

Lettera dal Tavolino



**Più frutta e verdura
per i beneficiari**

Pagina 3

**Così agisce la Ernst
Sutter SA contro lo
spreco alimentare**

Pagina 4

**Quattro persone,
quattro motivazioni**

Pagina 6

In viaggio con Beat

**Così agisce la Ernst Sutter
SA contro lo spreco
alimentare** **3**

**Quattro persone,
quattro motivazioni** **4**

**«Così salviamo più
frutta e verdura»** **5**

In viaggio con Beat **6**

Offrire le stesse opportunità **7**

**Novità dal mondo di
Tavolino Magico** **8**

Desideriamo il vostro riscontro

Accettiamo volentieri idee, desideri e osservazioni sulla «Lettera dal Tavolino». email a:

caroline.schneider@tischlein.ch



Cara lettrice, caro lettore,

Tavolino Magico si dedica instancabilmente dal 1999 alla missione di salvare le eccedenze di generi alimentari in perfetto stato di conservazione e di ridistribuirle ai bisognosi. Attualmente ci stiamo dedicando a un nuovo progetto, nel quale vediamo del potenziale per portare avanti ulteriormente la nostra missione. Al centro ci sono le centrali di distribuzione

dei dettaglianti, dove arrivano quotidianamente grandi quantità di ritorni di merce dalle filiali. Il nostro obiettivo è di fare una selezione di questi ritorni di merce non refrigerata direttamente nelle centrali di distribuzione, per recuperare altro cibo in perfetto stato, a complemento di quello raccolto nelle filiali. In questo momento ci stiamo provando con due progetti pilota nelle Centrali di distribuzione di Coop a Castione e Coira, dove alcune persone dei programmi occupazionali selezionano ogni giorno la merce. Si tratta esclusivamente di prodotti non refrigerati – soprattutto frutta e verdura. Il progetto presso la centrale di distribuzione di Castione è in corso da gennaio, quello a Coira da marzo. Per ora, le cifre ci danno ragione e confermano che esiste del potenziale di sviluppo – anche se ancora dobbiamo affrontare in modo costruttivo alcuni problemi di sincronizzazione con i nostri partner. Grazie alla selezione, a Castione riusciamo a recuperare quotidianamente 350 kg di frutta e verdura, a Coira addirittura 650 kg. Nell'articolo a pagina 5 vi presentiamo il progetto pilota di Castione.

Per produrre 1 kg di carne sono necessari fra i 2'000 e i 15'000 litri d'acqua, per lo stesso quantitativo di cereali circa 100 litri. Sulla superficie di terreno necessaria a produrre 1 kg di carne, si potrebbero raccogliere nello stesso lasso di tempo 200 kg di pomodori o 160 kg di patate. Grazie a questi paragoni risulta chiaro che la diminuzione degli sprechi di carne è particolarmente importante sia sul piano economico che ecologico, perché la produzione di carne richiede più risorse di quella di qualsiasi altro genere alimentare. Siamo stati a visitare l'azienda Ernst Sutter SA a Gossau, che è la terza più grande trasformatrice di carne in Svizzera. Da anni, la Ernst Sutter SA ci dona pregiati prodotti a base di carne. A pagina 3 leggete quello che fa l'azienda per combattere lo spreco alimentare.

Quest'anno sono ben undici i Centri di distribuzione che festeggiano il loro decimo anniversario: Affoltern a. Albis, Basilea Matthäuskirche, Berna Pauluskirche, Bellinzona, Coira, Frauenfeld, Friburgo, Locarno, Lugano, Sciaffusa e Wädenswil. Abbiamo incontrato quattro volontari del Centro di distribuzione di Friburgo, che collaborano con noi fin dagli inizi. Evocano i loro ricordi di 10 anni di storia di *Tavolino Magico* a Friburgo (vedi articolo a pag. 4)

Ora non mi resta che augurare a tutti voi una lettura interessante e una felice estate!

C. Schneider

Caroline Schneider
Responsabile della comunicazione

Così agisce la Ernst Sutter SA contro lo spreco alimentare



Nella cosiddetta camera sterile, dove viene per esempio confezionato il prosciutto cotto, vigono condizioni igieniche dell'aria particolarmente rigide.

In media gli svizzeri consumano all'anno circa 52 chilogrammi di carne. Un alimento che i nostri beneficiari potrebbero spesso solo sognare, se non fosse per l'azienda Ernst Sutter SA, che ci dona continuamente prodotti di carne pregiati.

