

Lettera dal Tavolino

25 ANNI
DI IMPEGNO

Autunno 3.24



**Salvare cibo è impegnativo, ma ne vale
sempre la pena!**



Cara lettrice, caro lettore,

Tavolino Magico sta elaborando la sua strategia 2028 e possiamo contare su molti punti di forza della nostra associazione. Contemporaneamente è importante valutare correttamente le condizioni quadro, poiché l'industria alimentare e i rivenditori stanno mettendo in campo sempre più strategie per prevenire lo spreco alimentare. Tuttavia siamo ancora lontani dall'obiettivo di dimezzare gli sprechi alimentari entro il 2030. A pagi-

na 9 potete leggere l'impatto che questo avrà sull'ambiente.

Fondamentale è la nostra buona e stretta collaborazione coi commercianti al dettaglio elvetici: questa è di fatto un pilastro. Nonostante tutti i nostri sforzi per ridurre al minimo gli sprechi, avremo sempre eccedenze di cibo, non più commerciabili.

In qualità di ente caritatevole «Foodsave» attivo in tutta la Svizzera, lavoriamo per realizzare un modello di donazione su scala nazionale che coinvolga tutte le filiali del commercio al dettaglio, per portare prezioso cibo ancora commestibile e ancora commestibile alle persone che ne hanno bisogno. Sia attraverso la raccolta diretta dalle filiali, sia attraverso soluzioni nei centri logistici.

Detto a parole sembra facile, ma la realizzazione è molto impegnativa. Salvare alimenti implica avere una logistica rapida che gestisca in modo efficiente la catena del freddo: ritiri, controlli di qualità, smistamento, raccolta degli ordini e trasporto per la distribuzione ai beneficiari, tutto deve essere ben pianificato e fatto in tempi rapidi. Ciò richiede una buona collaborazione professionale tra tutte le persone e gli enti coinvolti. Sono grato che siamo già in grado di attuarla con molte organizzazioni partner. Esempi positivi sono la nuova collaborazione con la Migros di Lucerna e l'impegno di Zweifel (pagine 3 e 8).

L'anno scorso, il commercio al dettaglio svizzero, assieme alle due organizzazioni nazionali Tavola Svizzera e *Tavolino Magico*, ha distribuito alimenti per un valore di circa 65 milioni di franchi a persone che vivono con un reddito inferiore al livello di sussistenza. Un compito impegnativo che ripaga in molti modi sia dal punto di vista ecologico sia sociale. Potete leggere il perché alle pagine 7 e 12.

Spero che troviate utili questi testi e vi saluto con affetto.

Alex Stähli, Direttore Generale

Tavolino Magico è sostenuto da:



ERNST GÖHNER STIFTUNG

e dalla partner di Cooperazione:



soccorso d'inverno
Svizzera

Il viaggio di una banana salvata: nuova collaborazione con la Migros di Lucerna

Salvare alimenti ancora commestibili e distribuirli a persone indigenti: questa missione, sensata e necessaria, comporta anche un grande sforzo. Da 25 anni *Tavolino Magico* è impegnato in questa missione cercando soluzioni praticabili con l'industria alimentare e i rivenditori – e ora anche con la Cooperativa Migros di Lucerna. Il viaggio di una banana salvata mostra concretamente lo sforzo delle persone coinvolte.

Tutto è ancora tranquillo, alle 9.30 del mattino, alla filiale Migros del centro di Ruopigen, vicino a Lucerna. La direttrice Mirjana Plavsic cammina tra gli scaffali ordinati. Si ferma nel reparto frutta e verdura per un nuovo «controllo freschezza». Il cibo anziché finire nella pattumiera potrebbe presto finire nelle mani dei beneficiari di *Tavolino Magico*. Da marzo 2024, *Tavolino Magico* e la Cooperativa Migros di Lucerna collaborano per salvare più cibo possibile. Mirjana Plavsic sa che ogni singolo passo per salvare cibo è importante: «Ad ogni «controllo freschezza», io ed i dipendenti della filiale, separiamo i prodotti ancora commestibili ma non più commerciabili, perché non soddisfano i rigidi «criteri

di freschezza» di Migros Lucerna. Riponiamo questi prodotti nelle cassette con sacchi blu. Mentre i prodotti non più commestibili vanno nei sacchi bianchi per l'impianto di biogas». La direttrice tiene in mano una banana con macchie marroni. «Lavoro alla Migros da 23 anni e secondo la mia esperienza questa banana difficilmente verrà acquistata. Le banane non devono essere troppo verdi, ma nemmeno troppo molli, altrimenti rimangono in negozio». Mirjana Plavsic ripone la banana nella cassa col sacchetto blu per *Tavolino Magico* e continua: «Questo nuovo processo implica un supplementare sforzo organizzativo nei negozi. Nella nostra, già impegnativa giornata lavorativa,



La responsabile del negozio Mirjana Plavsic e il suo team controllano più volte al giorno quali prodotti vanno a *Tavolino Magico*.

