

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 subentrò 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.



I kiwi, un esperimento riuscito dell'azienda Gianettoni.

Foto: Elia Stampanoni

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.

Tra pecore, segale, kiwi e alpeggio

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 avventura 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



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

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



Le pecore trascorrono l'estate sull'alpeggio in Valle Verzasca. Foto: Barbara Gianettoni



Informazioni Bio Ticino

Associazione Bio Ticino

% Alessia Pervangher, Via San Gottardo 99, 6780 Airola

tel. 091 869 14 90

www.bioticino.ch

→ info@bioticino.ch