L'azienda Ernst Sutter SA con sede a Gossau produce circa 900 tonnellate di carne e derivati. «Lo spreco di cibo per noi è un tema importante» – dice Daniel Härter, responsabile del settore carne e vicedirettore della Ernst Sutter SA. «Trattandosi di prodotti costosi e pregiati, lo spreco non possiamo proprio permettercelo». Per questo Härter e la sua squadra si concentrano soprattutto a cercare di evitare le eccedenze. «Investiamo per esempio in tecnologie che prolungano la conservabilità dei prodotti di macelleria». L'azienda produttrice di carne adatta inoltre le misure delle confezioni dei prodotti alla struttura delle economie domestiche, in continua evoluzione. È infatti risaputo che la metà dello spreco alimentare è riconducibile alle economie domestiche. «Poiché negli ultimi anni è aumentato il numero di persone che vivono da sole, noi produciamo confezioni sempre più piccole» – spiega ancora Härter. Si lavorano anche i resti di questi prodotti di pregio. «Le vaschette con i piccoli pezzi, vendute a prezzi vantaggiosi, riscontrano molto successo sul mercato».

Piatto – trogolo – cisterna

La Ernst Sutter SA segue una regola semplice: piatto, stalla, cisterna. In caso di avanzi di produzione, dovuti a errori di etichettatura o disposizioni errate, i prodotti di carne non più vendibili vengono donati prima di tutto alle organizzazioni umanitarie. Le frattaglie pregiate sono destinate al canale dei mangimi per animali o dell'industria alimentare. Tutto ciò che non può essere riciclato finisce negli impianti a biogas. Una grande sfida per la produzione di carne è rappresentata dalla forte dipendenza stagionale e metereologica. «Questa rende

molto difficile la nostra programmazione. Anche se teniamo conto della metereologia nella pianificazione a breve termine, ci possiamo comunque sbagliare. Se per esempio è stato previsto tempo soleggiato e caldo e di colpo comincia a piovere, tutta la merce da grigliare rimane invenduta. In questo caso, bisogna agire in fretta e prendere immediatamente contatto con i clienti per decidere insieme il da farsi. Le eccedenze finiranno anche nel negozio o nella mensa aziendale. E se avanza ancora carne, allora chiameremo *Tavolino Magico*». La Ernst Sutter SA dona annualmente circa 20 tonnellate di carne alle organizzazioni di aiuto alimentare.

Dal muso alla coda

L'impegno della Ernst Sutter SA riguardo allo spreco alimentare non si ferma qui. L'azienda di trasformazione della carne è impegnata nel progetto di gruppo di Proviande, l'organizzazione di settore della carne svizzera. Con la cosiddetta iniziativa Nose to tail, si cerca d'incentivare la vendita dei pezzi meno amati dell'animale, con l'obiettivo di utilizzare l'animale intero. Infatti il 60% di esso è composto da parti poco richieste, i cosiddetti prodotti collaterali, che spesso non finiscono neppure nel piatto del consumatore e sono di conseguenza trasformati in cibo per animali domestici. «Vogliamo dare il via a un nuovo trend: far tornare in voga ricette vecchie e dimenticate» – dice Härter. Prendiamo per esempio la lingua di manzo: la sua carne tenera dall'aroma burroso che contiene pochi grassi è infatti una prelibatezza. La gastronomia deve essere l'iniziatrice di questo trend, poiché essa ha un'importante influenza sul consumo privato delle economie domestiche. I consumatori possono dunque prepararsi a gustare presto nuove specialità di carne nella gastronomia.

www.suttero.ch

CS

Quattro persone, quattro motivazioni

Il Centro di distribuzione di Friburgo festeggia quest'anno il suo decimo anniversario. Quattro volontari ci raccontano alcune storie di questi anni: Karl Fäh e Rosemarie Ukelo, corresponsabili del Centro di distribuzione, Suor Hélène, che fa parte della squadra fin dall'inizio e infine Padre Hans, economo dell'Ordine dei Frati Conventuali, il quale dieci anni fa fece di tutto affinché il Centro di distribuzione venisse ospitato all'interno del Convento francescano.

