



Dopo diversi esperimenti sono state individuate le varietà di rosmarino adatte alla coltivazione a sud delle Alpi. Foto: Elia Stampanoni

Le nuove erbe aromatiche *del Ticino*

Lo scorso 7 marzo Bio Ticino ha organizzato una visita all'innovativa azienda Mäder di San Antonino, specializzata nella produzione di erbe aromatiche biologiche.

Ad accogliere il folto gruppo d'interessati è stato il responsabile della struttura Thomas Görlitz, che ha condotto gli ospiti lungo le serre, le colture e le installazioni. Collocata a pochi passi dalla gola del fiume Ticino in territorio di San Antonino, l'azienda è stata rilevata nel 2008, ripartendo con rinnovato entusiasmo e in formato biologico. «I terreni erano esausti e abbiamo dovuto apportare diversa materia organica sotto forma di letame, composto e pure del concime organico per ridare la giusta fertilità al suolo», ha spiegato il dinamico agricoltore.

La superficie è così tornata lentamente a vivere e oggi ci sono 12 ettari a disposizione. La ditta possiede poi altri 76 ettari di coltivazioni: in Sudafrica e Tenerife due aziende convenzionali, a Boppelsen l'altra grande entità bio che garantisce una produzione di una vasta gamma di prodotti.

Da Zurigo verso sud

L'entità di Boppelsen (canton Zurigo) conta 18 ettari e circa 80 collaboratori che in 30 differenti serre coltivano non meno di 25 diverse varietà di erbe. L'unico difetto di quest'entità è che le condizioni climatiche pregiudicano o rendono difficile la produzione di alcune specialità nei mesi invernali (basse temperature). Da qui l'idea di cercare sbocchi al sud che Ueli Mäder trovò in Ticino, una regione che offre dal 2008 le condizioni ideali per l'azienda di completare l'assortimento.

La coltivazione a San Antonino è distribuita tra campo aperto, tunnel e serre, tra cui quelle moderne ultimate nel 2014. Le serre permettono una produzione di svariate erbe durante tutte le stagioni, assicurata dal calore del sole e, solo in casi eccezionali, da un riscaldamento, come ci conferma Thomas Görlitz: «In inverno teniamo una temperatura minima di 3-4 °C, che possiamo garantire grazie all'ottimo isolamento che mantiene il caldo accumulato durante il giorno. Solo in caso di nevicate produciamo calore per evitare che la neve possa danneggiare la struttura».

L'isolamento garantisce quindi una buona efficienza energetica, mentre d'estate sono necessarie delle tende per riparare dal sole e dal caldo eccessivo. Nei mesi caldi entrano in funzione anche dei ventilatori che, alimentati con l'energia solare (vedi sotto), garantiscono le condizioni climatiche. L'irrigazione avviene con un sistema di nebulizzatori o con dei tubi interrati che permettono di ottimizzare anche l'uso del prezioso liquido.

La coltura più delicata è di certo il basilico, che in produzione non può mai andare sotto i 12 °C. Per garantire le condizioni ideali al basilico a volte è necessario riscaldare le serre e anche in fase di conservazione quest'erba aromatica è molto delicata. Per questo a San Antonino esiste una grande cella frigo per tutte le erbe (con una temperatura di 4-6 °C), mentre un'altra (con 12 °C) è a uso unico del basilico.

Fogli di granoturco e pirodiserbo

La gestione del suolo gioca un ruolo importante anche nelle serre dell'azienda Mäder, dove contro le malerbe si usano dei fogli a base di amido di mais che, in condizioni normali, si decompongono dopo 4-5 mesi senza lasciare tracce e rifiuti nel terreno. Un'altra tecnica adottata è quella del pirodiserbo che

prevede una breve applicazione con una fiamma per bloccare la crescita delle malerbe. Un sistema efficace che richiede però molta esperienza e tempismo per scegliere il momento giusto, senza danneggiare la coltura.

