



BIOSUISSE

CALENDARIO
STAGIONALE
BIO SUISSE

GEMMA BIO. UOMINI, ANIMALI E NATURA IN EQUILIBRIO.

L'equilibrio passa attraverso la sostenibilità. La Gemma Bio offre alle persone di oggi una valida base vitale senza compromettere le possibilità delle generazioni future. Questo equilibrio è garantito dagli standard biologici di Bio Suisse – i più elevati al mondo – cui aderiscono 6000 produttori Gemma e 800 licenziatari Gemma, che rispettano requisiti elevati per il benessere degli animali, promuovono la biodiversità e non usano pesticidi chimici di sintesi né concimi artificiali.

PIÙ EQUILIBRIO CON LA QUALITÀ BIO.

Gli alimenti biologici nascono in equilibrio con la natura. Ciò significa crescita naturale e rinuncia assoluta alla tecnologia genetica; spesso, pertanto, i prodotti biologici arrivano in commercio un po' più tardi rispetto ai prodotti convenzionali. Solo le fattorie che rispettano tutte le nostre direttive possono fregiarsi del marchio con la Gemma. Se la Gemma è inoltre contrassegnata da una croce svizzera, significa che almeno il 90% delle materie prime è di provenienza elvetica. La Gemma è sinonimo di maggiore equilibrio anche in campo economico e sociale. È infatti la base per una commercializzazione di successo, per la difesa delle rivendicazioni sociali dei lavoratori e per l'equa collaborazione fra contadini, commercianti e trasformatori. Per mantenere questo equilibrio a lungo termine, ogni anno organismi indipendenti controllano l'intera filiera di creazione del valore.

PIÙ EQUILIBRIO CON LA STAGIONALITÀ.

Con metodi coerenti, rifiutando sostanze chimiche e concimi artificiali, gli agricoltori biologici rispettano gli esseri viventi, nonché il suolo, l'acqua, l'aria e il clima, favoriscono la biodiversità occupandosi di pascoli fioriti, siepi e altre importanti superfici di compensazione ecologica, e garantiscono il benessere degli animali, facendo sì ad esempio che vengano portati spesso al pascolo e si nutrano di erba e altre piante fresche. L'agricoltura biologica praticata dalle aziende Gemma secondo un approccio olistico e sostenibile pone al centro non solo la natura e il benessere degli animali, ma anche condizioni di lavoro eque a garanzia di un trattamento corretto e riguardoso delle persone. Chi privilegia i prodotti di stagione non solo rispetta l'ambiente, ma viene anche premiato con prodotti di prima qualità e dal gusto unico e ha inoltre la felice sensazione di aver contribuito al benessere degli uomini, degli animali e della natura. In genere, la frutta e verdura che cresce in Svizzera nelle nostre campagne o in serre poco riscaldate ha un impatto inferiore sull'ambiente.

PIÙ EQUILIBRIO CON UNO STOCCAGGIO CORRETTO.

I prodotti Gemma sono immagazzinati separatamente per mantenerne la qualità. Conservando frutta e verdura in un luogo fresco, asciutto e buio la si protegge da luce, calore ed essiccazione. Non sono autorizzati prodotti chimici per rallentare il processo di maturazione o invecchiamento.

PIÙ EQUILIBRIO CON LA REGIONALITÀ.

Equilibrio significa anche tempi di trasporto brevi dal campo alla tavola. Nelle vostre vicinanze ci sono sicuramente delle fattorie biologiche che offrono prodotti appena colti. Oltre alla vendita diretta, molti produttori propongono offerte di ristorazione in azienda. Anche nel commercio specializzato e nel commercio al dettaglio la gamma di prodotti biologici è in continua crescita. Sul sito www.aziendaemma.ch o sull'app **Azienda Gemma** troverete molte altre offerte bio nella vostra regione. L'equilibrio sociale ed ecologico sull'intera filiera di produzione consente di ottenere prodotti Gemma sani e genuini, sinonimo di piacere e gusto. Questi alimenti, inoltre, contribuiscono in modo significativo a preservare le basi vitali per le generazioni future.

Maggiori ragguagli sul tema sono riportati anche su www.biosuisse.ch e www.gemuese.ch.