Si capisce subito: tutti e quattro sono pieni di motivazione e entusiasmo, anche se il loro impegno come volontari è dettato da motivi diversi. Karl, maestro in pensione, lavora da dieci anni per il Centro di distribuzione. «Sono rimasto subito molto colpito» – ricorda il sessantenne – «nell'istante in cui l'allora responsabile Anne Wasmer mi fece conoscere il Centro». La motivazione che lo spinge a collaborare con *Tavolino Magico* consiste soprattutto nel combattere l'inutile spreco di generi alimentari. «Sono cresciuto in una famiglia di fornai e per noi buttare via il cibo rappresentava un tabù». La sera precedente la distribuzione, Karl riceve forniture direttamente da Manor, le seleziona attentamente e le sistema in un deposito provvisorio. «Il Convento dei Francescani ci mette a disposizione uno spazio ampio, dove possiamo depositare le casse di polistirolo e i carrelli». Il magazzino ha anche un frigorifero e un congelatore. Oltre a Manor, Karl è riuscito a convincere a donare le proprie eccedenze di generi alimentari anche Prodega Friburgo e una panetteria locale.

Rosemarie, che precedentemente lavorava presso la parrocchia evangelica, ama l'atmosfera internazionale che regna nel Centro di distribuzione. I beneficiari di *Tavolino Magico* provengono dal mondo intero: dalla Mongolia, dal Congo, dall'Iraq, dalla Siria, dalla Colombia e dal Brasile. «Nonostante le nostre regole chiare, molti beneficiari continuano a mercanteggiare per la merce». Ciò le ricorda un mercato africano. «Però ci divertiamo molto e ridiamo parecchio» – dice, apprezzando l'atmosfera familiare. «Rosemarie è la nostra capa del personale» – rileva Karl. «Ha già procurato molti nuovi volontari per la nostra squadra. E se durante la distribuzione ci sono momenti convulsi, lei non perde mai la visione d'insieme e mantiene la calma».

Suor Hélène, 76 anni, appartiene all'Ordine delle Suore misericordiose di San Vincenzo de' Paoli e si identifica completamente con il compito del suo Ordine. «Dal Tavolino ricevo molto di più di quello che do: e quando vedo gli occhi lucidi dei

beneficiari...». Si ferma e i suoi occhi si riempiono di lacrime: questo dice più di mille parole!

Padre Hans annota: «*Tavolino Magico* rappresenta per l'Ordine francescano un bel complemento dell'attività di assistenza spirituale. Un tempo distribuivamo le eccedenze di frutta e verdura del nostro orto ai beneficiari di *Tavolino Magico*. Se al contrario avanzava qualcosa dopo la distribuzione, questo cibo finiva nella cucina del Convento».

Tavolino Magico agisce come fattore integrante

Karl sottolinea di un'altro tema importante. «*Tavolino Magico* va oltre l'aspetto dell'aiuto alimentare. Agisce da moltiplicatore». Al Centro di distribuzione le persone fanno conoscenza fra loro, sia fra beneficiari che tra beneficiari e volontari. Nascono così nuovi contatti. «Ai Centri di distribuzione s'incontrano nazioni diverse. I beneficiari parlano fra loro e si aiutano a vicenda».

Karl, per il quale l'integrazione rappresenta una questione importante, una volta ha anticipato a un beneficiario i soldi dell'esame di guida per il camion. Oggi questo beneficiario non ha più bisogno dell'aiuto alimentare, perché è riuscito a trovare un lavoro. Rosemarie invece cercava una donna delle pulizie e l'ha trovata fra le beneficiarie del Tavolino. Rosemarie è convinta che l'essere occupati e la possibilità di esprimersi e socializzare siano essenziali per queste persone. In tal modo, imparano meglio le usanze svizzere e l'integrazione procede più rapidamente. Suor Hélène, che si è occupata a lungo di un rifugiato respinto, ha scritto una lettera al Dipartimento di Giustizia quando questi stava per essere espulso. Ha avuto successo: «Ha ricevuto il permesso di soggiorno B» – annuncia la suora e il suo viso s'illumina.

CS



(da sin. a dest.): Volontari di lunga data del Centro di distribuzione di Friburgo: Sr. Hélène, Rosemarie, padre Hans e Karl. Il Centro di distribuzione di Friburgo è da molti anni padrinato dalla Fondazione Arcanum.

