

Lettera dal Tavolino

Autunno 3.26



Collaborazioni preziose e grande impegno:
questo è *Tavolino Magico*.



Cara lettrice, caro lettore

Forse non vi è sfuggita: a settembre si è svolta la prima Settimana d'azione contro lo spreco alimentare in Svizzera. Numerose personalità hanno unito le loro voci per sensibilizzare il pubblico e coinvolgerlo nella lotta contro lo spreco alimentare. E questo sviluppo resta tuttora assolutamente necessario per avvicinarsi concretamente all'obiettivo di dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030. Maggiori informazioni a pagine 3–4.

La sensibilizzazione non è tuttavia il cuore dell'attività di *Tavolino Magico*, che, quale principale attore nell'aiuto alimentare, funge da ponte logistico tra il settore delle derrate alimentari e le persone colpite da povertà. E questo ponte logistico è in costante ottimizzazione. Al momento stiamo rafforzando i nostri servizi nella regione dei Grigioni + e insieme all'Ufficio cantonale dell'industria, del commercio e del lavoro (UCIAML) come parte di un importante e crescente programma di integrazione lavorativa. Il team logistico sarà potenziato e, già da dicembre 2026, opererà senza ferie aziendali per tutto l'anno. Potremo quindi, per la prima volta, effettuare consegne ai nostri centri di distribuzione nella regione Grigioni + senza interruzioni durante le festività di fine anno. L'effetto e le prestazioni che possiamo ottenere, solo con questo, a favore della popolazione all'interno e intorno al Canton Grigioni sono consultabili a pagine 7–8.

Contemporaneamente, stiamo aprendo nuovi centri di distribuzione soprattutto nella Svizzera italiana e investendo nel rinnovo della nostra flotta di veicoli e di celle frigorifere nella nostra piattaforma logistica a Cadenazzo. Per la prima volta, un veicolo elettrico per il trasporto di persone entrerà a far parte della flotta di *Tavolino Magico*: sarà utilizzato dal nostro «Triage Team», che si reca quotidianamente al centro di raccolta Coop di Castione, per selezionare i preziosi alimenti, come frutta e verdura, conserve e altri beni di prima necessità, e prepararli per la distribuzione presso gli attuali 20 centri di distribuzione nella regione. Maggiori informazioni a pagine 5–6.

Questo ulteriore ampliamento è utile, ma non è gratuito. A necessitare di risorse finanziarie non è solo il menzionato ampliamento delle infrastrutture. A questo si aggiunge il rafforzamento del nostro team di collaboratrici e collaboratori, che ci permette di avviare nuovi progetti e di garantire, con cura e professionalità, la continuità delle nostre attività quotidiane. Scoprite cosa motiva chi collabora da molti anni con la nostra associazione e lasciatevi ispirare dalla seconda scheda di ricette di Tanja Grandits: un'idea per preparare a casa un semplice pasto utilizzando gli avanzi, invece di buttarli.

L'uso sapiente degli avanzi è fonte di gusto e di gioia!

Cordialmente,
Alex Stähli

Mai arrendersi, mai mollare

Ridurre gli sprechi alimentari in modo significativo e misurabile: è l'obiettivo del piano d'azione contro lo spreco alimentare. Il bilancio intermedio mostra che la Svizzera non ha ancora raggiunto l'obiettivo di attuazione del piano d'azione. Alex Stähli e Claudio Beretta fanno chiarezza.

L'8 aprile 2022 il Consiglio federale ha adottato il piano d'azione contro lo spreco alimentare. L'obiettivo è dimezzare entro il 2030 gli sprechi alimentari rispetto al 2017. All'inizio di maggio di quest'anno, il Consiglio federale ha approvato il rapporto intermedio redatto secondo i piani. Da questo rapporto emerge che la strada da percorrere per raggiungere l'obiettivo è ancora molto lunga. Infatti, anziché del 25 per cento previsto, le perdite alimentari entro il 2025 sono diminuite solo del 5 per cento.

