

Lettera dal Tavolino

Inverno 4-25



**Premio schappo ai volontari di Basilea
per il loro contributo alla comunità**



Care lettrici, cari lettori

Il rapporto intermedio pubblicato dall'Ufficio federale dell'ambiente (UFAM) mostra un leggero miglioramento della riduzione dello spreco alimentare in Svizzera, pari a circa il 5 %. Si tratta però di un valore ancora lontano dall'obiettivo intermedio del 25 % che ci siamo prefissati. Entro il 2030 puntiamo infatti a dimezzare lo spreco alimentare nel nostro Paese. C'è dunque ancora molto da fare. Solo lavorando insieme, in modo trasversale ai diversi settori, potremo ottenere reali migliona-

menti. Un buon esempio è rappresentato dalla nuova normativa sulle patate: a prima vista può sembrare semplice, ma nella realtà quotidiana delle parti coinvolte la situazione è ben più complessa. Per ulteriori informazioni su questo approccio e sulle sfide che comporta, consultare le pagine da 6 a 8.

Anche voi potete contribuire concretamente a ridurre lo spreco alimentare: ad esempio, gestendo con maggiore flessibilità la data di scadenza e congelando tempestivamente i prodotti freschi da consumare poi entro breve tempo. Maggiori informazioni e consigli pratici sono disponibili alle pagine 4-5. Il Cantone di Basilea Città assegna due volte all'anno il premio schappo alle organizzazioni di volontariato. Sono lieto per tutti i volontari della regione di Basilea che, a novembre, hanno ricevuto il 55° «Prix schappo»: congratulazioni di cuore!

Sfruttiamo questa visibilità mediatica per coinvolgere nuovi volontari desiderosi di contribuire all'iniziativa «Grande Festa» durante le festività. Anche nel nostro magazzino di Grenchen, gestito insieme alla rete Netzwerk Grenchen, guardiamo al futuro con entusiasmo e spirito innovativo. Lo stesso impegno ci guida nel progetto Étoile Romande nella Svizzera occidentale, dove, insieme ai nostri partner, lavoriamo costantemente per ottimizzare i processi e salvare ancora più alimenti. Maggiori informazioni alle pagine 9 e 10.

Condivido pienamente le parole della compianta antropologa e ambientalista Jane Goodall: «Le piccole decisioni che prendiamo ogni giorno possono contribuire a plasmare il mondo che desideriamo. Dipende da ciascuno di noi. Non perdiamo mai la speranza: ogni piccolo gesto positivo può fare la differenza. Continuiamo a contribuire, giorno dopo giorno, con convinzione e senza arrenderci.» Il nostro impegno comune può fare la differenza per le persone colpite dalla povertà, come dimostra in modo impressionante il ritratto di due delle nostre clienti a pagina 11.

Vi auguro una piacevole lettura e vi ringrazio di cuore per il vostro sostegno e la vostra preziosa collaborazione.

Buone Feste!

Alex Stähli, Direttore

P.S: Terminata la lettura, la rivista non è da buttare nella carta straccia: portatela piuttosto in caffetteria o lasciatela sul tavolino del salotto! ☺ Sono certo che qualche collega o familiare la sfoglierà con piacere e magari troverà uno spunto interessante.

Tavolino Magico è sostenuto da:



ERNST GÖHNER STIFTUNG

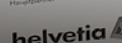


soccorso d'inverno
Svizzera

Kanton Basel-Stadt



schappo
Für Engagement im Alltag



Consegna del 55° Prix schappo da parte del Presidente del Consiglio di Stato del Cantone di Basilea Città Conradin Cramer (al centro) ai quattro responsabili dei centri di distribuzione, da sinistra a destra Catherine Hosang (CD Zwinglihaus), Monika Gerber (CD Matthäuskirche), Lies Manig (CD Thomaskirche) e Hans-Jörg Rudin (CD Elisabethenkirche).

Foto: Martin Friedli, Basilea

Un premio per un impegno verso gli altri davvero unico

Il Premio schappo, assegnato dal Cantone di Basilea Città, premia le associazioni e i gruppi che si impegnano a favore della collettività e contribuiscono a migliorare la qualità della vita nella regione. Il 55° Premio schappo è stato conferito a *Tavolino Magico*.

Nel mese di agosto 2025, la commissione schappo ha deciso di assegnare il 55° Premio schappo ai volontari di *Tavolino Magico* di Basilea città. schappo è sinonimo di impegno quotidiano e rappresenta un'iniziativa del Cantone di Basilea Città, sostenuta da partner provenienti dal mondo dell'economia, dei media e dalle istituzioni senza scopo di lucro. Il premio viene attribuito sulla base di criteri ben precisi: il progetto deve avere un carattere innovativo e capace di generare impulsi positivi, che ispirino altre persone diffondendo così il suo effetto in modo sempre più ampio nella comunità. Le attività devono essere svolte su base volontaria e senza compenso economico, orientate alla sostenibilità e con un impatto duraturo nel tempo. Inoltre, l'iniziativa deve rivolgersi a un gruppo target chiaramente definito e non avere fini puramente autoreferenziali.