«Così salviamo più frutta e verdura»

Dopo una fase sperimentale, avviata nel gennaio 2016, dall'inizio di maggio per quattro mattine a settimana, i collaboratori di *Tavolino Magico* partono da Cadenazzo e si recano con un furgone frigo nella Centrale di distribuzione della Coop a Castione. In un'area loro riservata, nel settore imballaggi, trovano cassette di frutta e verdura da smistare, controllare e pulire. C'è tanta merce: arance, mele, fragole, zucchine, melanzane, insalata, finocchi, patate, ecc. Sono gli esuberanti invenduti di tutte le filiali Coop in Ticino destinati al macero, che la catena di distribuzione raggruppa ogni mattina a Castione e mette a disposizione di *Tavolino Magico*.

Siamo andati a vedere come funziona: c'è un grande lavoro di selezione da fare nell'ampio magazzino Coop a Castione, e non bisogna perdere tempo. Dalle 9 di mattina cassetta dopo cassetta, Fausto e i suoi colleghi (tutti partecipanti ai nostri Programmi occupazionali a Cadenazzo), muniti di guanti, armati di coltellino e meticolosa pazienza, affondano le mani nelle cassette piene di frutta e verdura, per 'salvare' il cibo buono e poterlo distribuire in modo controllato e sicuro ogni settimana a oltre 2000 bisognosi di aiuto nella Svizzera italiana. C'è un lavandino, dove il cibo viene lavato, un lavoro minuzioso. Si salva circa il 40% della merce disponibile.

Due terzi durano più giorni

Questo nuovo progetto è partito a gennaio, su indicazione della Direzione centrale di *Tavolino Magico* a Winterthur, implementato dal Responsabile della logistica a Cadenazzo Seo Arigoni, e messo in pratica dal Disponibile Jerry Graci, che si occupa di gestire e far funzionare magazzino e trasporti a Cadenazzo. «Il tutto grazie alla volontà e alla disponibilità di Sergio Muschietti, il Direttore della Centrale di distribuzione della Coop di Castione, che sostiene e crede in questo progetto», dice Arigoni. Ci spiega inoltre Graci: «Riduciamo ulteriormente gli sprechi, gli esuberanti alimentari. Grazie a questa nuova selezione a Castione, recuperiamo merce nettamente migliore. Alcuni prodotti dobbiamo consegnarli in giornata, ma il 60% circa può essere mantenuto ancora per qualche giorno».

Il progetto prevede infatti tre fasce di prodotti: quelli più maturi da distribuire localmente nelle successive 24 ore; quelli che possono 'resistere' per 48 ore da consegnare in più Centri di distribuzione; e quelli che hanno una vita più lunga, ossia 72 ore, e possono anche essere trasportati, se necessario, più lontano, verso altre piattaforme regionali di *Tavolino Magico*.



60% degli scarti salvati sono commestibile per ancora 72 ore.

«Ci stiamo organizzando per poter inviare, una volta a settimana, frutta e verdura in esubero, verso le piattaforme Grigioni (Coira), Altopiano (Grenchen), Est (Winterthur) o Svizzera centrale (Baar)» – spiega ancora Graci.

In equilibrio tra efficienza e socialità

Questo repentino aumento di frutta e verdura impone, dietro le quinte, un grande impegno organizzativo, per rimanere rapidi e flessibili: un'accurata e precisa selezione del cibo alla Coop di Castione, ma anche la gestione di un nuovo flusso di merce nella piattaforma di Cadenazzo, con chili di frutta e verdura da consegnare in breve, anche brevissimo tempo, per rimanere in buono stato. Una sfida tutta da giocare per Cadenazzo dove sono impiegati attualmente oltre una trentina di collaboratori, partecipanti ai programmi lavorativi temporanei. «I tempi sono ristretti e dobbiamo rispettarli», dice Graci. Una catena funzionante e senza frizioni, che tiene anche in considerazione le necessità di beneficiari e collaboratori.

Le tre prossime tappe del progetto

Ancora in fase di rodaggio, il progetto vuole crescere e migliorarsi, su più fronti: aumentare la quantità di frutta e verdura salvate e distribuite, allargarsi ad altri prodotti freschi e migliorare costantemente la qualità del cibo da smistare. Queste sono le priorità.



Circa 40% del cibo di scarto viene salvato.

