

# Lettera dal Tavolino

Inverno 4-19



**Foodwaste: È ora di agire!**

Care lettrici, cari lettori,



I 20 anni di *Tavolino Magico* – Quest'anno, attraverso la Lettera dal Tavolino, cogliamo l'occasione per gettare uno sguardo al passato e sottolineare anche il presente, quello della lotta attiva contro lo spreco alimentare. E per chiudere questo anno di anniversario, guardiamo al futuro: scolari impegnati in questa causa giungono alla medesima conclusione come la generazione fondatrice di *Tavolino Magico*: È ora di agire!

Ne sono convinto: assieme e in partenariato possiamo raggiungere di più di quanto possiamo fare da soli. Con i 17 obiettivi dell'«Agenda 2030» questo è possibile addirittura a livello mondiale. Tutti i paesi, le aziende, le organizzazioni non governative, la società civile, noi tutti, dobbiamo riconoscerci in questi obiettivi e contribuire al loro raggiungimento. Partecipate!

Possiamo e dobbiamo continuare a lavorare tutti insieme contro lo spreco alimentare, che richiede molte risorse. Con *Tavolino Magico*, abbiamo la possibilità di salvare insieme dal macero alimentari e distribuirli correttamente e rispettosamente a chi ne ha urgente bisogno e purtroppo di bisognosi ve ne sono anche nella ricca Svizzera. Sono fiducioso, insieme possiamo raggiungere risultati migliori.

Vi auguro una buona lettura, un fine anno sereno, piacevoli giorni festivi ed una prospettiva ottimistica per l'anno venturo.

Molto cordialmente,

**Alex Stähli**  
Direttore

Tavolino Magico è sostenuto da:



ERNST GÖHNER STIFTUNG

e dalla partner di Cooperazione:



# È ora di agire!

**Come si possono contrastare a lungo termine spreco alimentare e povertà? La Lettera dal Tavolino ha stimolato discussioni in due classi. I giovani si sono dimostrati molto coscienti del problema ed anche pragmatici.**

In qualsiasi tipo di acque una società decida di navigare in futuro, una cosa è certa: a bordo deve fare posto alle giovani generazioni. E'ormai evidente dai «Fridays for Future», che i giovani si interessano di temi importanti e decisivi dei nostri tempi, anche grazie all'opera di sensibilizzazione dei docenti che dedicano spazio a discussioni e azioni informative su queste problematiche nelle loro classi.

## **Iniziativa scolastica a Hombrechtikon**

Nella classe A3a della scuola Gmeindmatt ad Hombrechtikon (ZH) abbiamo trovato allievi davvero intraprendenti. Su iniziativa del 14enne Samuel la classe si occupa seriamente di povertà e di lotta allo spreco alimentare (Foodwaste). La classe della maestra Sophie Lüssi si è rivolta a *Tavolino Magico* e vi ha trovato porte aperte: il direttore Alex Stähli vi ha tenuto una conferenza. Dopo aver elaborato le informazioni e discusso su come eliminare lo spreco alimentare nei prossimi 20 anni, la classe ha fatto una colletta di alimentari, raccogliendo ben 299 chili di cibo. Anche nella scuola di grado superiore, lo spreco alimentare viene tematizzato: al liceo Stadelhofen a Zurigo, per esempio, una classe, guidata dall'insegnante Dina Blattman e da *Tavolino Magico*, si è occupata di spreco alimentare e povertà.

## **Foodwaste – un grande tema!**

In Svizzera si gettano via annualmente due milioni di tonnellate di alimenti commestibili e per la maggior parte ciò avviene nelle economie domestiche. I più piccoli ne sentono parlare a casa dai genitori. I più grandi ammettono che cercano di prendere con sé qualche cibo da casa o di fare acquisti ragionevoli all'ora di pranzo. Tuttavia non vogliono rinunciare totalmente ai Convenience Food, una delle più grandi fonti dello spreco alimentare industriale. «Questi cibi hanno un buon sapore ma lo ha pure un'insalata ben preparata», afferma Florine del liceo Stadelhofen di Zurigo. Però si dovrebbe essere coscienti che un panino preconfezionato non è la soluzione ideale.

## **Così sarebbe meglio**

Come lo spreco alimentare in teoria sia evitabile, lo sanno in entrambe le scuole. «Cuocere solo quello che si mangia!», propone Joshua di Hombrechtikon

e la sua collega Noe aggiunge «Oppure ogni venerdì sera si cucina una cena coi resti della settimana». Samuel propone il famoso «Säulichübel», così da riutilizzare quanto è avanzato. Sascha e Mikael propongono di fare la buona vecchia lista della spesa e di attenersi rigorosamente ed inoltre comprare prodotti con una data di scadenza non imminente. Le ragazze del liceo Stadelhofen sono concordi sul fatto che dovrebbero esserci maggiori opzioni come *Tavolino Magico* o «Äss-Bar», per riciclare gli esuberanti di cibo. Le ragazze credono tuttavia che di sprechi ve ne saranno sempre.

## **Povertà nascosta**

Non tutti possono permettersi di sprecare cibo in Svizzera. 615'000 cittadini nel nostro paese vivono con il minimo esistenziale o sotto lo stesso. «Questo però non è visibile!», afferma Vivienne di Hombrechtikon. In città come Parigi o Berlino la povertà è molto più visibile. Il motivo è chiaro quando si inizia ad elencare quali sono le categorie sociali colpite da povertà: profughi, famiglie monoparentali, anziani, working poors, ossia gente che è considerata dagli altri come «normale», ossia che non è costretta a portare vestiti stracciati, dormendo in strada su un pezzo di cartone. È lecito parlare di povertà in Svizzera? «Se si fa un paragone a livello mondiale, certamente no», afferma Valerie del liceo Stadelhofen. «Se si paragona con il tenore di vita medio in Svizzera, allora sì».



**La classe A3a della scuola Gmeindmatt ad Hombrechtikon (ZH) ha raccolto 299 chili di cibo.**



Le allieve del liceo Stadelhofen a Zurigo discutono il tema dello spreco alimentare.

### **Dove vi è un ricco, là vi è un povero**

*Tavolino Magico* porta nei propri 132 centri di distribuzione della Svizzera e del Principato del Liechtenstein gli alimentari che raccoglie destinati ai bisognosi. Per fortuna! Le allieve zurighesi ne sono ben convinte: senza aiuti sociali e senza organizzazioni come *Tavolino Magico* la situazione per i bisognosi sarebbe ben peggiore. Tuttavia le ragazze non ritengono che la povertà si possa sradicare in maniera totale. «Fino a quando ci saranno ricchi, ci saranno pure poveri». Così la pensano Isa e Anina: «Il successo di un essere umano si basa sempre sull'insuccesso del prossimo. Gli esseri umani sono fatti così e così funziona la società».

### **Basta rimandare, è ora di agire**

Pessimismo? Per niente! Certamente gli allievi di entrambe le classi sono sufficientemente realisti per sapere che né lo spreco alimentare né la povertà sono sfide che si risolvono dall'oggi al domani. È molto più probabile che fra venti anni nelle scuole svizzere si discuterà di queste tematiche ancora irrisolte. «Per questo è importante informare

l'opinione pubblica dell'esistenza di questi problemi», ne è convinto Ruben S., di Hombrechtikon. Il suo omonimo, Ruben C. aggiunge: «Se ognuno fa la propria parte, è già un gran risultato!»

Anche gli scolari di Zurigo sanno esattamente che aspettare come si fa in un salotto bevendo un tè non porterà automaticamente cambiamenti positivi. Alla gioventù stanno a cuore temi come lo spreco alimentare e la povertà. Contemporaneamente essi sono anche coscienti del fatto che l'essere umano non fa volentieri delle rinunce ed è principalmente pigro nel cambiare abitudini. Anina aggiunge: «Eppure sarebbe così facile. Basta che ciascuno inizi da se, senza solo parlarne, bensì facendo attivamente. Da sempre i problemi si risolvono così». **EB/ML**

# Tavolino Magico e gli obiettivi dell'ONU

**La Svizzera si è impegnata a realizzare gli obiettivi dell'«Agenda 2030» dell'ONU. Tavolino Magico fornisce importanti contributi in questo senso.**

Nel 2000 un gruppo di lavoro composto da rappresentanti dell'ONU, della Banca Mondiale e dell'Organizzazione per la cooperazione e lo sviluppo economico (OCSE) ha stabilito otto obiettivi del millennio: con un'articolata serie di misure, la povertà avrebbe dovuto essere dimezzata sulla Terra entro il 2015.