Tanto di cappello

Daniel Brunner, membro della commissione di esperti del Premio schappo, riassume così: «Siamo profondamente colpiti dal grande impegno dei volontari. Il loro prezioso contributo, a beneficio delle persone in difficoltà e a favore della coesione sociale, dà significato alle loro vite e procura loro grande gioia. Con il 55° Premio, la commissione schappo rende omaggio a questo straordinario impegno e ringrazia di cuore tutte le persone coinvolte».

Un team forte per una Basilea più forte

Tavolino Magico vanta una presenza pluriennale a Basilea. Nel 2004 è stato aperto il primo centro di distribuzione a Basilea nella Elisabethenkirche. Ne sono seguiti altri tre: nel 2006 la Matthäuskirche, nel 2008 la Zwinglihaus e nel 2018 la Thomaskirche. Attualmente sono circa 105 i volontari che prestano servizio ogni settimana. Nel corso del 2024 i volontari hanno offerto 15120 ore del loro tempo e distribuito 164 tonnellate di alimenti recuperati, aiutando in media più di 950 persone ogni settimana.

Catherine Hosang, co-responsabile del centro di distribuzione Zwinglihaus, dà voce al sentimento di molti volontari: «Ogni volta che prestiamo servizio, sono felice di sapere che, grazie al nostro impegno, possiamo offrire un piccolo sollievo nella vita quotidiana delle famiglie bisognose». Il Prix schappo onora e premia l'aiuto alimentare. È uno stimolo a continuare e ampliare questa importante attività. **RS**

Su www.schappo.bs.ch si trovano i profili dei progetti premiati in passato.



Mangiare senza rischi

La data minima di conservazione (DMC) indica la qualità del prodotto, senza alcun rischio per la salute. Mentre la data limite di consumo (DLC) deve essere rispettata per motivi di salute: può essere superata solo se il cibo viene congelato per tempo.

Quando si tratta della DMC, potete fidarvi dei vostri sensi. Il prodotto ha un bell'aspetto, un buon odore e un buon sapore. Occhi, naso e bocca dicono: sì, potete mangiare il prodotto senza esitazioni.



Farina	Pasta e riso	Sale e spezie, aceto	Zucchero Dolcificanti, sciroppo, miele, marmellata	Cioccolato e dolci	Tè e caffè	+360 giorni
Grasso/olio	Bevande conservabili non refrigerate Bibite, acqua minerale	Conserve in scatola Verdura, carne, frutta Vasetti di vetro con prodotti sottolio Minestre e salse liofilizzate	Cereali per la colazione, pane croccante, fette biscottate	+120 giorni		
Prodotti surgelati	+90 giorni	Bevande refrigerate Succo di frutta, succo di verdura	Latte UHT, burro, formaggio a pasta dura	Snack Snack cotti, cracker, biscotti semi, noci	+30 giorni	
Quark, yogurt, formaggio fresco, formaggio a pasta molle	Salumi da consumare crudi Prosciutto crudo, salame, salsiccia	Uova sode	Prodotti da forno preconfezionati	+14 giorni	Uova crude	Latte pastorizzato
					Piccola pasticceria Sfoglie, pasticcini, torte	+6 giorni

DMC+ valori indicativi

Versione 3 / ottobre 2025 / Tavolino magico

DMC+ valori indicativi

I prodotti freschi con data limite di consumo (DLC) sono facilmente deperibili e devono essere consumati entro la data di scadenza stampata sulla confezione. Tuttavia, spesso possono essere congelati. Se congelati entro la data di scadenza, la loro conservabilità aumenta di 90 giorni.

+90 giorni se congelati

Carne fresca e salumi da cuocere
Prosciutto cotto, salsicce da lessare

Formaggio grattugiato

Derivati dei pesci e dei frutti di mare

Vanno eliminati gli alimenti con una data limite di consumo (DLC) che non possono venire congelati o non sono stati congelati prima di quella data.

+0 giorni se non congelati

ad es. insalate pronte al consumo

Data limite di consumo

Insieme contro lo spreco alimentare: DMC+ è un'iniziativa di: foodwaste.ch, zhaw, Tavolino Magico, Tavola Svizzera e la federazione svizzera dell'industria alimentare (fiat).

Altre informazioni:



TAVOLINO MAGICO
Cibo salvato – cibo donato

Mangiare senza rischi – Così si usa la data minima di conservazione

Il volantino DMC+ mostra come valutare meglio gli alimenti e ridurre così lo spreco. Spiega la differenza tra la data minima di conservazione (DMC) e la data di scadenza (DS), classifica i diversi gruppi di alimenti con un sistema a colori e invita a eseguire il test sensoriale: guardare, annusare, assaggiare. Chi conosce queste differenze può utilizzare molti chilogrammi di alimenti in più all'anno invece di sprecarli, facendo del bene all'ambiente e al proprio portafoglio. »

Sul sito web di Tavolino Magico è possibile trovare il volantino con le date di scadenza in formato PDF stampabile.