Vogliamo ampliare l'assortimento dei prodotti da salvare dal macero: «Oggi possiamo recuperare, in questo modo, solo frutta e verdura alla Coop e non altri esuberi freschi, come yoghurt o carne, perché nel viaggio dalle filiali Coop verso la Centrale a Castione non può ancora essere mantenuta la catena del freddo. Affronteremo questo problema a breve con i responsabili di Coop e troveremo delle soluzioni. Ad esempio, si potrebbero usare dei box che mantengano la temperatura a 2 gradi», spiega Arigoni. «Pensiamo di aumentare le mattinate di lavoro, perché la merce da lavorare è davvero tanta. Se sarà troppo per il Ticino, ci organizzeremo per rifornire altre piattaforme in Svizzera» – precisa Jerry.

Nei primi mesi di quest'anno, sino a fine aprile, tre collaboratori di *Tavolino Magico* facevano questo lavoro di selezione a Castione tre mattine a settimana. Un passo in più è già stato fatto. «Da maggio, abbiamo aumentato di un giorno la presenza dei collaboratori di *Tavolino Magico*. E anche l'orario di presenza», spiega ancora Sergio Muschietti, Direttore della Centrale di distribuzione della Coop di Castione.

Più giorni significa ovviamente più merce raccolta da distribuire. Secondo i calcoli di Coop, esiste un ulteriore potenziale di crescita.

Non da ultimo, da aprile, ciò avviene già presso la Centrale Coop di Coira, mentre è previsto l'avvio di simili collaborazioni anche nelle altre Centrali di distribuzione di Coop disseminate in Svizzera.

SC

In viaggio con Beat

Cos'hanno in comune il White Turf, la famosa corsa di cavalli sul lago ghiacciato di St. Moritz, e il nostro furgone Beat? In occasione della gara dello scorso anno, i tre club di servizio engadinesi Kiwanis, Lions e Rotary hanno raccolto denaro per *Tavolino Magico*, aiutando così a cofinanziare un furgone refrigerato destinato all'Engadina. Fra Samaden, dove si trova il Centro di distribuzione, e la Piattaforma dei Grigioni a Coira, ci sono circa 93 km di distanza. Sembra poco, ma l'Engadina è una delle valli abitate più alte d'Europa. È ben raggiungibile grazie alla strada del Passo dello Julier: questa però è piena di curve, che rendono impossibile andare a raccogliere velocemente la merce in valle da Coira. Per poter salvare dal macero i generi alimentari della regione, è quindi molto utile avere un furgone specifico per l'Engadina.

Il furgone Beat è in servizio da febbraio e raccoglie le donazioni di cibo engadinesi. Viene guidato da autisti del programma occupazionale dell'Ufficio per l'industria, arti e mestieri e lavoro del sud dei Grigioni. Modificato secondo le esigenze qualitative di *Tavolino Magico*, Beat dispone di un vano di carico refrigerato per poter garantire la catena del freddo e trasportare i generi alimentari destinati al Centro di distribuzione di Samaden. Attualmente Beat raccoglie circa 150 kg di cibo alla settimana da Coop e da altri fornitori locali. La Piattaforma dei Grigioni poi completa la distribuzione settimanale con ulteriori generi alimentari, trasportati a Samaden con la ferrovia grazie al sostegno della ditta Valentin.

Abbiamo scelto il nome Beat per il nostro furgone in onore del nostro Presidente onorario, che è profondamente legato all'Engadina e a *Tavolino Magico*.

MDB



Beat raccoglie generi alimentari in Engadina destinati al Centro di distribuzione di Samedan. Questo è finanziato dalla fondazione Karl Kahane.

Offrire le stesse opportunità

Il desiderio basilare della Fondazione Avina è di creare pari opportunità per il maggior numero possibile di persone, affinché queste possano migliorare responsabilmente le loro condizioni di vita attraverso il proprio sforzo. Un'attenzione particolare è dedicata all'integrazione delle persone svantaggiate. In questo ambito, le attività di *Tavolino Magico* corrispondono ai criteri di promozione sociale della Fondazione Avina. Dal 2008 la Fondazione Avina sostiene *Tavolino Magico* e ha finanziato nel corso degli anni i padrinati di diversi Centri di distribuzione nella regione di Svitto – attualmente tocca al Centro di distribuzione di Rapperswil. Come mai questa concentrazione geografica? «La Fondazione Avina ha sede a Hurden (Canton Svitto), e le buone relazioni di vicinato all'interno della nostra regione per noi sono molto importanti» – spiegano Sibylle Feltrin e Barbara Wilhelm della Fondazione Avina.

La povertà non si ferma davanti a nessuno

La Fondazione Avina non segue le attività di *Tavolino Magico* soltanto grazie ai rapporti annuali che le sono inviati dall'organizzazione non-profit. Oltre alle informazioni sui media e ai feedback di terzi, suoi rappresentanti effettuano visite ai Centri di distribuzione. Queste aiutano a creare un quadro chiaro e a confermare il fatto che i padrinati sono un aiuto estremamente importante alle nostre attività. Sul posto ci si rende immediatamente conto che i Centri di distribuzione rispondono a un vero bisogno dei beneficiari di *Tavolino Magico*. «Una beneficiaria presso un Centro di distribuzione, in occasione di una nostra visita, aveva pensato che anche noi fossimo lì per ritirare i generi alimentari. Ciò ci ha fatto capire chiaramente che il destino a volte può colpire a caso e all'improvviso; che nessuno è vaccinato contro la povertà» – raccontano Sybille Feltrin e Barbara Wilhelm. A farle riflettere è anche il fatto che perfino nell'idillio della campagna, e non solo nelle grandi città, ci siano persone che vivono al limite della sussistenza. Ciò che le colpisce ogni volta è constatare il grande impegno e la professionalità dei volontari, che gratuitamente si adoperano per *Tavolino Magico* accogliendo sempre con un sorriso le persone colpite dalla povertà.

MDB

avina | stiftung
stephan schmidheiny



La Fondazione Avina sostiene il Centro di distribuzione di Rapperswil.

Novità dal mondo di *Tavolino Magico*

Nuove aperture

Pfäffikon (SZ):	7 aprile
Grosshöchstetten:	16 aprile
Moutier:	11 maggio
Steffisburg:	prevista a settembre 2016



I 408 soci presenti dell'organizzazione hanno riconfermato all'unanimità Jürg Meisterhans e Reto Kaufmann della KPMG come revisori per altri due anni.



Arrivederci, Danny! Grazie di cuore per tutti i preziosi servizi che hai reso a *Tavolino Magico*.

Erich Joss è nuovo membro di Comitato

All'Assemblea Generale del 4 maggio 2016 a Grenchen, Erich Joss è stato eletto nuovo membro di Comitato di *Tavolino Magico* per sostituire Daniel Böhny, che lascia il gremio dopo sette anni di onorevole attività. Erich Joss è responsabile delle risorse umane e membro di direzione di Transgourmet SA. Il quarantottenne è sposato e padre di due figli. Gli diamo un caloroso benvenuto e ci ralleghiamo della futura collaborazione.



Fila dietro, da sinistra a destra: i nostri membri di Comitato: Lukas Niederberger, Nicolas Gueissaz, Erich Joss (nuovo eletto), Daniel Böhny (ex-membro di Comitato), Samuel Sägesser.

Fila davanti, da sinistra a destra: l'ex-Consigliere federale Samuel Schmid, ospite dell'AG, Annina Policante (Vicepresidente di TM), Stephan Baer (Presidente), Alessandra Niedecker (membro di Comitato per la Svizzera italiana) e Alex Stähli (Direttore).

La prossima assemblea generale 2017 si terrà il 19 maggio a Einsiedeln.

Foto: Sonja Zanger, www.zaso.ch

Impressum

Editore: Tischlein deck dich
(*Tavolino Magico*)
Rudolf Diesel Strasse 25
8404 Winterthur
info@tischlein.ch
Telefon 052 224 44 88
www.tavolinomagico.ch
Conto per donazioni: CCP 85-503288-4

Redazione: Caroline Schneider (CS),
Mina Dello Buono (MDB)
Simonetta Caratti (SC)
Traduzione: Alessandra Niedecker (Porza)
Lettorato in italiano: fra Martino Dotta
(Cadenazzo) e Simonetta Caratti (Semione)
Cadenza della pubblicazione: trimestrale
Grafik/Layout: grafisch.ch
Tiratura: 8'000 copie (d, i, f).
Prossimo numero: settembre 2016
L'abbonamento annuo ammonta a CHF 20,00 ed
è conteggiato in ogni donazione.
Fotografia sul frontespizio: ©Ti-press SA

Tavolino Magico è sostenuto da:



ERNST GÖHNER STIFTUNG

e collabora con:

