

Agricoltore Ticinese

SETTIMANALE DI CULTURA RURALE



APTdaiGP svizzera, ottava assemblea dei delegati. “Eppur si muove!”

L'Associazione svizzera (che abbreviamo con APT-CH) riunisce sei sezioni cantonali (o pluricantonali) per un totale di circa 1'900 associati. L'assemblea annuale si è tenuta venerdì 19 maggio a Berna e la sezione ticinese ha presenziato con tre delegati, oltre ai due membri di comitato.

La Svizzera è l'unica nazione che dispone di una simile associazione-mantello in grado di interloquire direttamente con le istituzioni federali. Questa è una delle ragioni per cui abbiamo potuto ottenere almeno quei pochi, ma incoraggianti, aggiustamenti di leggi e provvedimenti che hanno contribuito a mitigare in parte l'impatto dei grandi predatori. L'attività della

APT-CH di sollecitazione parlamentare e di interazioni con gli uffici preposti è stata sin dall'inizio ampiamente appoggiata dall'Unione Svizzera dei Contadini. Questo perché, specialmente in seguito alla denominazione radicale iniziale, l'APT-CH è stata a lungo vista come una sparuta associazione a orientamento estremista.

Alla seduta di venerdì 19 ha portato il proprio saluto la Consigliera nazionale Monika Rüegger (che proviene da una famiglia di contadini) che ha espresso la massima solidarietà con le rivendicazioni che portiamo avanti da quasi un decennio e il proprio impegno a migliorare ulteriormente la situazione grazie alla collaborazione del nuovo direttore del DATEC, Albert Rösti.

Tra le notizie positive del 2022-2023 registriamo appunto l'assegnazione del DATEC e la guida dell'UFAM a questo politico di orientamento diametralmente opposto alle due precedenti direzioni. Una delegazione dell'APT-CH prevede per il mese di settembre un incontro con il CF Rösti per verificare i margini di manovra prospettabili.

Sempre in questi ultimi mesi, le modifiche alla Legge sulla caccia votate in autunno dal Parlamento federale hanno visto cadere la minaccia del referendum e potrebbero diventare la nuova base per una gestione maggiormente incisiva.

Queste soddisfazioni sono state adombrate dalla costatazione del record assoluto di predazioni del 2022 (oltre 1600 i capi risarciti a fine ottobre) e dalla mancata modifica dello status di protezione assoluta del lupo da parte della commissione che cura l'infelicitamente famosa Convenzione di Berna.

Il comitato dell'APT-CH ha presentato in seduta un Manifesto / Petizione all'indirizzo del nuovo Capo del DATEC. Il documento finalizzato sarà disponibile sul sito internet della nostra sezione cantonale. Il testo è stato discusso con i delegati e prevede tra i punti elencati le seguenti richieste:

- accelerare l'entrata in vigore della nuova Legge sulla caccia e la relativa Ordinanza.
- emanare disposizioni efficaci che prevedano tiri di difesa, un tetto massimo di esemplari tollerati, una diminuzione della burocrazia decisionale e la possibilità di effettuare tiri di regolazione con l'ausilio di cacciatori opportunamente selezionati.
- rafforzare le misure d'urgenza per la protezione delle greggi.
- introdurre la “tolleranza zero” per gli esemplari che si avvicinano ripetutamente o inopportuna-mente ai centri abitati.
- eliminare la discriminazione negativa delle zone di pascolo non proteggibili. L'enorme importanza ecologica di queste zone deve venire degnamente valorizzata.
- prevedere misure di sostegno psicologico e aziendale per gli allevatori minacciati da predazioni.
- introdurre il principio di impunità in caso di utilizzo di armi per la difesa degli animali da reddito contro gli attacchi dei grandi predatori.
- migliorare il sistema di indennizzi coprendo il totale delle spese di protezione e riconoscendo i danni collaterali finora ignorati.
- affrontare seriamente la gestione transfrontaliera dei lupi.
- rinegoziare la firma apposta nel 1982 alla Convenzione di Berna e prendere esempio da altre nazioni maggiormente audaci come Svezia, Norvegia o Francia.