DMC vs. DS, che cosa c'è da sapere

Un prodotto scade domani: va buttato subito nella spazzatura? Non necessariamente! Dipende se la data è una DMC o una DS e dipende anche dal risultato della propria prova sensoriale. La DMC è una garanzia di qualità fornita dal produttore, non un avviso di pericolo. Indica fino a quando il prodotto mantiene le sue caratteristiche se conservato correttamente. Anche dopo questa data, molti alimenti restano commestibili: basta osservarli, annusarli e assaggiarli con attenzione. La data di scadenza (DS), invece, riguarda alimenti altamente deperibili, come carne, pesce, pollame, prodotti a base di panna, insalate pronte o dessert con uova. In questi casi possono svilupparsi germi senza che ce ne si accorga: una volta superata la data di scadenza, il prodotto non deve più essere venduto o donato, a meno che non sia stato congelato in tempo.

Nota bene: la data minima di conservazione è una raccomandazione, mentre la data di scadenza è un limite. Sul volantino, i prodotti con DMC sono chiaramente contrassegnati in verde, e prodotti con DS in rosso e blu.

+0, +30, +90 o +360 – cosa significano questi numeri?

I numeri riportati sul volantino indicano per quanto tempo i prodotti possono rimanere commestibili oltre la data di scadenza, se conservati correttamente. Queste stime si basano sull'interazione delle caratteristiche del prodotto, in particolare il contenuto di acqua, l'acidità o il contenuto di grassi: i prodotti secchi o acidi si conservano più a lungo, mentre quelli delicati hanno una durata inferiore. Se un alimento viene congelato prima della data di scadenza e di consumo, la sua conservabilità può prolungarsi fino a 90 giorni.

Esempio: pasta o cioccolato fino a +360 giorni, formaggio grattugiato congelato fino a +90 giorni, succhi di frutta a +30 giorni, formaggio fresco fino a +14 giorni. Queste informazioni sono riportate nei cerchi rotondi per ogni categoria di prodotti. **Nota:** il congelamento interrompe temporaneamente lo sviluppo dei batteri, come se mettesse il cibo «in pausa». In questo modo, gli alimenti si conservano più a lungo senza deteriorarsi. **Attenzione:** durante lo scongelamento, lo sviluppo batterico riprende.

«Se tutti utilizzassero il volantino, potremmo evitare ogni anno decine di migliaia di tonnellate di rifiuti alimentari nelle nostre case.»

Dr. Claudio Beretta,
Presidente foodwaste.ch

Foto: Raisa Durandi

Fidarsi di vista, olfatto e gusto per il test

Il volantino ricorda che i nostri sensi sono il miglior strumento di controllo. Guardare, annusare, assaggiare: è così che si può capire se un prodotto DMC è ancora buono. Cambiamenti di colore o la comparsa di sottili pelucchi indicano la presenza di muffa, mentre i latticini diventano più acidi con il tempo, segno che la fermentazione è iniziata. Attenzione: è possibile assaggiare solo se l'aspetto e l'odore del cibo sono normali, e sempre con cautela.

Suggerimento: su foodwaste.ch è disponibile una tabella a semaforo che aiuta nella valutazione degli alimenti. **Informazione:** la nuvola nella parte superiore del volantino rappresenta il test sensoriale. **Nota:** i nostri sensi sono, in fondo, la migliore «data di scadenza».

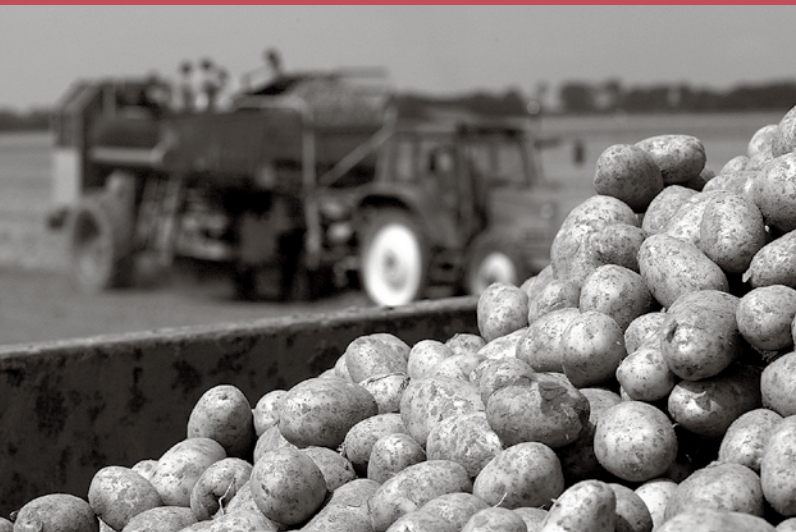
DMC+ per casa

«Se tutti utilizzassero il volantino, potremmo evitare ogni anno decine di migliaia di tonnellate di rifiuti alimentari nelle nostre case», afferma il dott. Claudio Beretta, presidente di foodwaste.ch.