Ricordiamo che le direttive Bio Suisse dicono che la regolazione delle infestanti deve avvenire mediante misure colturali e meccaniche e, in linea di massima, è permesso unicamente il pirodiserbo superficiale, mentre quello del suolo nel flusso di lavoro della macchina è vietato sia in campo aperto sia nelle colture protette.

Per garantire la fertilità del suolo si fa particolare attenzione alla rotazione e alla semina di sovesci, mentre per gli insetti e i possibili attacchi parassitari Thomas Görlitz si affida volentieri a infusi e macerati che vengono applicati con una certa regolarità (vedi sotto).

In questo modo si riescono a garantire le condizioni ideali alla crescita delle varie specie coltivate a San Antonino: 25 diverse varietà di erbe aromatiche, come salvia, rosmarino, timo, erba cipollina, aneto, acetosella, coriandolo, menta, origano o cerfoglio solo per fare qualche esempio.

Se per arieggiare il terreno i 18 collaboratori si possono affidare a una macchina speciale, il raccolto avviene interamente in modo manuale e il prodotto prende quindi la via di Boppelsen, dove avviene l'imballaggio e lo smercio dell'intera produzione elvetica. I maggiori acquirenti sono da sempre Coop e Migros, e dal 2015 una novità è entrata nella realtà dell'azienda Mäder, che ha iniziato a produrre anche per i Nostrani del Ticino e qui, chiaramente, tutto il processo avviene a San Antonino.

Energia solare e investimenti per la natura

L'azienda di San Antonino è autosufficiente in termini di energia, dato che i pannelli collocati sul tetto, dal 6 novembre 2014 producono 109 KWp. Gli elementi fotovoltaici coprono complessivamente una superficie di 1063 metri quadri e l'energia prodotta in surplus può essere introdotta nella rete, permettendo d'approvvigionare circa 40 economie domestiche.

Il progetto della nuova serra non ha avuto solamente un occhio di riguardo verso l'energia solare, ma anche per la natura. A lato della serra, infatti, lungo la stradina agricola che costeggia la golena del fiume Ticino, è stato creato un ampio biotopo. Una striscia di circa 300 metri, dove troviamo tre stagni alimentati con l'acqua piovana che defluisce dal tetto delle serre, alberi ad alto fusto, arbusti, mucchi di sassi e un ambiente veramente particolare. Un habitat naturale in contrapposizione alle distese di erbe aromatiche all'interno delle serre.

Uso dei macerati in agricoltura biologica

Sull'uso dei macerati in agricoltura biologica, il capitolo 2.6.3.2 delle direttive Bio Suisse 2015 riporta quanto segue: sono ammessi repellenti meccanici come reti per la protezione delle colture, barriere antilumache, anelli vischiosi e trappole vischiose in materia sintetica nonché estratti vegetali di produzione propria come decotti, estratti e tisane.

Per tutti i prodotti fitosanitari (inclusi organismi biocontrol e organismi utili) possono essere impiegati esclusivamente quelli ammessi giusta l'Ordinanza bio svizzera e i prodotti in commercio che figurano nell'elenco del FiBL. Tali prodotti possono inoltre essere impiegati esclusivamente per le colture elencate. *Elia Stampanoni*



Il responsabile Thomas Görlitz intrattiene i partecipanti di Bio Ticino con le sue spiegazioni. Foto: Elia Stampanoni

Agenda

Gita a Balmeggberg

Comunità di permacultura

Quando e dove
5-6 settembre 2015,
Balmeggberg

Conferenza e Aperitivo di Bio Ticino

Nell'ambito della settimana pomologica promossa da ProFrutteti.

Quando e dove
Giovedì, 8 ottobre 2015
Capriasca

Informazioni Bio Ticino:
Associazione bio Ticino
c/o Alessia Pervangher
Via San Gottardo 99
6780 Airolo
tel. 091 869 14 90
www.bio-suisse.ch/de/bioticino.php