Queste rivendicazioni non sono altro che il riassunto dei numerosi atti parlamentari federali (oltre una cinquantina dal 2020) a cui in questi ultimi anni non è stata data evasione soddisfacente. La nuova squadra di direzione dell'APT-CH, dopo essersi un po' ripresa dalla forte delusione della votazione del 2020, tenta in questo modo di colmare queste lacune.

Al momento delle “eventuali” si è brevemente discusso dell'interessante iniziativa anti-lupo che sta raccogliendo le firme da qualche settimana. Chi fosse interessato troverà le informazioni e i moduli di raccolta delle firme anche in italiano sul sito www.wolfsinitiative.ch.

Il ricambio di alcuni membri di comitato uscenti e l'assunzione di un nuovo segretario operativo, Ronald Sommer, che ha preso il posto di Jörg Beck, stanno forse ridando slancio all'APT-CH. Il nuovo sito internet www.vsl-grt.ch è certamente testimone di questo nuovo vento che muove la nostra bandiera.

Alla festa dei pastori nelle “alpi” tunisine

Speciale agricoltore

Testo e fotografie: Olmo Cerri

A fine aprile, con una piccola delegazione di artisti e cineasti della Svizzera italiana, siamo partiti verso il Djebel Semmama, monte non lontano dalla cittadina di Sbeitla, a circa 300 chilometri dalla capitale Tunisi, per partecipare all'undicesima edizione della “Fête des Bergers”, la festa dei pastori.

In questa zona arida e montagnosa del nord Africa, i pastori nomadi e le loro greggi hanno una storia millenaria. È qui che si svolge la Festa dei pastori, organizzata dal “Centre Culturel Des Arts Et Métiers” e sostenuta anche da Pro Helvetia e dalla Direzione dello sviluppo e della cooperazione svizzera. Le giornate sono trascorse fra momenti di incontro, spettacoli e atelier che hanno permesso alle delegazioni arrivate da vari paesi dell'Europa di conoscere l'identità montana di questi luoghi.

Un'oasi di cultura e socialità

Il Centro Culturale, cuore pulsante di questa festa, nel corso dell'anno si occupa di offrire una formazione a una trentina di donne. Qui imparano a distillare oli essenziali, in particolare di rosmarino e ginepro, e a lavorare le fibre di alfa, una pianta erbacea che cresce spontaneamente nelle zone desertiche di tutto il nord Africa. Questa fibra viene intrecciata per farne stuoie, cappelli e altri oggetti. Il centro cerca di promuovere uno sviluppo economico e culturale per dare prospettive alla popolazione cercando di evitare la radicalizzazione dei giovani.

Alla sede del Centro, composta da una serie di prefabbricati disposti attorno a un cortile in muratura, le giornate trascorrono lente. Ci sono molti tempi di attesa che vengono riempiti da chiacchiere e tè alla menta. Gli orari stampati sul programma non vengono quasi mai rispettati, gli eventi accadono all'improvviso. È tutto molto diverso dal modello di festival al quale siamo abituati in Svizzera. «Non è un festival, è una festa» ci tiene a precisare Adnène Helali, da sotto il suo turbante colorato. È lui che coordina il tutto e da anni si spende per la promozione di questa regione.

Dove non arriva l'organizzazione, arriva però la calorosa accoglienza di questa gente di montagna: così un gruppo di donne riesce a cucinare per settanta ospiti con solo cinque pentole di alluminio. Couscous, carne di capra e pecora, ceci, peperoni verdi e fagioli sono gli ingredienti che vengono combinati ad ogni pasto. Il pane viene cotto in forni di argilla scavati nella terra. Vari gruppi di musica tradizionale suonano durante tutta la



Pecore nere

Fra le diverse razze di pecore presenti in Tunisia è interessante citare la “Noire di Thibar”. Creata all’inizio del secolo scorso dai missionari che hanno selezionato una razza pigmentata le pecore bianche infatti qui morivano più spesso: mangiavano iperico, una pianta spontanea molto diffusa da queste parti che rende l’ovino più sensibile ai raggi del sole. Il vello nero invece le protegge meglio.

spiega che la Festa dei pastori è anche un modo di «Riprendersi il territorio e di non lasciare ai gruppi terroristi il controllo di queste zone».

Tre anni senza pioggia

La Tunisia, oggi, sta vivendo un periodo molto difficile. Dodici anni fa la “primavera araba” fece cadere il regime del presidente BenAli. I tunisini speravano che questa rivoluzione avrebbe fatto sbocciare democrazia e prosperità, ma nel frattempo è arrivata invece una stagione di grande crisi economica e di forte instabilità politica. La preoccupazione principale delle persone incontrate in questi giorni sembra essere “la sécheresse”, la siccità. Siamo a fine aprile, di giorno la temperatura supera abbondantemente i trenta gradi. È da almeno tre anni che non si registrano piogge consistenti e da quattro il paese vive una costante penuria d’acqua, che minaccia la sicurezza alimentare del paese. Gli uliveti non vengono irrigati regolarmente perché il costo delle autobotti non è sostenibile dalla popolazione locale. Fa tristezza vedere gli scheletri degli ulivi morti secchi e senza foglie ai bordi delle strade. L’acqua potabile è razionata e la zona si sta sempre più desertificando. Il cambiamento climatico qui non è qualcosa di cui si sente parlare, ma una realtà vissuta quotidianamente. È sempre più problematico per gli animali da pascolo trovare di che di nutrirsi e l’alto costo dei cereali d’importazione, a seguito dell’invasione russa in Ucraina, ha fatto sì che gli allevatori più poveri non possano più acquistarli. Per questo motivo si stanno sperimentando nuove forme di foraggiamento.

Mangiare cactus

All’interno del Centro Culturale si tiene anche un convegno intitolato “Sfide della ricerca per la resilienza e lo sviluppo del settore dei piccoli ruminanti nelle zone semi aride”. Un po’ per proteggermi dal sole che inizia a scottare e un po’ per cercare di capire qualcosa di un mondo che non conosco, entro nella sala e mi siedo in ultima fila. L’obiettivo di questa giornata di studio è quello di condividere ricerche che possano aiutare il mondo agricolo ad affrontare la crisi climatica. Si fa un gran discutere di nuove tecniche di foraggiamento compatibili con la mancanza d’acqua. Molti allevatori hanno iniziato a nutrire gli animali con le pale dei cactus, che però prima di poter essere consumate devono venir lasciate al sole qualche giorno e poi le spine devono venir bruciate sul fuoco o con un cannello a gas. Nel pomeriggio “le Général” ci accompagna a trovare Rachida e la sua famiglia, non lontano dal centro culturale. Ci mo-



strano il loro piccolo gregge di capre e pecore, che sembrano apprezzare questa nuova forma di alimentazione. I pezzi di cactus vengono divorati in pochi secondi. I figli di Rachida mi invitano a prendere in braccio un capretto. È caldo e morbido: è una bella sensazione che non provavo da tempo.

I Ghar Boys di Sbeitla

In una sala del Centro sta facendo le prove il gruppo dei Ghar Boys, giovani breakdancer che non mi sarei mai aspettato di incontrare qui. Mi fermo a parlare con loro. C’è chi vorrebbe emigrare in Europa per studiare o lavorare: legalmente se possibile, ma è molto difficile ottenere dei permessi. Tentare la fortuna con una traversata via mare è una prospettiva poco allettante ma che viene presa in considerazione. Citano i nomi di amici che sono già partiti e le città europee in cui si trovano ora. Ma questo argomento ben presto stufa, e il rapper HB Wolf preferisce mostrarmi alcuni videoclip girati nel centro di Sbeitla. Probabilmente l’argomento dell’emigrazione interessa più a me che a loro: dall’inizio di quest’anno sarebbero partite almeno 20’000 persone dalle coste tunisine. Molte di queste provengono dall’Africa sub-sahariana. In questi primi mesi dell’anno si contano già almeno quattrocento morti su questa rotta.

Un paese di allevatori

La pastorizia in Tunisia è un’attività molto diffusa. Sono parecchi i greggi che vediamo durante gli spostamenti in autobus. A bordo strada bancarelle propongono carne di pecora arrostita, servita con peperoni verdi e cipolle. La freschezza della carne è garantita dai quarti appena macellati (con tanto di vello e sangue ancora a terra) appesi accanto alla griglia. Secondo i dati snocciolati durante il convegno, in Tunisia, si possono contare oltre 270mila allevatori di pecore e più di 140mila allevatori di capre. Per la maggior parte sono piccoli greggi di meno di quaranta capi. Vediamo anche qualche dromedario, allevato soprattutto per la carne e il latte.



giornata. Onnipresente un flauto chiamato “gasba” intagliato dai pastori stessi usando le canne di una pianta simile al bambù. È questo flauto che suona anche in occasione del concorso di tosatura che avviene nel pomeriggio di venerdì.

Intorno a noi, collinette basse, terreno sabbioso, qualche raro arbusto, molti cactus, tantissima spazzatura in ogni angolo e un caldo secco che, come da luogo comune, non è poi così insopportabile. «Qui non siamo ancora nel deserto» mi spiega Simone, un giovane calabrese che da anni ha un negozio di artigianato a Tunisi, «per raggiungere il deserto, quello vero, occorre spostarsi ancora almeno 200 chilometri a sud, fino alla città di Tozeur». Rimango un po’ deluso, il paesaggio che ci accoglie è sicuramente quanto di più simile al deserto abbia mai visto in tutta la mia vita.

Al pascolo fra le mine

Per tutta la durata della manifestazione agenti della “Guardia civil”, armati con delle mitragliette, sorvegliano la zona, rendendo il clima a tratti surreale. I terreni nei dintorni del villaggio sono stati minati da gruppi radicali e questo, oltre a essere molto pericoloso per gli abitanti, impedisce a capre e pecore di pascolare privandole così di importanti fonti di foraggiamento. Un militare in pensione, che qui tutti chiamano “le Général”, mi racconta di un collega che ha calpestato una mina ed è saltato in aria. Lui è rimasto ferito ad una gamba e ora si muove con l’aiuto delle stampelle. Dà una mano ai ragazzi del centro culturale mettendo a disposizione il suo polveroso pick-up. Anche le camionette della “Guardia civil” vengono usate per trasportare i musicisti più anziani. Durante la piccola conferenza stampa a cui partecipa anche una troupe del primo canale tunisino, Adnène

Ritorna la rassegna del biologico dal 03 al 17 giugno

Dopo il bel riscontro avuto con la prima edizione, organizzata a settembre 2022, Bio Ticino ha deciso di riproporre l'appuntamento anticipandola all'inizio dell'estate.

L'associazione vuole inserire la rassegna come appuntamento fisso per gli amanti della cucina genuina, locale e ovviamente biologica.

Anche quest'anno Bio Suisse ha deciso di sostenere il progetto e Bio Ticino ha coinvolto 25 ristoran-



Genealogie caprine

Nel gruppo partito dalla Svizzera Italiana c'è anche Piera Gianotti, capraia di origini bregagliotte che vive da anni in Capriasca. Piera è anche attrice: ha presentato il suo spettacolo intitolato "Genealogie Caprine", con la regia del marito Emanuel Rosenberg, anche lui presente nella comitiva. Lo spettacolo è stato tradotto per l'occasione in francese e la scenografia ridotta per poter essere infilata in due valigie. Piera in scena prepara del formaggio e racconta la storia delle sue capre e della sua famiglia. Emerge la difficoltà di riuscire a tenere insieme una vita fatta di attività teatrale (che la spinge a viaggiare e ad essere lontana da casa) con l'attività agricola e il lavoro con il suo piccolo gregge che, invece, richiede stanzialità e lavoro quotidiano e costante. Sono molte le signore del villaggio che al termine dello spettacolo si avvicinano a Piera per guardare con più attenzione le immagini delle capre della Capriasca.

Pastori e break dance

Presenti alla festa anche Juri Cainero (originario di Arzo) e Beatriz Navarro Hernández, che con la loro com-

pagnia ticino-marsigliese Onyrikon hanno proposto uno spettacolo itinerante intitolato M'rachines. Unisce la musica tradizionale suonata dal piccolo gruppo dei pastori di Sbeitla, con una proposta musicale e coreografica contemporanea che coinvolge anche il gruppo di breakdancer di cui abbiamo parlato qualche paragrafo fa. Pelli di animali e fibre di alfa intrecciata vanno a formare delle maschere mostruose in grado di essere apprezzate sia dai figli dei pastori che dai delegati del governo che assistono allo spettacolo. Tamburi tradizionali e vecchi bidoni di latta sono utilizzati come percussioni.

Dopo questa prima rappresentazione, lo spettacolo è partito per una tournée che seguirà le tracce dei percorsi della transumanza, toccando diversi villaggi rurali nel centro-nord del paese. Il più giovane fra i ragazzi attivi nel gruppo non era mai uscito dalla regione, non era mai stato nemmeno a Tunisi, lo ha fatto per la prima volta in occasione della tappa della tournée che si è tenuta a inizio maggio presso la sede dell'ambasciata Svizzera.



Almeno tre saranno i piatti che verranno proposti in carta accompagnati da una bibita ticinese anch'essa certificata Bio Suisse. Le aziende agricole coinvolte verranno menzionate sul menu.

L'associazione ha deciso di spostare la rassegna ad inizio dell'estate per avere più facilità a reperire i prodotti ed offrire una varietà più ampia.

La comunicazione della rassegna resta la stessa dell'anno scorso: una campagna manifesti è al momento visibile in tutto il cantone, una promozione nei social media che vedrà coinvolti 3 influencer locali ed un comunicato ufficiale ai principali media.

Un impegno particolare è stato fatto per proporre delle immagini che possano coinvolgere ed interessare il consumatore. Grazie alla collaborazione con due aziende agricole bio - Caseificio Grom di Bidogno e Gigi's Ranch di Bironico - e a due ristoranti - La Serra a Pambio Noranco e Le Bucce a Gandria - le fotografie trasmettono il legame tra produttore e prodotto trasformato dallo chef.

L'invito di Bio Ticino è quello di approfittare di questo appuntamento e di consultare il sito: www.bioticino.ch per scoprire i ristoranti partecipanti.

ti sparsi in tutto il cantone a partecipare: dall'osteria di paese, al ristorante gastronomico, al tradizionale grotto. L'offerta di locali è ampia e saprà soddisfare anche il palato più esigente.

Diversi sono gli scopi della rassegna: coinvolgere i produttori e trovare nuove collaborazioni e contatti per distribuire i propri prodotti, incentivare il ristoratore a conoscere nuove realtà locali e biologiche, e non da ultimo, offrire al consumatore la possibilità di gustare piatti locali e biologici cucinati da chef professionisti.

L'interesse a partecipare da parte dei ristoranti è alto, segno che i tempi sono maturi per offrire sempre di più una cucina sostenibile valorizzando la materia prima locale. Tuttavia, l'associazione si pone come obiettivo quello di sensibilizzare il ristoratore ad un acquisto flessibile e seguendo l'equilibrio della produzione agricola ticinese.

