.

Gli altri prodotti dell'azienda sono la carne di agnello, anche qui venduta direttamente al consumatore: «Negli anni si è creato un legame diretto con i nostri clienti che attendono di anno in anno la nostra produzione la quale, essendo esigua, è limitata in alcuni mesi all'anno. La consegna avviene lo stesso giorno per tutti e quindi si è pure creato un momento d'incontro dove le persone possono scambiarsi esperienze e ricette. Offriamo anche i pezzi meno pregiati, valorizzando così appieno gli animali. Ogni anno macelliamo anche due o tre pecore, che pure vengono apprezzate», commenta Barbara. Con la carne di pecora vengono inoltre prodotte anche alcune specialità, seppur ora in quantità molto esigue, dato il numero ridotto di capi in azienda. Si tratta di salami, salsicce, salametti o carne secca, specialità in parte adottate dalla Svizzera tedesca, dove è nata e cresciuta Barbara.

La riduzione del numero di ovini in azienda è dovuta sia alle mutate esigenze dell'azienda, ma anche e soprattutto agli attacchi subiti in due occasioni da parte del lupo, come ci racconta Barbara: «Sì, lo scorso mese di novembre un lupo è arrivato fino alla nostra stalla di Gordola e in un attimo ha ucciso cinque pecore gravide. Una scena veramente triste per noi, con la perdita di cinque animali e dei loro agnelli. Ma già prima, nell'estate del 2015, avevamo perso 20 animali sul nostro alpeggio, cioè un terzo del gregge, e qui si suppone sia pure stato un lupo.» Un'alpe collocato oltre i 2000 metri, in alta Valle Verzasca sopra Sonogno, dove oggi ancora pascolano le pecore nei mesi estivi. Come misura di prevenzione sono impensabili delle recinzioni, ci spiega Barbara che sale regolarmente per controllare i suoi animali. «Sì, oltre al controllo

visivo sul posto, da un paio d'anni ci affidiamo anche a dei dispositivi di posizionamento satellitare che ci danno indicazioni in tempo reale sull'ubicazione e sul movimento delle nostre pecore. Il sistema è in fase di sviluppo e si ipotizza possa venir completato con dei sistemi d'allerta che possano tenere a distanza o allontanare i predatori.» Essendo un'azienda Bio Gemma sin dalla nascita di questo marchio, l'azienda Gianettoni ha avuto in questi anni un buon numero d'ispezioni. «I controlli sono cambiati molto, se penso alle prime visite il formulario d'ispezione era un foglio A4 fronte retro ed era per lo più una chiacchierata con la persona incaricata. Per gli agricoltori c'era poca documentazione da preparare, quasi nulla direi, e anche le regole erano forse meno ma probabilmente più chiare e severe. Era per esempio vietato l'uso di qualsiasi sostanza, anche del rame in viticoltura. Oggi i controlli sono più completi e, anche in veste di consumatrice, devo dire che apprezzo che ci sia una maggiore sorveglianza» conclude Barbara Gianettoni.

*Elia Stampanoni
Articolo apparso su Bioattualità 6/2019*



Informazioni Bio Ticino
Associazione Bio Ticino

*www.bioticino.ch
info@bioticino.ch*

Consegne durante le festività 2019-2020

Gruppi del MARTEDÌ POMERIGGIO

lunedì 23 dicembre pomeriggio	consegna straordinaria ordini entro venerdì 20 dicembre ore 11:30
martedì 24 dicembre	nessuna consegna
martedì 31 dicembre	nessuna consegna

Gruppi del MERCOLEDÌ MATTINO

martedì 24 dicembre mattino	(Auressio nessuna consegna straordinaria) consegna straordinaria ordini entro venerdì 20 dicembre ore 11:30
mercoledì 25 dicembre	nessuna consegna
mercoledì 1 gennaio	nessuna consegna

Gruppi del MERCOLEDÌ POMERIGGIO

lunedì 23 dicembre pomeriggio	consegna straordinaria ordini entro venerdì 20 dicembre ore 11:30
mercoledì 25 dicembre	nessuna consegna
mercoledì 1 gennaio	nessuna consegna

Gruppi del GIOVEDÌ MATTINO e del GIOVEDÌ POMERIGGIO

giovedì 26 dicembre	nessuna consegna
giovedì 2 gennaio	nessuna consegna

Gruppi del VENERDÌ MATTINO

venerdì 27 dicembre	nessuna consegna
venerdì 3 gennaio	nessuna consegna

Orari di apertura dell'ufficio ConProBio durante le festività

lunedì 23 dicembre 2019	08:00 - 17:00
da martedì 24 dicembre 2019 a mercoledì 1 gennaio 2020	chiuso
giovedì 2 gennaio 2020	08:00 - 17:00
venerdì 3 gennaio 2020	08:00 - 17:00

CON
PRO
Bio

augura

Buone
Feste