Calendario stagionale Bio Suisse

	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dec
Cavolfiore					●	●	●	●	●	●	●	●
Fagiolini					●	●	●	●	●	●	●	●
Broccoli					●	●	●	●	●	●	●	●
Piselli					●	●	●	●	●	●	●	●
Finocchio					●	●	●	●	●	●	●	●
Cavolo rosso	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Cavolo bianco	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Taccole					●	●	●	●	●	●	●	●
Aglio	●	●						●	●	●	●	●
Cavolo rapa			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Bietola			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Porro	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Rabarbaro				●	●	●	●	●	●	●	●	●
Cavoletti di Bruxelles	●									●	●	●
Asparagi				●	●	●	●	●	●	●	●	●
Sedano a coste					●	●	●	●	●	●	●	●
Verza	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●	●
Mais dolce								●	●	●	●	●
Cipolla	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

PATATE

Patata novella p.es. Agata, Lady Cristl					●	●	●	●	●	●	●	●
Patate di conservazione resistenti alla cottura, linea verde	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Patate di conservazione farinose, linea blu	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

INSALATA E VERDURA A FOGLIE

Batavia			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Cicoria belga	●	●	●	●							●	●
Cavolo cinese	●	●	●		●	●	●	●	●	●	●	●
Cicorino rosso	●	●	●			●	●	●	●	●	●	●
Insalata foglia di quercia, lattuga cappuccio, lattuga romana, insalata da taglio			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Insalata Iceberg				●	●	●	●	●	●	●	●	●
Indivia	●				●	●	●	●	●	●	●	●
Lollo			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Formentino	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Rucola			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Spinaci			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Pan di zucchero	●	●			●	●	●	●	●	●	●	●

ORTAGGI A FRUTTO

Melanzana					●	●	●	●	●	●	●	●
Cetriolo				●	●	●	●	●	●	●	●	●
Zucca	●							●	●	●	●	●
Peperone						●	●	●	●	●	●	●
Pomodoro					●	●	●	●	●	●	●	●
Zucchina					●	●	●	●	●	●	●	●

ORTAGGI DA RADICE

Carota	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Sedano rapa	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Ravanello		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Barbabietola	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Rafano				●	●	●	●	●	●	●	●	●
Scorzoneria	●	●	●	●	●				●	●	●	●

ERBE DA CUCINA

Basilico						●	●	●	●			
Crescione			●	●								
Prezzemolo					●	●	●	●	●	●	●	●
Erba cipollina				●	●	●	●	●	●	●	●	●

FRUTTA

FRUTTA A SEMI

Mele (varietà precoci): Summerred, Gravensteiner, Primerouge, Retina, Galmac								●	●	●		
Mele (varietà autunnali): Cox Orange, Elstar, Kidd's Orange, RubINETTE	●	●							●	●	●	●
Mele (varietà a lunga conservazione): Ariwa, Boskoop, Braeburn, Florina, Gala, Golden Delicious, Goldrush, Idared, Maigold, Topaz, ecc.	●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●
Pere (varietà autunnali): Trévoux, Guyot, Williams								●	●	●		
Pere (varietà a lunga conservazione): Gute Luise, Conference, Kaiser Ale- xander/Beurre Bosce, Packhams, Uta	●	●	●	●					●	●	●	●
Mele cotogne										●	●	●

FRUTTA A NOCCIOLA

Albicocca						●	●	●				
Ciliegia						●	●	●				
Mirabella								●	●			
Pesca noce							●	●				
Pesca							●	●				
Susina								●	●			
Prugna								●	●			

FRUTTI DI BOSCO

Mora							●	●	●	●		
Ribes nero							●	●	●			
Fragola				●	●	●	●	●	●			
Mirtillo				●	●	●	●	●	●			
Lampone					●	●	●	●	●	●		
Sambuco								●	●			
Ribes							●	●				
Mirtillo rosso							●	●	●			
Uva spina							●	●				

ALTRO

Kiwi	●	●	●							●	●	●
Uva									●	●	●	●
Noci	●	●								●	●	●

Attenzione: questo calendario si riferisce unicamente a prodotti di provenienza svizzera. La disponibilità di alcuni prodotti può variare a causa degli influssi meteorologici. La stagione può pertanto iniziare o finire due settimane prima o dopo quanto indicato.