Foto: Migros Lucerna



Frutta e verdura selezionati vengono temporaneamente stoccati nella cella frigo fino a quando non vengono portati al centro operativo di Dierikon con un camion insieme ai container di ritorno, senza ulteriori viaggi.

Foto: Migros Lucerna

facciamo un ulteriore passo. Personalmente questo mi dà una bella sensazione. Sono felice che il nostro cibo non venga buttato via, ma vada a persone che ne hanno bisogno».

Coinvolgere tutti gli interessati

Ne è consapevole anche Guido Thalmann, responsabile Gestione Qualità di Migros Lucerna. «Molti dipendenti partecipano a questa nuova collaborazione, soprattutto nelle 45 filiali circa Migros coinvolte. L'obiettivo era quello di ridurre al minimo l'impegno per i dipendenti attuando un processo semplice e pratico, creando consapevolezza per questo sforzo». In qualità di responsabile degli sprechi alimentari, sa bene che: «Soprattutto per i prodotti freschi, come frutta e verdura, c'è un grande margine di salvataggio. Migros Lucerna è sempre alla ricerca di nuovi modi per valorizzare i prodotti e ridurre gli sprechi alimentari. C'era molto interesse nell'avviare una collaborazione con *Tavolino Magico*. Con voi, un'associazione caritatevole orientata ai servizi, abbiamo trovato un ottimo partner». Salvatore Valeo, responsabile delle donazioni di prodotti nella regione della Svizzera

centrale per *Tavolino Magico*, aggiunge: «Prima di tutto volevamo capire i processi di Migros per identificare se era possibile salvare cibo. Abbiamo capito che avevamo obiettivi comuni e ci siamo dati da fare. L'implementazione del nuovo sistema ha richiesto tempo anche per noi: abbiamo dovuto valutare costi e opzioni di trasporto, risorse umane, stoccaggio e come consegnare agevolmente la merce ai nostri beneficiari. In quanto organizzazione finanziata da donazioni, ci poniamo sempre questa domanda: Quale costo economico si giustifica per salvare un alimento? Siamo felici di poter tracciare, dopo pochi mesi, un bilancio molto positivo».

Il processo per salvare cibo

I nuovi processi di salvataggio vengono già messi in pratica nel centro operativo Migros di Dierikon. Thomas Bossert, responsabile del team Resi e Riciclabili, e il suo team, poco dopo mezzogiorno, smistano i pallet con le eccedenze dei negozi. Prepara le casse coi sacchi bianchi per i rifiuti verdi. Poi dà un'occhiata alle banane nel sacchetto blu: «Questa frutta porterà gioia ai beneficiari di *Tavolino Magico*», dice con soddisfazione. Il lavoro di triage fatto a monte nei negozi non è banale. «È



importante che le casse coi sacchi blu siano posizionate in alto, in modo da poterle dare a *Tavolino Magico*, qui a Dierikon, senza perdere troppo tempo». Anche come sistemare i prodotti nelle casse è fondamentale: «L'uva non va riposta sotto l'ananas, altrimenti, ed è evidente, gli acini si schiacciano».

Tuttavia il potenziale di salvataggio dipende anche da altri fattori, come la temperatura o la velocità di trasporto. In estate, Thomas Bossert deve fare i

conti col caldo, che accelera il deterioramento soprattutto della frutta: «Un motivo in più per fare un accurato pre-triage e un trasporto senza intoppi, tutti aspetti molto importanti», spiega.

Sfruttare il massimo potenziale di recupero alimentare

Nonostante il rapido avvio della collaborazione e il notevole impegno



Thomas Bossert e il suo team riempiono le cassette coi sacchetti blu nel centro operativo di Dierikon per *Tavolino Magico*.

Foto: Migros Lucerna

richiesto, già dopo pochi mesi, sia la Cooperativa Migros di Lucerna sia *Tavolino Magico* sono soddisfatti dei nuovi processi e dei prodotti salvati. «Siamo orgogliosi dei risultati ottenuti assieme a chi ha partecipato alla prima fase del progetto. Siamo felici che i processi sono già implementati. Anche il team mostra interesse, ponendo domande e dando suggerimenti per ottimizzare il processo», spiega Guido Thalmann. La fase di ottimizzazione è in corso. Assieme a cinque volontari, i collaboratori di *Tavolino Magico* hanno trascorso una giornata di triage tra sacchetti alimentari blu e bianchi per valutare i processi. Salvatore Valeo spiega: «Il

nostro obiettivo era quello di iniziare rapidamente e poi valutare insieme se e dove fossero necessari degli aggiustamenti. Naturalmente c'è ancora un potenziale di ottimizzazione. Il processo di recupero di cibo commestibile dipende da ogni singola persona coinvolta. Il personale in prima linea è comprensibilmente sotto pressione per via dei tempi. Se dovesse essere necessario potremmo rimediare coi nostri volontari». Entrambi concordano: condividendo un obiettivo comune, il progetto può essere ulteriormente sviluppato e ampliato. Una continua valutazione e test del lavoro di triage forniranno gli input necessari.

La collaborazione di tutti produce ottimi risultati

Nel tardo pomeriggio, le cassette coi sacchetti blu giungono ad uno dei sette magazzini di *Tavolino Magico*. È qui che Oliver Söhnel, responsabile della logistica per la regione orientale, riceve il cibo. Spiega: «Eravamo molto contenti quando abbiamo saputo della nuova collaborazione con Migros Lucerna. Siamo abituati ad adattare, per quanto possibile, i nostri processi ai diversi donatori di prodotti e alle organizzazioni partner. Per noi è una grande sfida salvare quantità molto variabili e per nulla pianificabili, di banane della Migros. Dopo una fase iniziale, stiamo ora pianificando nel dettaglio come poter distribuire grandi forniture di banane in modo rapido, sensato e il più sostenibile possibile ai nostri 160 centri di distribuzione e agli altri enti di aiuto alimentare in Svizzera». Nuove sfide anche per i numerosi volontari che svolgono il lungo lavoro di smistamento alla piattaforma di *Tavolino Magico*. Adriana ed Erika, insieme ad altri quattro volontari, hanno smistato con attenzione frutta e verdura per due ore. Erika spiega: «Qui facciamo un lavoro importante e

abbiamo anche una certa responsabilità. Dobbiamo decidere quali prodotti arriveranno ai beneficiari di *Tavolino Magico* in poche ore e quali invece, a ridosso del fine settimana, possono aspettare due giorni. Se riceviamo, ad esempio, alimenti schiacciati, il nostro lavoro si allunga. Ma ci mostra anche quanto sia importante il nostro tirage». Adriana aggiunge: «La nostra attività di smistamento è rilevante. Durante le vacanze porto mio figlio con me. Così gli insegno che il nostro modo di acquistare e consumare ha un impatto anche sullo spreco di cibo. E quando immagino ragazzi come lui che gustano dolci Smoothies preparati con banane salvate, il nostro impegno di volontariato, per me, vale ancora di più».

Con questa consapevolezza, Oliver Söhnel e il suo team inviano le banane salvate, assieme ad altri prodotti freschi e secchi, nell'ultima tappa del loro viaggio verso uno dei 160 centri di distribuzione di *Tavolino Magico*. **DH**



Alla piattaforma di Winterthur, i volontari preparano il cibo salvato per i beneficiari di *Tavolino Magico*.

Foto: TM



Il cibo ricevuto per un franco simbolico è un prezioso aiuto per le finanze di Tanja.

Foto: TM

Finalmente di nuovo autonoma

Da circa un anno *Tavolino Magico* consegna cibo salvato a persone in difficoltà economiche nel nuovo centro di distribuzione di Frauenfeld, in Grabenstrasse. Qui c'è Tanja*, 50 anni, è una beneficiaria che usufruisce di questo servizio. Per via di una malattia ha dovuto soggiornare in una casa di cura. Ora è di nuovo in grado di stare a casa propria ed è grata del sostegno di *Tavolino Magico*.

È una mattina nuvolosa d'estate in Grabenstrasse 12 a Frauenfeld. Al centro di distribuzione di *Tavolino Magico* c'è molto fermento: i volontari stanno preparando il cibo salvato per la distribuzione. Da diversi mesi, questo centro è gestito da *Tavolino Magico*: nell'ottobre dello scorso anno è stato rilevato come seconda sede a Frauenfeld dall'associazione «Restessbar». I volontari sono già una squadra ben roduta: ciascuno sa che cosa fare. Tutti sono concentrati, ma allo stesso tempo l'atmosfera è allegra e gioiosa. Nel frattempo, i primi beneficiari sono già arrivati. Tanja, 50 anni, è all'ingresso. Sembra riservata e schiva.

Mentre accarezza amorevolmente il suo cane, ci racconta la sua storia. Tanja soffre di una malattia che le provoca forti dolori. In passato è stata costretta su una sedia a rotelle. «Non riuscivo a cavarmela da sola, così ho vissuto in un gruppo di assistenza residenziale», spiega. Un anno e mezzo fa è potuta tornare a casa sua.

Da allora Tanja è una beneficiaria di *Tavolino Magico*. Arriva al centro di distribuzione sempre alla stessa ora, in autobus o a piedi dal suo quartiere. Tanja

deve cavarsela con una rendita di invalidità e quindi deve anche pagarsi ogni pasto. Grazie a *Tavolino Magico* può alleggerire il suo bilancio familiare. È molto grata per il cibo ed è particolarmente felice di ricevere verdure fresche da abbinare al curry thailandese, il suo piatto preferito. «In realtà mi piace cucinare, ma per molto tempo la mia malattia me lo ha impedito, non potevo farlo in modo regolare».

La donna trascorre molto del suo tempo libero col suo cane, di razza maltese, che è entrato nella sua vita solo sette mesi fa. Tanja è un'esperta proprietaria di cani: «Ho sempre avuto cani, poi nella casa di cure non ho più potuto tenerne». È chiaro che il suo cuore batte per i suoi adorabili amici a quattro zampe e che le danno forza. «Spero che la mia salute rimanga buona», dice Tanja riguardo al suo futuro. Ora le piace stare col suo cane e cucinare lei stessa i cibi che riceve. **LB**

*Nome noto alla redazione

Croccanti, fresche e solidali

Zweifel è un'azienda svizzera tradizionale che offre un'ampia gamma di patatine e snack. Gusto e freschezza sono importanti capisaldi della filosofia aziendale, così come la solidarietà e l'approccio sostenibile ai prodotti.

Fondata nel 1958, Zweifel è sempre stata un'azienda a conduzione familiare. Le patatine Zweifel sono parte integrante della cultura gastronomica svizzera. Il continuo successo dell'azienda si basa su scelte imprenditoriali che ne hanno segnato la storia. Il servizio è efficiente: circa 16 000 punti vendita in Svizzera vengono curati e riforniti da dodici magazzini; le patatine e gli snack sugli scaffali vengono controllati e sostituiti tempestivamente. Molto apprezzata è pure la ricetta originale della paprika: dalla sua introduzione nel 1964, non è mai stata cambiata. Ancora oggi è un gusto molto apprezzato. Infine, ma non meno importante, l'impegno nei confronti delle materie prime svizzere e dello stabilimento di produzione di Spreitenbach.

Contro lo spreco alimentare, per un maggiore piacere conviviale

La collaborazione con *Tavolino Magico*, iniziata nel 2023 con un progetto pilota è poi stata estesa a livello nazionale da gennaio 2024. Zweifel dona patatine e snack prossime alla data di scadenza. In linea coi suoi elevati standard di freschezza e qualità, l'azienda stabilisce tempi di conservazione brevi per i suoi prodotti. Tuttavia, la merce salvata è spesso perfettamente commestibile per almeno un altro mese o più. In passato, Zweifel trasformava le eccedenze in biogas. Ora rimangono nel ciclo alimentare, grazie a questa nuova collaborazione. L'enorme quantità di controlli e lavoro di smistamento che *Tavolino Magico* riesce a fare grazie all'impegno di oltre 4400 volontari è utile: patatine e snack sono prodotti di lusso che le persone in ristrettezze finanziarie spesso non possono permettersi. Visto che a tutti piace gustare buon cibo, Zweifel è felice di contribuire a questo scopo, facendo qualcosa di buono e allo stesso tempo salvando generi alimentari.

Collaborazione pragmatica

Che cosa apprezza Andrina Bebié (Product Manager e membro del focus group sui rifiuti alimentari di



Il team di sostenibilità di Zweifel in azione: Kati Voss, project manager, e Cédric Baier, manager (entrambi a sinistra nella foto) al centro di distribuzione di Schwerzenbach per conoscere in prima persona i processi di lavoro.

Foto: Zweifel



Andrina Bebié, Product Manager di Zweifel Chips & Snacks AG, è entusiasta della collaborazione con Tavolino Magico.

Foto: Zweifel

Zweifel) della collaborazione con *Tavolino magico*?

«Il fatto che sia molto semplice e pragmatica. Il metodo di lavoro «one contact» e la garanzia che l'intera quantità venga accettata rendono il nuovo processo molto più semplice per noi. Vogliamo preservare il valore degli alimenti e allo stesso tempo portare gioia alle persone in difficoltà offrendo i nostri prodotti».

Con questo progetto, *Tavolino Magico* e Zweifel compiono un altro passo verso l'obiettivo di ridurre gli sprechi alimentari nei prossimi anni. Un passo molto apprezzato. **RS**

Spreco alimentare: un enorme danno ecologico

Il problema dello spreco alimentare ha molti volti. Finora non è stato possibile misurare con precisione quanto il cibo scartato inquina l'ambiente. E lo fa in modo massiccio.

L'ultimo «Rapporto sul tasso di spreco alimentare» delle Nazioni Unite è a dir poco sconcertante. Tra le altre cose, si legge che ogni giorno, nel mondo, si getta via oltre un miliardo di pasti! Nel 2022, il 19% circa del cibo prodotto nel mondo è stato sprecato. Nonostante la difficoltà a raccogliere cifre è evidente che un tale livello di spreco è moralmente ed eticamente estremamente discutibile, soprattutto perché 800 milioni di persone muoiono di fame e soffrono di malnutrizione. Quello che è meno noto ai più è l'enorme impatto ambientale di tutto questo spreco alimentare. Anche in questo caso le cifre, costantemente confermate, parlano chiaro.

Non solo CO₂

«L'alimentazione è responsabile del 26% dell'impatto ambientale totale in Svizzera», spiega Martin Vetterli, presidente del Politecnico federale di Losanna (EPFL). Si situa ben prima dell'abitazione (19%) e della mobilità (12%). «Il cibo mai consumato rappresenta un quarto di questa quota!», spiega il professore di informatica e comunicazione. L'impatto ambientale va ben oltre i valori di CO₂. L'Ufficio per l'Ambiente del Cantone di Basilea Città stima, ad esempio, che per produrre tutto il cibo scartato in Svizzera servirebbe una superficie grande quanto il Canton Zurigo. Visto che lo spazio abitativo scarseggia, questo fattore non è da sottovalutare. Gioca poi un ruolo importante anche la quantità di acqua necessaria per produrre il cibo. Ma servono anche molta energia e carburante. Queste risorse, oltre a danneggiare l'ambiente, vanno sprecate, quando il cibo viene gettato via.

Il carico ambientale cresce pari pari al comportamento dei consumatori

Per rendere tangibili e confrontabili questi fattori negativi per l'ambiente, si usa il metodo dei punti di impatto ambientale per unità di volume (PIA). Tale metodologia viene costantemente sviluppata per tracciare un quadro sempre più differenziato. Questo perché le generalizzazioni che potrebbero portare alla demonizzazione di alcuni cibi non sono molto utili. In totale, si calcola che l'impatto ambientale di tutti gli scarti alimentari evitabili in Svizzera è di circa 10 000 miliardi di PIA (vedi grafico). Rappresenta la metà di quello generato dal

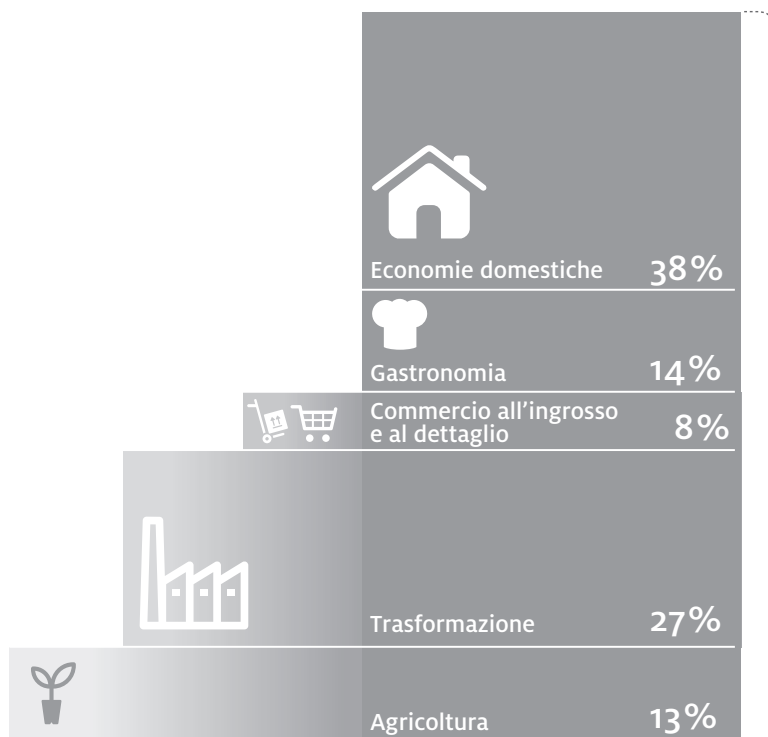
trasporto privato motorizzato. Tuttavia, il PIA di una tonnellata di rifiuti alimentari varia notevolmente a seconda del tipo di alimento gettato via e della fase, lungo la catena del valore, in cui avviene lo spreco. Il carico ambientale degli alimenti aumenta ad ogni ulteriore fase di lavorazione e trasporto – dal campo al piatto, per così dire. «Alla fine della catena, gli alimenti hanno un impatto ambientale causato dalla loro produzione, dal trasporto verso negozi e consumatori, dalla conservazione, ad esempio in frigoriferi o congelatori», riassume il presidente dell'EPFL Martin Vetterli. «Alla fine anche lo smaltimento ha un impatto negativo sull'ambiente». In altre parole, le cipolle dimenticate durante la raccolta hanno un impatto minore sull'ambiente rispetto a quelle buttate via a domicilio.

Osservare nel dettaglio

Tuttavia è innegabile che alcune categorie di alimenti abbiano un impatto ambientale maggiore rispetto ad altre (vedi grafico). Ad esempio, la produzione di 1 chilogrammo di carne bovina richiede circa 15 000 litri d'acqua, mentre 1 chilo di pomodori ne richiede solo 110. E ancora: 1 chilo di cacao consuma ben 27 000 litri d'acqua! Per quanto riguarda il burro, l'impatto ambientale è dovuto principalmente al latte, poiché 1 chilo di burro richiede circa 18 litri di latte, che implicano l'allevamento delle mucche. Una catena simile avviene per la produzione del formaggio. Tuttavia, l'UFAM sottolinea che concentrarsi solo su queste categorie di alimenti – anche se hanno sicuramente un impatto maggiore – sarebbe troppo miope: «Anche gli scarti di frutta, verdura e patate, come pure di pane e prodotti da forno sono rilevanti dal punto di vista ambientale, nonostante abbiano un impatto inferiore per chilogrammo, perché se ne producono in grande quantità».

Ridurre gli scarti

Anche le abitudini dei consumatori hanno una grande rilevanza. Al Politecnico Federale di Losanna, si studia l'impatto ambientale dei rifiuti alimentari ma si agisce anche in modo concreto. Il progetto «MegaBites» mira a ridurre del 25–30% l'impronta di carbonio dei pasti del campus.



Impatto ambientale delle perdite alimentari evitabili in Svizzera

In ogni fase della catena alimentare si verificano perdite alimentari, le quali inquinano ulteriormente l'ambiente.

10 BILIONI PIA

corrisponde al 50 % dell'impatto ambientale causato dal trasporto privato motorizzato in Svizzera.

In Svizzera, circa un terzo dei rifiuti alimentari è prodotto nelle economie domestiche.

Grafica: UFAM/Foodwaste.ch

«Abbiamo iniziato con un'analisi più approfondita dei bidoni dei rifiuti», spiega Bruno Rossignol, responsabile della ristorazione e dei negozi dell'E-PFL. «Poi abbiamo preparato pasti equilibrati e limitato le porzioni a 450 grammi». Il risultato di queste misure è impressionante: se prima avevamo 52 grammi di scarti alimentari per persona al giorno, ora ne abbiamo 21,8 grammi. «Il nostro obiettivo è ridurre questa quantità a 7 grammi», precisa Bruno Rossignol.

Come cambiare le abitudini alimentari

Responsabili del 38 % del PIA per via dei rifiuti alimentari sono i nuclei familiari. Ma la popolazione non è ancora pienamente consapevole del legame tra spreco alimentare e inquinamento ambientale. «Le persone sono interessate soprattutto a ciò che le riguarda direttamente, come ad esempio la salute», spiega Bruno Rossignol. «È molto più difficile educare ciascuno a comportamenti virtuosi che abbiano un impatto positivo sull'ambiente». Per farlo, si possono usare approcci diversi. Karolin Schmidt, psicologa dell'Università di Magdeburgo, parla di «comportamenti legati allo spreco alimentare». Ad esempio, come gestire gli avanzi e gli alimenti scaduti, ma anche come pianificare i pasti in anticipo, la spesa e come fare gli acquisti nei negozi. Qui entra in gioco Josef Känzig,

responsabile della sezione Consumi e prodotti dell'UFAM. Per lui anche i dettaglianti hanno un ruolo decisivo: «I dettaglianti sono importanti perché hanno una grande influenza sia sui produttori, sia sui consumatori». Ad esempio, la promozione di grandi quantità di prodotti deperibili potrebbe causare un aumento degli sprechi alimentari.

La psicologa Karolin Schmidt ha approfondito il comportamento dei consumatori scoprendo che, di regola, per modificare le loro abitudini sono più efficaci le campagne di informazione rispetto ai discorsi sul portafoglio. Anche se i 600 franchi in cibo gettati via ogni anno da ciascun elvetico è un argomento che potrebbe aiutare a ripensare le proprie abitudini. Tutte queste cifre lo confermano: lo spreco di cibo e l'impatto ambientale che ne deriva riguardano tutti noi. **EB e ML**

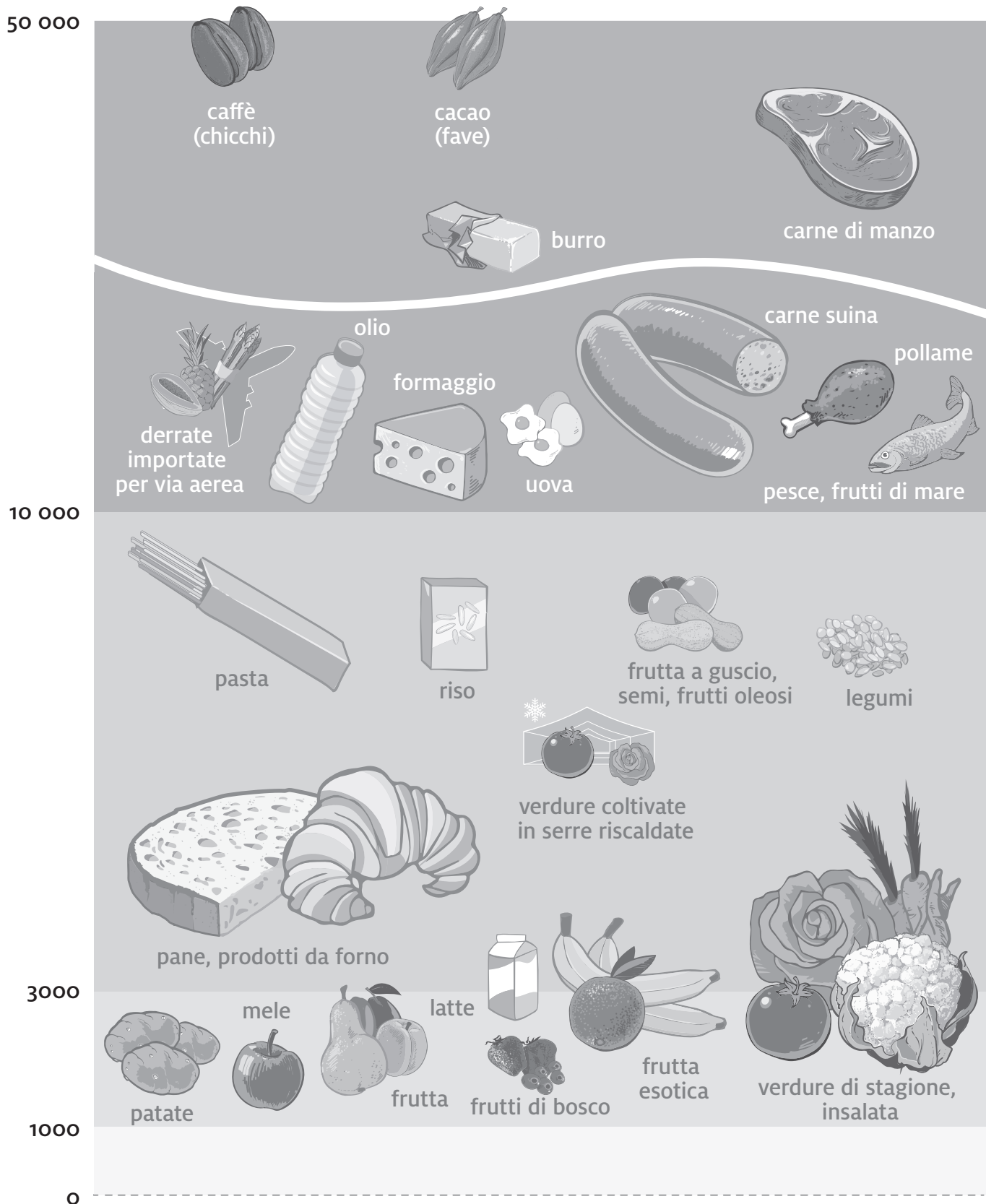


Come evitare sprechi alimentari



Quali rifiuti alimentari inquinano maggiormente l'ambiente?

Impatto ambientale dei rifiuti alimentari evitabili
(PIA/kg)



Non tutti gli alimenti gettati via hanno lo stesso impatto ambientale.

Grafica: UFAM/Foodwaste.ch

«Mi piace stare qui ed aiuto volentieri!»

«Mi piace stare qui ad aiutare», dice un indaffarato Giuseppe. Sta contando i cremini del caffè, ne mette una dozzina in ogni sacchetto. Ogni giovedì pomeriggio, Giuseppe esce dal Centro diurno il Girasole (della Fondazione Madonna di Re) a Bellinzona, prende il bus e va a fare il volontario al centro di distribuzione di Ravecchia. Si sente utile, valorizzato.

Tutti i volontari di *Tavolino Magico* vogliono bene a Giuseppe che da gennaio fa parte del team.

«È una persona stupenda, siamo felici di averlo con noi. Ci dà una mano, fa tutto con precisione ed è un'esperienza arricchente per tutti», precisa la responsabile Roberta Gioli.

L'avventura è iniziata due anni fa, grazie ad un volontario, Paolo Ferrazzini, papà di una educatrice al centro Girasole. «Ci siamo subito appassionati al mondo dello spreco alimentare e dell'aiuto sociale», spiega Sebastiano Bellini. È un'iniziativa molto importante – precisa l'educatore –, ci rallegra che tutti possono dare una mano, non importa se hanno una qualche difficoltà. La Fondazione Madonna di Re, gestisce tre residenze protette e quattro centri diurni a Bellinzona, Piotta e Claro: offre possibilità di un'abitazione sensata, occupazione lavorativa ad oltre un centinaio di adulti. Inoltre garantisce opportunità professionali a oltre 160 collaboratori. Una cosa è certa: per Giuseppe è gratificante uscire dal centro diurno, stare con altre persone e fare qualcosa di socialmente utile per la comunità.



Il team di Tavolino Magico al Centro di distribuzione di Ravecchia con Giuseppe (in mezzo) e il suo pedagogista sociale Sebastiano Bellini.

Foto: TM

Negli ultimi due anni, tre persone con disabilità hanno aiutato il team di volontari di Ravecchia, portando ciascuno una sensibilità diversa. «Ci si affeziona subito», dice Roberta.

Anche il team di Petra Buzzini, al centro di distribuzione Ravecchia 2, sta facendo la stessa esperienza: «Accogliamo un ragazzo col suo educatore, con cui abbiamo costruito un bellissimo rapporto umano. Ci aiuta nella preparazione del cibo e si sente utile in modo concreto, perché vede subito il risultato del suo lavoro», dice la responsabile. Tutto il team – continua – è contento di questa esperienza. Va detto che molti volontari erano docenti o impiegati nel settore sociale quindi hanno saputo subito come interagire. «La consiglio come esperienza, ma comunque vanno rispettare le sensibilità di tutti», conclude Buzzini. **sc**

«Maggiori informazioni sulla Fondazione Madonna di Re» si trovano al:



Impressum

Editore: *Tavolino Magico*
Rudolf-Diesel-Strasse 25
8404 Winterthur
info@tavolinomagico.ch
Telefon 052 224 44 88
www.tavolinomagico.ch
Conto per le donazioni:
IBAN CH89 0900 0000 1591 0551 0

Redazione: Dina Hungerbühler (DH), Laura Bingisser (LB)
Marius Leutenegger (ML), Erik Brühlmann (EB),
Simonetta Caratti (SC), Reto Schlegel (RS)
Traduzione italiana: Filippo Caratti
Frequenza: trimestrale
Grafica/layout: A4 Agentur AG, Rotkreuz
Tiratura: 34 000 copie (d, f, i)
Prossimo numero: dicembre 2024

L'abbonamento annuale di 50 franchi è disponibile per i soci e i donatori.

Tavolino Magico è sostenuto da:



MIGROS

ERNST GÖHNER STIFTUNG

e dalla partner di Cooperazione:

