

Cari soci e capigruppo,

ci stiamo avvicinando alla fine dell'anno e desideriamo condividere con voi un importante aggiornamento: **la situazione finanziaria della cooperativa è migliorata**. Questo risultato è frutto dell'impegno costante di tutti – capigruppo, soci e collaboratori – e della fiducia che continuate a riporre nel nostro progetto comune GRAZIE.

Tuttavia, anche se i segnali sono positivi, **abbiamo ancora bisogno del contributo di ciascuno di voi** per mantenere e consolidare questo andamento. In particolare, **vi invitiamo a continuare a raggiungere sempre il minimo d'ordine**: ogni singolo gruppo che lo rispetta aiuta concretamente la cooperativa a coprire i costi di gestione e a garantire la continuità del servizio.

Desideriamo inoltre ricordare che **il nostro assortimento di prodotti è in costante ampliamento**, con nuove proposte selezionate per rispondere sempre meglio alle esigenze dei soci, valorizzando nel contempo i produttori locali e le eccellenze del territorio.


Ci piacerebbe inoltre poter offrire più spesso carne biologica, ma non sempre è disponibile: molti allevatori preferiscono venderla direttamente, mantenendo un rapporto diretto con i loro clienti.

Vorremmo inoltre ricordare e valorizzare i **punti di forza che ci contraddistinguono** e che possono aiutarci a crescere ulteriormente:

- **Prodotti locali e biologici**, selezionati con cura da produttori del territorio ticinese e delle zone limitrofe.
- **Filiera corta e trasparente**, che riduce l'impatto ambientale e sostiene le piccole realtà agricole.
- **Qualità e freschezza garantite**, con un assortimento che unisce genuinità e stagionalità.
- **Servizio di consegna a domicilio**, comodo, puntuale
- **Prezzo equo definito dai produttori**
- **Margini ridotti** - la ConProBio è una cooperativa NON a scopo di lucro, ciò significa che non è destinata alla realizzazione di profitti e reinveste interamente gli utili generati per i propri scopi organizzativi.

Scegliere e promuovere la nostra cooperativa significa **sostenere un modello di consumo consapevole, solidale e sostenibile**, dove ogni acquisto diventa un gesto di fiducia reciproca e di responsabilità verso il territorio e l'ambiente.

Vi ringraziamo di cuore per l'impegno, la collaborazione e la passione che dimostrate ogni giorno.

Siamo convinti che, unendo le forze, potremo continuare a crescere e rendere la nostra cooperativa un punto di riferimento per chi crede in un'alimentazione buona, giusta e locale 

## Perché dal primo gennaio 2026 le uova biologiche Gemma costeranno di più?

In occasione dell'assemblea dei delegati del novembre 2021, Bio Suisse ha deciso che a partire dal 2026 si porrà fine all'uccisione dei pulcini maschi. Tutti i pulcini verranno allevati.

Ma perché si uccidevano i pulcini maschi? La produzione di uova e di pollame da ingrasso, per essere redditizie, si basano su materiale genetico selezionato. Ciò significa che una linea genetica indirizzata alla produzione di uova, dal punto di vista dell'ingrasso, è poco interessante, perché i polli che ne derivano, oltre ad ingrassare lentamente, non raggiungono nemmeno il peso e la forma richiesti dal mercato.

Bio Suisse ha quindi deciso di abbandonare le linee genetiche i cui maschi non raggiungevano le caratteristiche minime per la produzione di carne.

I fratelli delle galline ovaiole delle linee genetiche ancora ammesse sono chiamati anche **pollastri Bruderhahn**. Da una covata si schiudono ogni volta circa tanti galli quante galline. Nell'agricoltura biologica i pollastri Bruderhahn vengono allevati fino a che hanno almeno 63 giorni.

Rispetto ai polli da ingrasso tradizionali crescono più lentamente e sono meno carnosì. Questo perché hanno una minore efficienza nel trasformare il mangime in carne. Ciò comporta di conseguenza un aumento dei costi per il loro allevamento.

I costi aggiuntivi sono sostenuti tramite le uova delle galline ovaiole. Per questo motivo, **il prezzo delle uova aumenterà di qualche centesimo.**

Altre informazioni su [www.biosuisse.ch](http://www.biosuisse.ch) nell'articolo [Basta con l'uccisione dei pulcini](#).

---

**Manuale di Uniterre "La terra a chi la coltiva"**



Il 19 ottobre si è svolta a Bellinzona la festa di presentazione del manuale di Uniterre **La terra a chi la coltiva! Accesso collettivo alla terra in Svizzera** e una tavola rotonda con:

- Veronica Frigerio, giurista di Uniterre Tex Tschurtschenthaler, membro di CSA-Kooperationsstelle
- Lidia Seldorf, ortolana della cooperativa SEMINTERRA!
- Michele Togni, contadino e presidente ConProBio
- Alberto Pier Francesco, consulente di AGRIDEA
- Sophie Hodel, collaboratrice della piattaforma Cessione aziendale fuori dalla famiglia

Il manuale per un accesso collettivo alla terra in Svizzera è stato tradotto da un gruppo di persone che ruotano attorno agli incontri della Giornata Contadina. Il testo originale, in francese, è stato concepito e redatto dalla commissione giovani di Uniterre.

Oltre ad un'analisi delle difficoltà storiche e politiche per una proprietà collettiva della terra, nel manuale vi sono contenute alcune possibili soluzioni per un'attività agricola più sostenibile e partecipata. L'appendice, inedita in questa versione, dà voce a testimonianze contadine della Svizzera italiana.

La Giornata Contadina è una piattaforma di incontri conviviali di confronto su temi agricoli ed alimentari. **Uniterre** è un'organizzazione contadina indipendente che si impegna per un'agricoltura sostenibile, redditizia e solidale.

Per info: [giornata.contadina@protonmail.com](mailto:giornata.contadina@protonmail.com)

Trovate la registrazione della tavola rotonda a questo

link: <https://www.spreaker.com/episode/la-terra-a-chi-la-coltiva-accesso-collettivo-alla-terra-in-svizzera--68462044>

---



## Quiz

**Quanti capigruppo  
hanno partecipato  
alla visita alla  
Fondazione San  
Gottardo a  
Melano?**

Vai alla  
Soluzione

---

## Parliamo di banane



**Una consumatrice ci comunica che le banane ordinate alla Conprobio a volte arrivano immature e passano da verdi a nere. Si chiede se siano state messe in frigo a bassa temperatura.**

Le banane hanno una filiera piuttosto lunga: le ordiniamo non ancora mature, in modo che possano completare la maturazione durante il viaggio. Una volta arrivate, le conserviamo in magazzino a una temperatura di circa 14°C, per permettere loro di maturare gradualmente.

Purtroppo, non sempre arrivano come desideriamo: talvolta sono ancora molto verdi. In questi casi, non potendo scartarle, le consegniamo comunque, confidando nella comprensione dei consumatori ConProBio, che spesso accettano

qualche compromesso e sono disposti a pazientare un po' prima di consumarle.

Nella grande distribuzione, invece, le banane vengono selezionate e messe in vendita solo quando hanno raggiunto il giusto grado di maturazione, scartando o buttando quelle che non lo sono o lo sono già troppo, una pratica che preferiamo evitare per non generare sprechi.

Inoltre, nella grande distribuzione le banane possono riportare la gemma Bio perché la catena ha richiesto espressamente a BioSuisse questa certificazione, concessa solo a chi garantisce grandi volumi di acquisto. Ciò penalizza i piccoli operatori, che devono accontentarsi di ciò che rimane disponibile.

Nel corso degli anni abbiamo già introdotto diversi cambiamenti per migliorare la qualità del prodotto, ma non sempre è possibile raggiungere il risultato ideale. Se le banane diventano nere, è probabile che abbiano subito un colpo di freddo; purtroppo è difficile stabilire dove ciò sia avvenuto, vista la lunghezza della filiera.

### Consigli zero spreco:

Non sempre le banane che presentano una buccia rovinata sono rovinate anche all'interno.

Le banane troppo mature sono perfette per farne l'ingrediente principale di muffin o torte.

Una banana matura frullata è un'aggiunta golosa ad una tazza di Golden milk.

---

## La pasta di Terre e Tradizioni



**I nostri grani antichi biologici**, a bassa resa produttiva ma di altissimo profilo qualitativo, sono il frutto di selezioni naturali millenarie e si distinguono dai grani moderni per un gusto e un aroma unici ma anche e soprattutto per gli eccezionali contenuti nutrizionali.

Sono ricchi di minerali attivatori enzimatici (ferro, zinco, manganese), proteine, fibre e antiossidanti (polifenoli). Possiedono inoltre un basso Indice di Glutine (una misura della forza strutturale del glutine) che li rende altamente digeribili e quindi adatti al consumo per chi ha difficoltà di assimilazione del glutine molto tenace dei grani moderni, diverse dalla celiachia.

### **Timilia (o Tumminia)**

La Timilia è una varietà di grano duro in via di estinzione tipica della Sicilia centrale, rappresenta la biodiversità siculo-mediterranea.

Frutto di selezioni naturali millenarie, il suo valore è stato negli anni dimenticato e ora riscoperto in virtù delle sue particolari qualità organolettiche e nutrizionali. Si caratterizza per una spiga più scura dei grani moderni e una bassa resa produttiva compensata da un'alta presenza di micronutrienti e polifenoli antiossidanti.

### **Russello**

Il grano duro Russello sin dagli inizi del secolo scorso era ampiamente diffuso nella Sicilia sud orientale. Testimonia la ricchezza del panorama cerealicolo siciliano.

Caratterizzato da un basso indice di glutine e fonte di fibre, prende il suo nome dal colore rosso della spiga che ha un portamento alto e una produzione ridotta rispetto ai grani moderni.

Con il Russello si produce il pane a pasta dura degli Iblei, tipico delle province di Ragusa e Siracusa.

## Soluzione quiz

♥ 22 su 184 ♥



Vuoi iscriverti alla newsletter di ConProBio?  
Invia il tuo indirizzo email a [comitato@conprobio.ch](mailto:comitato@conprobio.ch)



**ConProBio**

Al Piano 2, 6593, Cadenazzo

L'hai ricevuto perché sei iscritto/a alla nostra newsletter.

[Annulla iscrizione](#)