

# Una coltura *molto particolare*

La ditta Schöni, giunta alla quarta generazione, produce crauti bio, ora anche con cavoli di campi ricchi di fiori.

Il bisnonno Schöni dopo la seconda guerra mondiale ha ritrovato il tempo per costruire botti. Il mastro bottaio le ha riempite di cavoli e ha venduto i crauti in bici nei dintorni. Quando ha iniziato a produrre crauti secondo le direttive del dottor Müller i suoi contemporanei gli hanno dato del pazzo. Il successo tuttavia gli ha dato ragione. Nel 1995 i crauti di Schöni



I coniugi Schöni: Daniel dirige la ditta di trasporti mentre Andrea si occupa del settore alimentare.

sono stati fra i primi prodotti bio in vendita presso i grandi distributori. Oggi il settore alimentare registra un fatturato di 15 milioni di franchi. «La quinta generazione è già ai blocchi di

partenza», spiega il direttore Daniel Schöni. «Perciò rifiutiamo coerentemente qualsiasi offerta d'acquisto.» A differenza di quanto avviene all'estero, in Svizzera viene rispettato il desiderio di rimanere una ditta a gestione familiare. Il mercato è però dominato sempre più da gruppi conglomerati. Le trattative con gli acquirenti sono dure. «Nessuno ti regala niente. Il nostro margine ha continuato a diminuire», dice Andrea Schöni. «Ai contadini però non lo facciamo pesare. Per il loro lavoro meritano il massimo rispetto, senza di loro potremmo chiudere bottega.» Negli scorsi quattro anni infatti i prezzi sono stati aumentati due volte. «Per i cavoli bio i produttori ricevono circa 40 franchi al quintale, per quelli convenzionali 24, sono quindi ottimi prezzi per coltivazioni industriali.»

Da quest'anno la ditta produce per Coop i crauti crudi Naturaplan ottenuti con cavoli coltivati in campi con bordure fiorite, Schöni ha regalato la semente ai produttori. Il prezzo è lo stesso come quello per i normali crauti bio e anche presso Coop il prezzo del prodotto finito rimane invariato.

Sei bioproduttori si sono addossati il maggior lavoro al servizio della natura. Quest'anno hanno fornito a Schöni il 96 per cento dei cavoli bio, vale a dire 880 tonnellate da campi con strisce fiorite. *Franziska Hämmerli*



## **Fascino della fermentazione: corso pratico**

Informazioni sul corso per trasformatori in azienda dell'11 gennaio presso la Schöni Swissfresh AG a Oberbipp BE sono disponibili online.

 [www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) > Agenda > Verarbeitung, Vermarktung (D)

Controllo dei cavoli: solo gli esemplari freschi e ineccepibili finiscono nella macchina che elimina il torsolo. *Foto: Franziska Hämmerli*