Il volantino è pensato per essere utilizzato a casa, a scuola o nelle aziende. Può essere appeso sul frigorifero, sulle bacheche informative o nei punti di distribuzione degli alimenti.

Nuove dinamiche ridisegnano il commercio delle patate

In futuro, le aziende produttrici potranno fornire più patate alle aziende di trasformazione: un passo importante nella lotta contro lo spreco alimentare.



Nonostante criteri di selezione più larghi le industrie di trasformazione delle patate puntano sempre alla massima qualità.

Foto: swisspatat

Non tutte le patate sono uguali. In Svizzera, i quasi 4000 produttori coltivano un'ampia varietà di patate: alcune sono farinose, altre a pasta soda, mentre altre ancora vengono destinate all'industria per la produzione di patatine fritte o chips, destinate al commercio al dettaglio e alla ristorazione. Complessivamente, la produzione nazionale copre circa l'80 % del fabbisogno interno, con variazioni che possono oscillare di circa il 20 % a seconda dell'andamento del raccolto.

Due settori di mercato

«Il mercato delle patate è diviso in due», spiega Christian Bucher, direttore dell'organizzazione di categoria swisspatat. Da una parte ci sono le patate da consumo, coltivate nei campi dei produttori e, dopo il raccolto, generalmente vendute a un intermediario. «In Svizzera, i produttori di patate destinate al consumo non riforniscono direttamente il commercio al dettaglio», precisa Bucher. Presso gli intermediari, le patate vengono immagazzinate, lavate, selezionate, confezionate e poi distribuite agli acquirenti. Lo stesso processo vale per le patate industriali, con la differenza che, in questo caso, una parte della produzione viene inviata direttamente alle fabbriche per la trasformazione, senza passare dagli intermediari.

Trattative sui prezzi

Ogni inverno, i partecipanti al mercato delle patate negoziano i prezzi indicativi per l'anno successivo. Questo sistema offre agli agricoltori una certa sicurezza in termini di reddito. Per le patate destinate all'industria si applicano prezzi fissi, mentre per quelle da consumo è prevista una fascia di prezzo all'interno della quale le quotazioni possono variare in base all'andamento di domanda e offerta. «Quest'anno la domanda è stabile e l'offerta è abbondante grazie a un raccolto eccellente», spiega Christian Bucher. «Di conseguenza, i prezzi indicativi si collocano nella parte bassa della fascia». In generale, le varietà a pasta soda risultano più costose di quelle a pasta farinosa, a causa della loro resa inferiore. Il settore delle patate non esercita alcuna influenza diretta sui prezzi al dettaglio. Anche in questo ambito, tuttavia, prevale la legge di mercato: domanda e offerta determinano oscillazioni, generalmente nell'ordine di pochi centesimi, sia verso l'alto che verso il basso.

Condizioni meno severe per il ritiro delle patate dagli agricoltori

Quest'anno il mercato svizzero delle patate ha registrato alcuni cambiamenti: non tanto nei prezzi, quanto nelle condizioni di acquisto delle patate destinate all'industria. Gli operatori del settore hanno infatti concordato un allentamento di tali condizioni. Per l'associazione, che è cofirmataria dell'accordo intersettoriale sulla riduzione degli sprechi alimentari, questo rappresenta un passo

«Quest'anno la domanda è stabile e l'offerta è abbondante grazie a un raccolto eccellente. Di conseguenza, i prezzi indicativi si collocano nella parte bassa della fascia.»

Christian Bucher, direttore del settore delle patate svizzere swisspatat



Foto: swisspatat

importante verso una prevenzione ancora più efficace dello spreco. «Per noi gli standard di qualità sono la leva più importante in questo senso», afferma Christian Bucher. Tra le misure adottate figura l'aumento della tolleranza per le variazioni di dimensione, passata dal 6 al 10 %; inoltre, per le patate da frittura è stato eliminato il limite massimo di calibro per tutte le varietà. Il calibro indica il diametro delle patate in millimetri. Ma perché servono linee guida sulle dimensioni anche per le patate destinate alla trasformazione industriale? «Ristoratori e consumatori hanno esigenze ben precise per quanto riguarda patatine e chips», spiega Bucher. «Se i prodotti sono troppo piccoli, semplicemente non vengono acquistati».

Un vantaggio per i produttori, ma non per chi trasforma i prodotti

L'allentamento delle condizioni di acquisto delle patate destinate all'industria rappresenta un passo importante nella lotta contro lo spreco alimentare, soprattutto a beneficio dei produttori agricoli. Lo conferma anche Renate Schaffner, responsabile Marketing/Vendite & Sostenibilità e membro della direzione di frigemo, azienda con sede produttiva a Cressier (NE) e leader di mercato in Svizzera nella produzione di prodotti a base di patate refrigerati e surgelati. «In questo modo i produttori possono consegnare una quantità maggiore di merce all'industria», spiega Schaffner. Tuttavia, per le aziende di trasformazione come frigemo, questa misura comporta anche costi aggiuntivi: devono infatti continuare a garantire gli elevati standard di qualità richiesti dai clienti e non possono semplicemente «trasferire» eventuali difetti lungo la catena

«Il comportamento dei consumatori definisce i requisiti di qualità dei prodotti che realizziamo.»

Renate Schaffner, direttrice Marketing e Vendita & Sostenibilità e membro di direzione di Frigemo



Foto: frigemo

produttiva. «Il comportamento dei consumatori definisce i requisiti di qualità dei prodotti che realizziamo», sottolinea Schaffner. «Se si riuscisse a sensibilizzare gradualmente i consumatori ad accettare con maggiore tolleranza le differenze tra i prodotti, anche i nostri clienti potrebbero, a loro volta, adeguare progressivamente le proprie esigenze di qualità».

Prodotti anti-spreco come valvola di sfogo per salvare cibo

Le patate scartate non vengono semplicemente eliminate dalle aziende di trasformazione. Spesso trovano una seconda vita sul mercato, ad esempio sotto forma di rösti o di fiocchi per purè di patate. Questi due canali rappresentano una vera e propria valvola di sfogo nella lotta contro lo spreco alimentare, spiega Christian Bucher. Tuttavia, anche queste soluzioni hanno dei limiti. In caso



Criteri di scelta più larghi nell'industria delle patate contribuiscono a ridurre lo spreco alimentare.

Foto: frigemo / Guillaume Perret



Foto: Inoverde

«Un atteggiamento negligente nella coltivazione aumenterebbe il rischio di ulteriori perdite e, di conseguenza, lo spreco alimentare.»

Raphael Müller, Manager per le patate fresche e le verdure e membro di direzione di Inoverde

di raccolti particolarmente abbondanti, non sempre è possibile commercializzare l'intera produzione. In Svizzera, il consumo pro capite di patate si aggira intorno ai 45 chilogrammi all'anno. «Quando i raccolti sono più generosi, non è detto che si consumino più patate», osserva Bucher.

Mantenere la qualità e ridurre lo spreco

Anche Raphael Müller, Category Manager Patate fresche e Verdure nonché membro della direzione del commerciante di frutta e verdura Inoverde, conosce bene il doppio volto dei buoni raccolti. «Le annate con rese elevate sono senz'altro positive, a condizione che le patate possano essere collocate nei segmenti desiderati – ad esempio per la produzione di patatine fritte, chips o patate da tavola», spiega Müller. In media, Inoverde stocca circa 150 000 tonnellate di patate all'anno. Secondo Müller, la decisione di allentare le condizioni di acquisto rappresenta una misura innovativa.

Tuttavia, negli anni caratterizzati da un'eccessiva offerta, possono comunque verificarsi eccedenze difficili da collocare sul mercato. «Cerchiamo di distribuire le quantità invendibili tramite *Tavolino Magico*», afferma Müller. «Quando ciò non è possibile, il resto viene destinato alla produzione di mangimi o di biogas». L'obiettivo rimane quello di mantenere un'elevata qualità dei prodotti e di ridurre costantemente la quota di merce inutilizzata. Anche in futuro, sottolinea Müller, i produttori dovranno continuare a puntare sulla qualità. «Un atteggiamento negligente nella coltivazione aumenterebbe il rischio di ulteriori perdite e, di conseguenza, lo spreco alimentare», conclude convinto.

Patate «meteo-resistenti» per il futuro

Le sfide per il settore delle patate sono destinate ad aumentare. I cambiamenti climatici portano infatti condizioni meteorologiche sempre più estreme, che rendono la coltivazione di questo tubero particolarmente complessa. Le patate non tollerano né il caldo e la siccità, né l'eccessiva umidità, che favorisce malattie come la peronospora. Quindi, avremo più sprechi alimentari a causa del clima? «Abbiamo firmato un accordo con la Confederazione che prevede, entro il 2040, la coltivazione sull'80 % della superficie svizzera di varietà più robuste, capaci di resistere meglio a queste condizioni meteorologiche», spiega Christian Bucher. Già negli ultimi cinque anni il settore ha iniziato a orientarsi in questa direzione, investendo nella selezione e diffusione di varietà più resistenti e sostenibili. **EB & ML**



Le patate arrivano ai clienti sia come tuberi freschi, sia sotto forma di prodotti trasformati.

Foto: fenaco

Infrastruttura frigorifera completamente rinnovata a Grenchen

Le celle frigorifere ad alte prestazioni rappresentano un elemento indispensabile per il recupero alimentare di *Tavolino Magico*. Nel magazzino logistico di Grenchen si è resa necessaria una revisione completa dell'impianto.



Martin Hächler (sin.) e Roger Bochinski, membro del team logistica e collaboratore nel Centro di Grenchen, ritratti nella nuova cella frigorifera.

Foto: Tavolino Magico

Il magazzino logistico regionale Mittelland di Grenchen rifornisce ogni settimana 43 centri di distribuzione situati nei cantoni di Berna, Soletta, Friburgo, Giura e Vaud con alimenti recuperati. Dopo circa vent'anni di attività, è stato necessario rinnovare le celle frigorifere destinate ai prodotti surgelati, freschi e agli ortaggi. Le vecchie celle, ormai obsolete, comportavano costi energetici troppo elevati e presentavano un rischio crescente

dell'infrastruttura di refrigerazione, il consumo di energia elettrica potrà essere ridotto di circa il 70 %. Il volume d'investimento complessivo del progetto ammonta a quasi 400 000 franchi. Diverse fondazioni hanno contribuito al finanziamento di questo importante intervento. Tra queste, la Fondazione per la protezione del clima e la compensazione di CO₂ KliK, che ha sostenuto l'iniziativa con un contributo destinato alla realizzazione di un sistema di refrigerazione rispettoso del clima.

«I vantaggi si vedono nel risparmio energetico e nell'efficienza ecologica.»

Martin Hächler, responsabile della logistica della regione Mittelland

di malfunzionamenti o guasti, con possibili conseguenze per l'ambiente. Decisivo, inoltre, è stato lo stato generale di una delle celle frigorifere: né l'impianto di refrigerazione né le pareti isolanti rispondevano più agli standard attuali di efficienza e sicurezza.

Nuova distribuzione degli spazi

In collaborazione con specialisti della tecnologia del freddo, è stato sviluppato un nuovo concetto di utilizzo per il magazzino. Il grande capannone destinato ai prodotti freschi è stato sostituito da una moderna cella frigorifera con tre zone climatiche, rispettivamente a 5 °C, 12 °C e -20 °C. Dopo aver ottenuto l'autorizzazione dal Comune di Grenchen, i lavori di ristrutturazione sono iniziati il 1° luglio 2025 e si sono conclusi all'inizio di novembre dello stesso anno. Grazie all'ammodernamento

Nuovo inizio dopo la ristrutturazione

La fase di ristrutturazione ha richiesto importanti adeguamenti logistici nei processi di lavoro. Roger Bochinski, responsabile della logistica e collaboratore della rete di Grenchen, spiega: «Lo spazio a disposizione era drasticamente ridotto e ha richiesto molta flessibilità da parte di tutti i soggetti coinvolti. Ad esempio, abbiamo organizzato dei congelatori temporanei per ricevere le donazioni di prodotti e continuare a operare il più normalmente possibile. Alla fine, le nostre consegne settimanali ai centri di distribuzione e ai beneficiari sono proseguite senza interruzioni». Per Martin Hächler, responsabile della logistica della regione Mittelland e anch'egli collaboratore della rete di Grenchen, gli sforzi sono stati ampiamente ripagati: «I vantaggi si vedono nel risparmio energetico e nell'efficienza ecologica. I refrigeranti utilizzati rispettano le più recenti normative e standard ambientali». Il progetto di ristrutturazione di Grenchen è stato quindi completato con successo, raggiungendo tutti gli obiettivi prefissati: raffreddamento e stoccaggio degli alimenti recuperati conformi alla legge, infrastrutture moderne ed efficienti e gestione economica dei costi. **RS**

Étoile Romande: innovazione, sostenibilità e solidarietà

Il progetto «Étoile Romande» combina i tre pilastri di *Tavolino Magico*: salvare gli alimenti dallo spreco, sostenere le persone in difficoltà e contribuire all'integrazione professionale. Un successo che si basa su una rete di partner forti in tutta la Svizzera romanda.



ha dato ottimi risultati: la quantità di alimenti recuperati e ridistribuiti dal magazzino di Penthalaz è aumentata costantemente, e si prevede che entro la fine del 2025 raggiungerà quasi le 1000 tonnellate, con un incremento di circa il 30 % rispetto all'anno precedente. Un risultato concreto che beneficia direttamente le persone assistite dalle organizzazioni partner di Étoile Romande.

Un lavoro utile

La fondazione Mode d'Emploi rappresenta un elemento chiave del progetto Étoile Romande. Sotto la sua responsabilità e grazie ai team formati dai partecipanti ai programmi di reinserimento, vengono svolte tutte le attività necessarie: trasporto, preparazione di frutta e verdura, stoccaggio e organizzazione per il ritiro da parte dei partner. Nils Tuchscheid, responsabile della produzione, delle infrastrutture e della sicurezza presso Mode d'Emploi, sottolinea i vantaggi di questa collaborazione: «L'impiego a *Tavolino Magico* offre ai partecipanti un ambiente di lavoro stimolante, dove possono ritrovare fiducia in se stessi e dignità, contribuendo allo stesso tempo a due cause importanti: la riduzione dello spreco alimentare e della povertà in Svizzera». Ogni anno circa 100 partecipanti trascorrono in media dai tre ai sei mesi nei magazzini logistici, lavorando come capisquadra, autisti, carrellisti, magazzinieri o addetti al magazzino. Étoile Romande si integra perfettamente nella strategia di *Tavolino Magico*: insieme, possiamo raggiungere risultati significativi. **RS**



Foto: Tavolino Magico

Le basi

Il magazzino logistico di *Tavolino Magico* a Penthalaz, vicino a Losanna, è operativo da maggio 2021. Questo impegno nella Svizzera francofona è stato lanciato con il nome Étoile Romande e mira a mettere a disposizione delle organizzazioni di aiuto alimentare consolidate e riconosciute nella regione i prodotti alimentari recuperati. Tra i partner principali vi sono la Centrale alimentaire de la région lausannoise e Les Cartons du Cœur nel Cantone di Vaud, Tables du Rhône / Rottu Tisch nel Vallese, Tavola Svizzera in diversi cantoni e la Fondation Partage a Ginevra. Una componente fondamentale del progetto Étoile Romande è la collaborazione con la centrale della Coop di Aclens: la frutta e la verdura invendute dei negozi Coop della Svizzera occidentale vengono portate ad Aclens e ritirate più volte al giorno da un veicolo refrigerato di *Tavolino Magico*, garantendo così la distribuzione rapida e sicura alle organizzazioni partner.

Investimenti e infrastruttura

Le attrezzature e la superficie del magazzino logistico sono state ampliate progressivamente. Il percorso di sviluppo è iniziato nel 2022 con l'installazione di celle frigorifere e congelatori e si è esteso fino al 2025 con l'ampliamento dei locali di lavoro e l'installazione di scaffalature alte. Gli investimenti continueranno anche nel 2026, con l'acquisto di un nuovo veicolo refrigerato elettrico di categoria B per il trasporto degli alimenti salvati. Questa strategia di espansione

Due donne, due destini e un luogo colmo di speranza

Al centro di distribuzione di Lucerna si intrecciano molte storie di vita. Due donne raccontano il loro percorso fino a *Tavolino Magico*.

In un soleggiato giovedì pomeriggio, alle 14.30 in punto, le porte del centro si aprono. Therese Bruhin accoglie i beneficiari a nome del direttore Roland Vogel. Poco a poco arrivano le persone, tra cui due donne con percorsi di vita molto diversi, ma accomunate dallo stesso coraggio di andare avanti. Malattie, fuga, difficoltà economiche: entrambe hanno imparato che accettare aiuto non è un segno di debolezza.

Un percorso per ritrovare se stessa

Elif* ride apertamente, parla con calma e porta con sé una grande storia. Nata a Lucerna, con origini greco-turche, da bambina era sana e piena di energia. Poi si ammalò e dovette affrontare diversi tumori. I farmaci che avrebbero dovuto aiutarla finirono per cambiare profondamente il suo corpo: Elif aumentò di peso, sviluppò problemi cardiaci e glicemici, e alla fine non poté più lavorare. Le venne diagnosticata l'obesità. All'Adipositas-Zentrum Luzern le parlarono di *Tavolino Magico*. Da allora

«Mia madre diceva sempre: quando stai male, devi fare qualcosa, non lasciare che le cose vadano come capita.»

Elif

riceve generi alimentari per sé, il marito e il figlio. Ci sono giorni in cui visitare il centro di distribuzione richiede uno sforzo, ma la gratitudine rimane. «La motivazione è molto importante: bisogna andare avanti, lottare e apprezzare la natura», dice Elif con un sorriso. «Mia madre diceva sempre: quando stai male, devi fare qualcosa, non lasciare che le cose vadano come capita. Sono molto grata per questa sua saggezza di vita.»

Dall'Afghanistan a Lucerna

Una donna sta impacchettando gli ultimi grappoli d'uva, poi si siede su una sedia nel centro di distribuzione. Da otto anni Naima* viene qui per ritirare generi alimentari per il marito e i loro quattro figli. È la più giovane di diciotto fratelli, cresciuta in Afghanistan, dove alle donne non era



Foto: Tavolino Magico

permesso lavorare. Naima si è sposata a 15 anni e, a causa della guerra, la famiglia è fuggita prima in Iran. Dopo qualche tempo si sono trasferiti in Svizzera, preoccupati che il figlio, studente universitario, potesse essere richiamato in Afghanistan: il Paese voleva infatti reclutare i laureati. In Svizzera, il marito di Naima ha avuto un ictus e ha dovuto affrontare diversi interventi chirurgici. Grazie a una collaboratrice della Croce Rossa, la donna ha scoperto *Tavolino Magico*. Oggi Naima vive con la sua famiglia a Lucerna, lavora saltuariamente in diversi settori ed è profondamente grata per il sostegno ricevuto, poiché il marito non può più lavorare. «Sono iscritta da otto anni. Ci aiuta molto, non solo con il cibo, ma anche perché ci fa sentire che non siamo soli. Siamo molto felici», racconta con un sorriso. **JK**

*Nomi modificati

Tavolino Magico entra nel mondo delle fiabe per bambini

Lo spreco alimentare e la povertà sono temi importanti anche in Svizzera. Il libro «Knolles Reise – Abenteuer bei Tischlein deck dich» (Il viaggio di Knolle – Avventura a Tavolino Magico) mostra come si possa avvicinare i bambini a questi argomenti in modo creativo, divertente e rispettoso. L'autrice Nicole Bösch conosce l'aiuto alimentare: ne ha fatto lei stessa esperienza.



L'autrice Nicole Bösch con il folletto Knolle.

Foto: Div

Il piccolo folletto fumatore Knolle, uno spirito della foresta, ha già vissuto molte avventure: un viaggio intorno a Illnau, nell'Oberland zurighese, e misteriosi avvenimenti allo zoo. Nel terzo volume, Knolle scopre invece il mondo del cibo e impara che non tutte le persone possono permettersi di mangiare a sufficienza. Il libro «Knolles Reise – Abenteuer bei Tischlein deck dich» (Il viaggio di Knolle – Avventura a Tavolino Magico) è pensato per i bambini dai 6 agli 11 anni, così come per tutte le persone che amano il mondo immaginario dell'infanzia.

beneficiari». Grazie a questa esperienza diretta, l'autrice ha potuto conoscere da vicino l'attività quotidiana dell'organizzazione e arricchire la nuova avventura di Knolle con dettagli realistici e ben documentati.

Il libro è nato da un'iniziativa personale dell'autrice. L'associazione Tavolino Magico ha fornito informazioni e assistenza per la stesura del manoscritto. Con questa avventura di Knolle, i bambini possono immergersi nel mondo di Tavolino Magico e acquisire conoscenze adeguate alla loro età sul tema dello spreco alimentare. **RS**

Con questo nuovo volume della serie Knolle, l'autrice Nicole Bösch affronta il tema dello spreco alimentare: «Per me è importante sensibilizzare anche i bambini su questo argomento. Tavolino Magico offre un contributo prezioso alla società, ed è qualcosa che desidero sostenere». È anche volontaria al centro di distribuzione di Effretikon: «Durante i miei turni a Tavolino Magico, mi entusiasma ogni volta l'impegno dei volontari e l'apprezzamento che ci viene dimostrato dai

80 pagine con illustrazioni di Nadine Niemeyer-Dübi, edizioni: BoD - Books on Demand, Novembre 2025. Ordinabili con formulario di contatto su: www.knollesreise.ch al prezzo di 22 CHF (spedizione compresa). Ulteriori informazioni su: info@knollesreise.ch



Impressum

Editore: Tavolino Magico
Via Industrie 2, 6593 Cadenazzo
Telefono 091 840 14 51, info@tavolinomagico.ch
www.tavolinomagico.ch

Conto per le donazioni:
IBAN CH89 0900 0000 1591 0551 0

- [tischleindeckdich](https://www.facebook.com/tischleindeckdich)
- [tischleindeckdich_schweiz](https://www.instagram.com/tischleindeckdich_schweiz)
- [Tischlein deck dich](https://www.linkedin.com/company/tischlein-deck-dich)

Redazione: Reto Schlegel (RS), Josephine Kempf (JK),
Textbüro Leutenegger: Erik Bühlmann (EB),
Marius Leutenegger (ML)
Traduzione italiana: Filippo Caratti
Frequenza di pubblicazione: quadrimestrale
Grafica/layout: A4 Agentur AG, Rotkreuz
Tiratura: 59 500 copie (d, f, i)
Prossimo numero: Aprile 2026
Titoli: Martin Friedli, Basilea
Diritti d'immagine verificati da Tavolino Magico (Div)

L'abbonamento costa 20 franchi svizzeri all'anno ed è incluso nella quota associativa dei soci e dei sostenitori.

Tavolino Magico è sostenuto da:

coop **MIGROS**



PRODEGA

ERNST GÖHNER STIFTUNG

soccorso d'inverno
Svizzera

**Aiutate
a salvare
cibo!**

E-Banking



**Dona ora! Scansionate
il codice QR tramite
l'app bancaria o TWINT.**

TWINT