Non tutti gli obiettivi del millennio sono stati raggiunti, comunque i progressi dell'Umanità sulla via di maggiore giustizia e sostenibilità, sono considerevoli. Essendosi rivelati utili gli obiettivi del millennio, nel 2015 ne sono stati formulati altri per i successivi 15 anni. Questi dovrebbero essere validi per tutte le 193 Nazioni facenti parte dell'ONU e non solo per i paesi in via di sviluppo. Sono quindi stati fissati 17 obiettivi: rappresentano l'Agenda 2030 per uno sviluppo sostenibile.

Gli obiettivi dell'Agenda 2030 hanno direttamente a che vedere con le attività di *Tavolino Magico*. Essi affermano: «Sconfiggere la fame, raggiungere la sicurezza alimentare ed una migliore alimentazione ed un'agricoltura sostenibile» e «impegnarsi in un consumo e in dei modelli produttivi sostenibili».

*Tavolino Magico* raccoglie alimentari ineccepibili che altrimenti verrebbero gettati al macero e li distribuisce ai bisognosi. Questa azione rispecchia interamente gli importanti obiettivi dell'Agenda 2030.

Come membro dell'ONU, la Svizzera si è impegnata ad implementare l'Agenda 2030. Nel 2018 ha presentato un rapporto all'ONU, nel quale illustra la sua posizione rispetto ai 17 obiettivi.

Parecchi obiettivi sono stati raggiunti sebbene in alcuni ambiti vi sia ancora da recuperare terreno. Ad esempio l'uso di risorse naturali aumenta complessivamente in modo massiccio. *Tavolino Magico* si impegna a contrastare questa tendenza. Annualmente finiscono nella pattumiera circa 2 milioni di tonnellate di alimentari ineccepibili. Questo è inaccettabile e non si concilia con gli obiettivi dell'Agenda 2030. Abbiamo ancora parecchio da fare a questo proposito in Svizzera! **ML**

[www.eda.admin.ch/agenda2030](http://www.eda.admin.ch/agenda2030)



# Con idee sagge contro lo spreco alimentare

**Emmi, azienda da anni donatrice di *Tavolino Magico*, ha dichiarato guerra allo spreco alimentare – e la conduce con coerenza.**

Si parla di Foodwaste quando gli alimenti prodotti per il consumo delle persone vengono persi o gettati nel tragitto dai campi al piatto. Quanto più indietro ciò avviene nella catena di produzione e vendita, tanto maggiore è lo spreco. Perché in una mela eliminata sui campi è stata investita inutilmente «solo» l'energia per la coltivazione e il raccolto. In uno yogurt alla mela gettato via si aggiungono invece il latte e l'energia per il trasporto, la lavorazione, l'imballaggio e lo stoccaggio. Per non parlare del fatto che lo smaltimento di ogni prodotto gettato via richiede ulteriore energia.



**Le produzioni in eccesso e difettose vengono vendute a imprese di produzione, utilizzate internamente o donate a organizzazioni come *Tavolino Magico*.**

## Un'ambiziosa gestione della sostenibilità

Emmi, maggior azienda di lavorazione del latte in Svizzera, vanta da circa 25 anni una gestione della sostenibilità in continua evoluzione. «All'inizio si trattava per lo più di misure ambientali», spiega Gerold Schatt, responsabile della sostenibilità nel Gruppo Emmi. Dal 2010 la richiesta di rapporti di sostenibilità è diventata più forte e quindi si è deciso di creare un management della sostenibilità completo. «Nel 2016 è nato l'albero della sostenibilità con i suoi quattro temi strategici», racconta l'ingegnere alimentare, «il simbolo del nostro impegno in fatto di sostenibilità.» Emmi ha sempre sostenuto

l'approccio a lungo termine – e un impegno a lungo termine per la sostenibilità costituisce anche un contributo al successo a lungo termine dell'azienda.

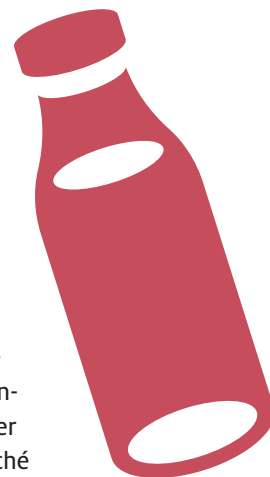
Già da anni Emmi dona attivamente per *Tavolino Magico*. Complessivamente dalle 10 alle 30 tonnellate di alimenti ogni anno – per lo più produzioni in eccesso, poiché in caso di produzioni difettose le leggi impediscono la donazione.

## Dati, dati, dati

Uno dei temi principali è «Evitare lo spreco» e si prefigge l'obiettivo di ridurre entro il 2020 del 20 per cento lo spreco di derrate alimentari e imballaggi. «In tema di Foodwaste noi ci basiamo sullo standard FLW, il Food Loss And Waste Protocol», spiega Schatt. Questo richiede tuttavia una banca dati completa, che nel frattempo abbiamo provveduto a creare per le aziende svizzere del Gruppo Emmi. La valutazione ha evidenziato, senza sorprese, che le produzioni difettose costituiscono solo una piccola parte dello spreco. «Oltre il 60 per cento degli sprechi è costituito da sottoprodotti di produzione come siero di latte, latticello e permeato, un liquido che si forma durante i processi di filtrazione utilizzato per esempio da Rivella», spiega Schatt. Per questi sottoprodotti sul mercato svizzero non esiste una domanda. La seconda grande tranche è costituita da perdite di processo come residui e simili, che vengono sciacquati e quindi persi durante il lavaggio dei serbatoi e degli impianti. «Li si potrebbe almeno in qualche modo raccogliere e riutilizzare», aggiunge l'ingegnere alimentare. Evitare completamente le perdite di processo è tuttavia impossibile.

## Riutilizzare i sottoprodotti all'interno dell'azienda

Una buona parte delle derrate alimentari sprecate viene utilizzata come foraggio. «Come da definizione anche questo viene considerato come spreco»,



sottolinea Schatt. Alcuni dei sottoprodotti vengono portati all'estero, dove le aziende di lavorazione con grandi capacità produttive producono per esempio siero di latte in polvere. Schatt: «Noi stessi stiamo riflettendo su come poter riutilizzare questi sottoprodotti nelle nostre aziende.» Per ridurre le perdite di produzione sono state introdotte anche nuove tecnologie e sistemi di misurazione.



**Gerold Schatt, responsabile della sostenibilità nel Gruppo Emmi**

## Non rendere difficile il lavoro degli aiuti alimentari

«La data di scadenza delle derrate alimentari è regolamentata chiaramente dal 2016 nell'Ordinanza concernente le informazioni sulle derrate alimentari», dice Gerold Schatt di Emmi. «L'Ordinanza prevede quali prodotti e categorie di prodotti debbano essere contrassegnati con quale data di scadenza.» Poiché mentre un prodotto che può essere nocivo per la salute non può essere consumato dopo la data di scadenza «da consumarsi entro», i prodotti con il termine minimo di conservazione possono essere consumati anche per un certo periodo dopo la scadenza di tale data. Il termine minimo di conservazione è solo una garanzia della qualità ottimale di un prodotto per quanto riguarda le sostanze nutritive, il gusto, l'odore e la sicurezza. «Da Emmi ci basiamo per i nostri prodotti sulle linee guida redatte in materia dall'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria», dice Schatt. Diversa è la situazione con i prodotti che Emmi produce su commissione per marchi esterni. Schatt: «Qui è il committente a decidere in merito alla data.»

Ci sono continui tentativi di allentare il termine minimo di conservazione o persino di abolirlo. Questo spesso avviene con le migliori intenzioni, ovvero per ridurre lo spreco alimentare. I consumatori spesso infatti associano il termine minimo di conservazione con la data di scadenza e quindi gettano prodotti ancora perfetti. Gerold Schatt conosce bene il problema, ma non crede che questo si risolva modificando le date: «Emmi è piuttosto a favore di un consumatore con maggiori capacità anche di valutare lo stato degli alimenti che consuma quotidianamente.» Se dovesse esserci prima o poi la spinta alla modifica delle norme sulle date delle derrate alimentari, bisognerebbe modificare anche le norme per gli aiuti alimentari come *Tavolino Magico*. «Non deve succedere che, con l'intento di evitare gli sprechi alimentari, si riducano gli sprechi ma si renda ancora più difficile il lavoro degli aiuti alimentari», sottolinea Schatt.

Attualmente gli aiuti alimentari come *Tavolino Magico* possono distribuire prodotti contrassegnati con il termine minimo di conservazione entro sei giorni dalla scadenza di tale data. Diversa è la situazione con la data di scadenza. Se questa è già trascorsa, le derrate alimentari contrassegnate devono essere eliminate. In caso di prodotti contrassegnati con «da consumarsi entro» per *Tavolino Magico* sarebbe auspicabile una doppia data, poiché questa potrebbe offrire al consumatore finale un termine di consumo, evitando quindi lo spreco alimentare nelle economie domestiche. I prodotti Emmi non hanno una doppia data.

# «Ero un cliente ora gestisco i camion»



Nicola, 55 anni, è responsabile dei trasporti a *Tavolino Magico* a Cadenazzo, dove gestisce 12 persone, ama mediare, trovare soluzioni quando ci sono conflitti e ha sempre il sorriso sulle labbra, anche se il destino gli ha riservato qualche amara sorpresa. A 50 anni il metalmeccanico ha perso il posto. «L'ho saputo qualche giorno prima di Natale, è stato uno shock, perché ho sempre lavorato nella mia vita. Vivo con la mia compagna ed i suoi due figli nel Sopraceneri. Ho capito abbastanza velocemente che non avrei trovato facilmente un'altra occupazione». Dalla disoccupazione passa all'assistenza. Quando anche la sua compagna perde il posto, la situazione diventa ancora più nera. «Pagato tutto, ci restavano 900 franchi circa per vivere in quattro. Allora abbiamo ricevuto la carta acquisti di *Tavolino Magico*. Tutti erano gentili, ma all'inizio era imbarazzante, col tempo poi mi sono abituato e la spesa a *Tavolino* ci aiutava davvero molto».

Mai avrebbe pensato Nicola di finire a lavorare per *Tavolino Magico*. Quando tre anni fa l'assistenza gli propone un'attività alla logistica dell'associazione risponde subito positivamente. «Guidavo il camion, incontravo tanta gente, mi sentivo di nuovo in gioco e utile anche se in un settore nuovo, dove c'era tanto da imparare». Portare la merce ai centri di distribuzione era un momento particolare. «Ci sono passato, so cosa significa fare la fila per ricevere la spesa. Ho il massimo rispetto dei volontari e dei beneficiari. E sempre un grande caloroso sorriso per tutti». A 55 anni, non ha grandi speranze di rientrare nel mercato del lavoro ma ogni mattina, ci dice, è contento. «È un nuovo giorno che inizia e tutto è possibile!».

In questi anni Nicola doveva pensare anche a sua figlia, che ha potuto studiare grazie ad un fondo creato apposta per lei quando Nicola ancora lavorava. «Si laurea a marzo e sono molto fiero di lei», conclude. **sc**

## Impressum

Editore: *Tavolino Magico*  
Rudolf-Diesel-Strasse 25  
8404 Winterthur  
info@tischlein.ch  
Telefono 052 224 44 88  
www.tavolinomagico.ch  
Conto offerte: PC 85-503288-4

Redazione: Mina Dello Buono (MDB), Erik Bühlmann (EB), Simonetta Caratti (SC),  
Marius Leutenegger (ML), Patricia Prado (PP)  
Traduzione: Filippo Caratti / sein gmbh, Rüti (ZH)  
Frequenza: quadrimestrale  
Grafica/Layout: A4 Agentur AG, Rotkreuz  
Tiratura: 13'000 Ex (d, f, i)  
Prossima edizione: dicembre 2019

L'abbonamento costa 50 franchi annui e per membri e donatori è incluso nella tassa.