Nessuna sorpresa

Alex Stähli, direttore di *Tavolino Magico*, non è sorpreso. «L'obiettivo di dimezzamento è stato ambizioso fin dall'inizio», dice. «Come spesso accade nei progetti, nella fase iniziale si spreca molto tempo, che poi manca nella fase finale. Lo stesso vale nel nostro caso: il segnale di partenza in Svizzera è stato dato un po' tardi, e le cause e le soluzioni richiedono molto tempo e impegno. Il problema è enormemente complesso.» Perché il tema degli sprechi alimentari va ben oltre il semplice non buttare via del cibo inutilizzato, ma riguarda anche le sovrapproduzioni in natura, le fluttuazioni della domanda a seconda del meteo, l'ottimizzazione dei processi e la gestione dei cosiddetti flussi secondari. Si tratta di «sottoprodotti» della produzione alimentare che, in realtà, sarebbero utilizzabili, ma per i quali non esiste un mercato. Alex Stähli cita il siero di latte come esempio. Ogni anno, secondo Agroscope, dalla produzione di formaggio si ottengono circa 1,3 milioni di tonnellate di siero di latte. Di questo, solo un quarto viene trasformato in alimenti. «Nessuno sa davvero cosa fare della quantità restante», dice Alex Stähli. «Non possiamo certo costringere le persone a bere mezzo litro di siero di latte prima di ogni caffè. Anche per queste problematiche servono nuove soluzioni creative.»

Sviluppi positivi

Tuttavia, Alex Stähli vede anche spiragli di luce. «Il settore gastronomico ha dimostrato di saper affrontare le sfide legate allo spreco alimentare», dice. Con il programma «Food Save Management», gestito dall'associazione Uni-

«Ora la politica potrebbe accelerare e amplificare i cambiamenti positivi.»

Claudio Beretta, esperto in scienze ambientali



L'esperto in scienze ambientali del Politecnico di Zurigo Claudio Beretta auspica un maggiore sostegno da parte della Confederazione.

Foto: Raisa Durandi

ted Against Waste, si possono ottenere risultati significativi con mezzi semplici, con un impatto finanziario positivo. «È una storia di successo e spero che continui a diffondersi nel settore gastronomico», precisa Alex Stähli. Anche il commercio al dettaglio si è dimostrato diligente. In questo settore, il piano d'azione ha avviato ulteriori misure, tra cui la possibilità di congelare la carne fresca prima della scadenza per aumentarne la durata. Per il produttore è positivo che sempre più prodotti siano contrassegnati con un termine minimo di conservazione anziché con una data di scadenza. È interessante vedere come gli sforzi profusi nell'ambito del piano d'azione influenzino *Tavolino Magico*. «Da un lato, osserviamo una diminuzione delle quantità da parte dei donatori esistenti provenienti da agricoltura, produzione e commercio», afferma Alex Stähli. «Allo stesso tempo, ci vengono offerte più derrate alimentari da altre fonti.»

Maggiori informazioni sul termine minimo di conservazione e sulla data di scadenza, oltre che nella nostra guida «Mangiare senza rischi», sono disponibili qui:



Uno sguardo oltre le cifre

Anche Claudio Beretta, sotto la cui guida è stata elaborata la base di analisi per il rapporto intermedio, non si dice sorpreso dai risultati. Per l'esperto in scienze ambientali del Politecnico di Zurigo, che ora dirige il progetto di monitoraggio degli sprechi alimentari



«Tutte le figure coinvolte hanno scelto uno dei cinque temi centrali per le loro azioni: acquisti, conservazione, scadenza delle derrate alimentari, cucina creativa, mangiare con piacere.»

Markus Hurschler, direttore dell'associazione United Against Waste, ha coordinato le attività della settimana.

presso la Scuola universitaria professionale di Zurigo ZHAW, è bene guardare oltre le percentuali: «Il cinque per cento salvato corrisponde a oltre 100'000 tonnellate: un numero davvero considerevole», sostiene. «Questa cifra mostra che, nei settori in cui si è affrontato il problema, si sono ottenuti risultati.» Claudio Beretta ammette tuttavia che le cifre vanno prese con cautela. «La disponibilità dei dati non è ovunque così buona come nel commercio al dettaglio», afferma. Molti calcoli si basano ancora su dati preesistenti, proiezioni e stime. Pertanto, Claudio Beretta ritiene importante che la Confederazione voglia ampliare il monitoraggio e migliorare le basi dati nella seconda fase del progetto. Non riesce a capacitarsi che la Confederazione esiti ancora ad adottare ulteriori misure. «Ora la politica potrebbe accelerare e amplificare i cambiamenti positivi», afferma l'esperto di scienze ambientali, che non comprende perché la Confederazione, nonostante la correzione di rotta impressa, si affidi ancora alla responsabilità e all'iniziativa individuali di imprese e associazioni. Infatti, il rapporto della ZHAW mostra diverse possibilità per rafforzare l'attuale dinamica, ad esempio attraverso incentivi per consulenze, finanziamenti iniziali o obiettivi di riduzione vincolanti per le grandi imprese.

Attivare la popolazione

Per questa ragione, la Confederazione punta alla sensibilizzazione delle famiglie. «Le consumatrici e i consumatori sono un gruppo chiave per evitare lo spreco alimentare», afferma inoltre Claudio Beretta. La sfida è il cosiddetto behaviour-action-gap: le parti della popolazione consapevoli e interessate all'argomento devono anche essere spinte ad agire. Una prima espressione degli sforzi del Consiglio federale è la Settimana nazionale contro lo spreco alimentare, sostenuta dalla Confederazione, che si è svolta di recente per la prima volta. «Per questo progetto pilota, abbiamo ripreso il modello della Food Waste Free Week olandese, che ha riscosso grande successo», afferma Markus Hurschler, direttore dell'associazione United Against Waste, che ha coordinato le attività della settimana. «Tutte le figure coinvolte hanno scelto uno dei cinque temi centrali per le

loro azioni: acquisti, conservazione, scadenza delle derrate alimentari, cucina creativa, mangiare con piacere», ha detto Markus Hurschler. «Hanno avuto la libertà di trattare questi temi centrali come ritenevano opportuno.» La Settimana nazionale contro lo spreco alimentare, che quest'anno ha già raccolto l'adesione di oltre 40 personalità, si terrà ogni anno, contribuendo così a

mantenere alta l'attenzione su questa importante tematica. «La settimana è stata, nel complesso, solo una goccia nell'oceano», afferma Alex Stähli. «La Confederazione deve ora promuovere la sensibilizzazione della popolazione in modo complementare e completo.»

Avanti, sempre avanti

Alex Stähli e Claudio Beretta dubitano che gli obiettivi del piano d'azione possano essere raggiunti entro il termine previsto. Le dichiarazioni ufficiali secondo cui «le misure finora adottate hanno bisogno di più tempo per sprigionare pienamente i loro effetti» non li convincono del tutto. Questo può essere vero per misure individuali come il congelamento della carne fresca, afferma Claudio Beretta, «ma il 20 per cento mancante non si può spiegare in questo modo.» Alex Stähli è ancora più esplicito: «Chi pensa che il seme sia stato piantato e si debba solo aspettare che cresca una piantina si sbaglia di grosso.» Lo spreco alimentare richiede un ripensamento da parte dell'intera società. «Bisogna rimanere sul pezzo, suddividere il grande problema in campi d'azione gestibili e affrontarli con coerenza.» Tuttavia, nessuno dei due è disposto a gettare la spugna. «Arrendersi non è mai un'opzione», dichiara Claudio Beretta con determinazione. Alex Stähli aggiunge: «*Tavolino Magico* si occupa e continua a occuparsi del tema, siamo presenti e aperti a progetti pilota e a nuovi approcci.» **EB**



Foto: Tavolino Magico

«Tavolino Magico continua con determinazione il suo impegno nel recupero delle derrate alimentari.»

Alex Stähli, direttore generale di Tavolino Magico



Ciro Barlese, responsabile logistica della sede *Tavolino Magico* di Cadenazzo nel nuovo veicolo *Chicco II*.

Foto: *Tavolino Magico*

Chilometri che diventano solidarietà

***Tavolino Magico* potenzia la logistica a Cadenazzo: più camion, più raccolte, più distribuzioni e, dall'autunno, il primo mezzo elettrico della flotta.**

Sono le 13 di un afoso lunedì di agosto. Anche il quinto carrello è sul camion. Le porte si chiudono, il motore si accende: destinazione Biasca. Alla guida di *Chicco II* c'è *Ciro Barlese*, 50 anni, da gennaio nuovo responsabile della logistica della piattaforma di Cadenazzo di *Tavolino Magico*. Quando può lascia per qualche ora l'ufficio e si mette al volante. È un modo per conoscere da vicino quello che succede lungo la filiera: la raccolta del cibo, il trasporto, la distribuzione e, soprattutto, i volontari che rendono possibile tutto questo. *Chicco II* è l'ultimo arrivato. Un camion refrigerato di nuova generazione, con più capacità di carico e un sistema a emissioni zero. Grazie a due donatori (*Augmentum* e *Metis Fondazione Sergio Mantegazza*), quest'anno *Tavolino Magico* ha due nuovi mezzi, *Chicco II* e *Sergio II*. Il primo ha sostituito *Chicco I*, ormai arrivato a fine vita. Con loro, i veicoli della flotta sono sei (più un furgone). Può sembrare solo un numero, ma nella logistica di *Tavolino Magico* significa molto di più: «Avere una flotta più grande ci permette di aumentare

l'efficienza dei trasporti e la capacità di ritiro e distribuzione di cibo in tutta la Svizzera italiana», spiega *Ciro Barlese*, mentre imbocchiamo l'autostrada. «Possiamo pianificare meglio i tour, essere più flessibili e continuare a lavorare anche quando un mezzo è fermo per manutenzione». Poi arriva il dato che racconta l'utilità di un camion come *Chicco II*: «Ci permette di ritirare fino a 800 chili di merce in più al giorno, coprendo il territorio in modo più capillare». A Bellinzona e nell'Alto Ticino significa, per esempio, poter aggiungere almeno due zone di ritiro quotidiane. Non solo: «In alcuni centri di distribuzione è aumentato il numero di beneficiari. Ora possiamo inviare più merce senza dover togliere un veicolo a un giro di raccolta».

Visita al nuovo centro di distribuzione Biasca 2

La prima dimostrazione arriva a Biasca. Siamo all'ex stabile dei Pompieri, poco distante dalla stazione. Da maggio *Tavolino Magico* ha raddoppiato qui i giorni di distribuzione:



A metà 2026 a Biasca è stata raddoppiata la distribuzione. Nella foto Jerry Graci, responsabile Personale & Gestione regionale delle donazioni di prodotti.

Foto: Tavolino Magico

al tradizionale venerdì si è aggiunto il lunedì. Ogni settimana vengono distribuite circa 1,2 tonnellate di cibo a oltre 290 persone in difficoltà, alcune provenienti anche dalle valli Leventina e Blenio. Sul camion abbiamo 450 chili di merce. Ad aspettarci sedici volontari. Due si avvicinano subito per aiutare a scaricare i carrelli. In pochi minuti le casse passano dal camion ai tavoli e il grande spazio si riempie di movimento. C'è Enea Solari, da oltre dieci anni volontario a *Tavolino Magico*. Ha iniziato a Grono e oggi è vice responsabile di Biasca 2 aperto da metà anno. «Coi miei compagni condivido una convinta e necessaria responsabilità, che viene ricambiata dai beneficiari con sguardi di gratitudine». A coordinare il gruppo c'è Emanuela Laffranchi-Chiesi. Controlla che tutto sia pronto, dà indicazioni. «Sono felice di dare una mano perché credo in un mondo dove il cibo si condivide e non si spreca». Quando è il momento di ripartire, i 5 carrelli sono vuoti. I 450 chili hanno trovato la loro destinazione. Fuori dal centro, intanto, c'è già qualche beneficiario che sta arrivando.

«Volevo fare parte del progetto»

Ma la giornata di Chicco II non è finita. Alle 14.30 siamo alla Coop di Biasca, dove ritiriamo merce in esubero. Poi si riparte verso Castione, per la centrale Coop: le casse sono

già state selezionate dal nostro team 'refre' del mattino e aspettano di essere caricate. Di tappa in tappa, i cinque pallet tornano a riempirsi. Ciro Barlese osserva il carico soddisfatto. Dopo 25 anni nel settore food della logistica, a gennaio ha scelto di cambiare strada. «Volevo fare la differenza, mettere a disposizione le mie competenze per una giusta causa». A convincerlo che *Tavolino Magico* fosse il posto giusto è stata una giornata di volontariato al Centro di distribuzione Spazio Aperto di Bellinzona. «Non pensavo che in Ticino ci fosse tanta povertà, per tante famiglie un salario non basta. Avendo un figlio di 2 anni mi ha commosso. Ho capito che volevo fare parte del progetto». La lunga esperienza traspare da come si muove, preciso tra pallet, casse e temperature. «Sono molto pignolo», ammette sorridendo. Da quando è arrivato ha implementato nuovi processi per garantire la catena del freddo, soprattutto d'estate, quando ogni grado fa la differenza. Intanto i chilometri scorrono. Si parla di logistica, di persone, di bisogni. Restano ancora due tappe: Denner e Lidl a Sant'Antonino. Poi il rientro a Cadenazzo. Quando Chicco II arriva sulla pesa, il display si ferma a 450 chili. È questa la misura più concreta di cosa può fare un veicolo in più: non soltanto percorrere chilometri, ma permettere a quei chilometri di trasformarsi in più cibo recuperato, più distribuzioni e più solidarietà.

La svolta elettrica

Dopo Sergio II e Chicco II, per *Tavolino Magico* arriverà anche la svolta ecologica. In autunno entrerà in servizio il primo mezzo elettrico della flotta nazionale. Ciro Barlese è sulle spine: «Anche *Tavolino Magico* guarda al futuro e all'ambiente. Ci siamo prefissati l'obiettivo di trasformare progressivamente tutta la flotta da motori termici a elettrici, e noi siamo i primi». Sarà un pulmino, un Kia PV5 Passenger, destinato a portare il team 'refre' alla centrale Coop di Castione, dove viene effettuato il triage della merce in esubero proveniente da tutte le filiali. Da gennaio a luglio, qui sono state salvate 124 tonnellate di cibo. Pri-

ma di mettere il mezzo su strada, però, bisognerà installare la colonnina di ricarica e formare il personale. «Sarà importante, perché sarà totalmente elettrico», precisa. «Dovremo capire cosa implica la manutenzione e tenere sotto controllo le batterie». C'è un po' di ansia, ammette, perché tutto è nuovo. Ma si è ben consapevoli che questi passi sono necessari. La strada da seguire è chiara: maggiore capacità di recupero nel salvataggio degli alimenti, minori emissioni e nuovi punti di raccolta. Una sfida su quattro ruote, sia su piccola che su grande scala. **SC**

«Non pensavo che in Ticino ci fosse tanta povertà, per tante famiglie un salario non basta.»

Ciro Barlese, responsabile della logistica a Cadenazzo



Centro di distribuzione Coop di Coira: un prezioso contributo al salvataggio alimentare e un'importante esperienza professionale in un contesto vicino al mercato del lavoro.

Foto: Div

A Coira, il modello di salvataggio alimentare e inserimento professionale fa scuola

La collaborazione tra *Tavolino Magico* e gli enti attivi nell'inserimento professionale è consolidata in tutte le piattaforme logistiche. A Coira, il partenariato con l'Ufficio cantonale per l'industria, arti e mestieri e lavoro (UCIAML) è particolarmente stretto e offre nuove prospettive di sviluppo. Un esempio efficace di salvataggio alimentare e inserimento professionale.

La collaborazione tra *Tavolino Magico* e l'Ufficio cantonale dell'industria, del commercio e del lavoro dei Grigioni (UCIAML) è da molti anni un modello di successo. L'UCIAML offre alla sua clientela incarichi diretti in un campo di attività significativo, mentre *Tavolino Magico* distribuisce le derrate alimentari salvate attraverso la sua rete di punti di distribuzione nella regione Grigioni + a persone colpite da povertà. Questa collaborazione è nata originariamente a causa della mancanza di offerte di integrazione lavorativa, spiega Alexandra Gautschi, capo del dipartimento Misure sul mercato del lavoro: «Poiché nel cantone c'erano poche offerte adatte per incarichi di integrazione lavorativa, l'UCIAML ha creato molti programmi di incarico in ambito sociale, insieme a organizzazioni partner come *Tavolino Magico*.» Questa collaborazione istituzionale di successo sarà ora ampliata e sviluppata ulteriormente: con un ulteriore educatore del lavoro presso la sede logistica di Coira, le persone in inte-

grazione lavorativa possono essere seguite più da vicino e possono essere creati fino a otto ulteriori posti di lavoro. Allo stesso tempo, gli orari di operatività saranno estesi a tutto l'anno e agli interventi del sabato. «Per il recupero e l'aiuto alimentare, questo ha un impatto molto grande», afferma Alex Stähli, direttore di *Tavolino Magico*. «Con la soppressione delle ferie aziendali e le ulteriori distribuzioni festive, potremmo effettuare in futuro circa 60 distribuzioni alimentari aggiuntive all'anno a beneficio delle persone in difficoltà. Ciò consentirebbe il salvataggio e la distribuzione di 40–50 tonnellate di generi alimentari per un valore di circa 325'000 franchi.»

Una collaborazione con doppio effetto

Già oggi, nella sede di Coira, vengono salvate in media circa 16 tonnellate di derrate alimentari a settimana. Tra 20 e 25 persone in integrazione lavorativa sono regolarmente



Miha Sencar, vicespagnolo della Centrale di distribuzione Coop di Coira, intravede un grande potenziale per il salvataggio alimentare grazie alla collaborazione ampliata con Tavolino Magico e l'UCIAML.

Foto: Div

impiegate e supportano i processi logistici di *Tavolino Magico*. L'espansione della capacità a livello di personale e logistica avrà un ampio impatto positivo sul lavoro nel magazzino logistico di Coira, afferma Alexandra Gautschi: «Il nostro nuovo educatore del lavoro è attivo nel magazzino logistico e può così garantire un supporto ravvicinato e, allo stesso tempo, offrire un importante aiuto al team esistente come vicespagnolo della logistica. Questo non si traduce solo in un aumento del numero di persone in integrazione lavorativa, ma anche in un miglioramento della qualità e della flessibilità per l'intero team.» Un altro importante vantaggio: «Gli orari di operatività prolungati, specialmente di sabato, permettono anche a più persone di trovare un impiego adatto presso di noi. Ad esempio, una madre che durante la settimana si occupa dei bambini e vuole comunque partecipare ai nostri programmi.» Dalla sua lunga esperienza, Alexandra Gautschi sa quanto sia importante un'attività adeguata e un'assistenza ravvicinata per le persone in integrazione lavorativa: «La nostra clientela presenta spesso presupposti molto diversi. Alcune persone devono reinventarsi professionalmente dopo un infortunio, altre cercano di ritrovare il proprio posto nel mercato del lavoro dopo un periodo psicologicamente stressante, altre ancora si trovano ad affrontare un nuovo inizio professionale dopo aver perso il lavoro o essere fuggite da un Paese di origine non sicuro.»

Più generi alimentari grazie a impegni vicino al mercato del lavoro

Un'altra particolarità della sede di *Tavolino Magico* di Coira è la stretta collaborazione con il centro di distribuzione Coop di Coira. Già da marzo 2016, sono attive persone in integrazione lavorativa. Smistano tutte le derrate alimentari restituite dalle filiali direttamente sul posto e selezionano i prodotti non più idonei alla vendita, ma ancora consumabili senza problemi. «La nostra clientela è particolarmente interessata a questi incarichi, poiché sono molto vicini al mercato del lavoro primario», spiega Alexandra Gautschi. Anche Miha Sencar, vicespagnolo del centro di distribuzione Coop di Coira, apprezza questa collaborazione: «Il team di *Tavolino Magico*/UCIAML si occupano già oggi di numerose attività, come lo scarico, lo smaltimento e la cernita delle derrate alimentari restituite. Questo crea un grande valore aggiunto per il centro di distribuzione Coop di Coira e per il salvataggio delle derrate alimentari.» Ogni giorno, in media, nel centro di distribuzione Coop di Coira lavorano da cinque a sette persone. Grazie al triage tempestivo, gli alimenti arrivano più rapidamente alla ridistribuzione ai beneficiari di *Tavolino Magico*, riducendo notevolmente le perdite alimentari. L'estensione prevista degli orari di operatività rafforzerà ulteriormente questo effetto, secondo Miha Sencar: «Se in futuro anche il sabato e durante le festività saranno impiegate persone in integrazione lavorativa, nel centro di distribuzione Coop di Coira potremo salvare altre 30–40 tonnellate di alimenti all'anno».

Maggiore supporto per le persone colpite dalla povertà

Dalla collaborazione ampliata fra *Tavolino Magico*, l'UCIAML e il centro di distribuzione Coop di Coira beneficeranno, infine, anche le persone colpite dalla povertà nel Canton Grigioni. «Quando, a partire da dicembre, la sede logistica *Tavolino Magico* di Coira sarà aperta tutto l'anno, potremo offrire ai nostri punti di distribuzione nella regione la possibilità di distribuire derrate alimentari ai beneficiari per più settimane e di partecipare alle iniziative festive di Grande Festa a Natale», spiega Alex Stähli. Proprio durante le festività, il salvataggio delle derrate alimentari è particolarmente importante, poiché nel commercio al dettaglio si ordinano grandi quantità di prodotti di alta qualità, con conseguenti eccedenze. Anche a lungo termine, l'espansione apre a ulteriori prospettive. «L'impiego di più persone si traduce, fondamentalmente, in una maggiore quantità di alimenti salvati e questo, a sua volta, crea le basi per espandere la rete *Tavolino Magico* e aprire nuovi centri di distribuzione. Per Alex Stähli, questa collaborazione approfondita funge quindi anche da modello: «L'espansione delle capacità a livello di personale e logistica nella sede di Coira dimostra bene come possiamo espandere in modo significativo il nostro salvataggio e aiuto alimentare grazie a buone collaborazioni e avere un impatto su più piani. Il potenziale nel salvataggio alimentare c'è: ora è il momento di sfruttarlo.» **DH**

Un aiuto che fa la differenza

Gli alimenti che riceve ogni settimana da *Tavolino Magico* sono di grande aiuto per Neila*. Madre divorziata di due bambini, sta attraversando una situazione finanziaria difficile. Per poterla gestire, ha fatto proprie due qualità: coraggio e gentilezza.

Siamo a Berna, è lunedì mattina. La distribuzione di generi alimentari da parte delle volontarie e dei volontari di *Tavolino Magico* è iniziata mezz'ora fa. Circa 60 famiglie ricevono oggi frutta e verdura, pane, carne surgelata, oltre a cioccolato e snack che l'organizzazione umanitaria ha salvato dallo spreco. Neila* ci dedica un po' del suo tempo per rispondere alle nostre domande e si siede per raccontare la sua vita. È arrivata dal Nord Africa in Svizzera nel 2012, parla francese e tedesco. Ormai è divorziata, i suoi figli hanno 3 e 13 anni. Neila combina diverse fonti di reddito per poter coprire il sostentamento e l'educazione dei figli: aiuto sociale, un lavoro part-time in un negozio di dolci e l'assistenza alimentare di *Tavolino Magico*.

«A volte riceviamo anche prodotti costosi, bevande, cioccolato, oggi per esempio ciliegie. In negozio, non potrei permettermi questi alimenti, di cui i bambini sono ghiotti.»

Un'integrazione irrinunciabile

Neila è beneficiaria di *Tavolino Magico* da cinque anni. È stata un'amica a parlarle di questa offerta. La parrocchia del suo quartiere ha emesso la carta beneficiario, con la quale può usufruirne. Viene ogni settimana. Con gli alimenti che riceve qui può coprire circa la metà del fabbisogno della sua famiglia. Ciò che apprezza di più: «A volte riceviamo anche prodotti costosi, bevande, cioccolato, oggi per esempio ciliegie. In negozio, non potrei permettermi questi alimenti, di cui i bambini sono ghiotti».

La vita di Neila non è facile. Cresce i suoi figli da sola e lavora in un negozio. Di sera, a volte, è piuttosto stanca. Ma non si lamenta. Quando pen-



La distribuzione delle derrate alimentari avviene secondo un processo definito. Il rispetto nei confronti dei beneficiari è un aspetto importante.

Foto: *Tavolino Magico*

sa al centro di distribuzione di *Tavolino Magico*, prova soprattutto gratitudine: «Vengo qui volentieri. Le persone che ci accolgono sono gentili. L'atmosfera è positiva e piacevole. È importante anche come ci si parla e ci si guarda. Qui mi sento bene e rispettata».

Neila si alza e saluta. Se ne va con le borse pesanti, piene dei generi alimentari che ha ricevuto. Rimangono il suo sorriso e la forza della sua gentilezza. Questi sono i suoi punti di forza per gestire al meglio il suo percorso di vita. **RS**

*Nome modificato

Anni pieni di impegno

Quest'anno sei collaboratrici e collaboratori di *Tavolino Magico* festeggiano il loro anniversario di servizio: da cinque, dieci o addirittura quindici anni si impegnano contro lo spreco alimentare e a favore delle persone colpite dalla povertà. Cosa li spinge a impegnarsi ogni giorno per la nostra missione? E cosa ricordano con particolare piacere? Glielo abbiamo chiesto.

Ute Munz

Anni di servizio presso *Tavolino Magico*:
5 anni

Funzione iniziale: Responsabile Centri di distribuzione e Volontari Regione Est

Funzione attuale: Responsabile Volontariato Regione Est e Svizzera centrale

Highlight personale: Vedere come cresce la nostra comunità di volontari

«Mi motiva il fatto che il nostro lavoro faccia davvero la differenza. Apprezzo particolarmente lo scambio con le nostre volontarie e i nostri volontari e i molti incontri stimolanti. Nessun giorno è uguale all'altro – questa combinazione di senso, comunità e varietà mi motiva ogni giorno anche dopo cinque anni.»



Foto: *Tavolino Magico*



Salvatore Valeo

Anni di servizio presso *Tavolino Magico*:
10 anni

Funzione iniziale: Assistenza donatori di prodotti nazionale

Funzione attuale: Assistenza donatori di prodotti Regioni Svizzera centrale ed Est

Motivazione personale: Le tante piccole cose che caratterizzano e arricchiscono la vita lavorativa quotidiana e distinguono *Tavolino Magico*.

«Con il mio francese fluente e molto fascino, nel 2021 ho avuto il privilegio di contribuire alla creazione di «Étoile Romande», la nostra piattaforma logistica nella Svizzera occidentale. Si tratta indubbiamente di uno dei miei più grandi successi professionali.»



«Quello che mi motiva, anche dopo dieci anni, è la capacità di *Tavolino Magico* di trasformare le eccedenze alimentari in solidarietà tangibile. Nei nostri centri di distribuzione non vengono solo distribuiti alimenti, ma si creano anche preziose relazioni tra volontarie, volontari e beneficiari. Da ciò spesso nascono nuove forme di solidarietà: un letto, una bicicletta o semplicemente una rete di persone che si aiutano a vicenda.»

Simonetta Caratti

Anni di servizio presso

***Tavolino Magico*:** 10 anni

Funzione iniziale: Volontaria presso il centro di distribuzione di Grono

Funzione attuale: Responsabile Media, Regione Svizzera italiana

Highlight personale: Le relazioni preziose e la solidarietà vissuta

«Mi motiva il fatto che ogni giorno facciamo concretamente la differenza: salviamo derrate alimentari dallo spreco e, allo stesso tempo, supportiamo le persone in situazioni di vita difficili. Particolarmente preziosa per me è la collaborazione con le numerose collaboratrici, i collaboratori, le volontarie e i volontari.»

Bettina Vetsch

Anni di servizio presso *Tavolino Magico*: 10 anni

Funzione iniziale: Responsabile regionale Svizzera orientale

Funzione attuale: Direzione dei settori Volontariato e Personale, membro della direzione

Highlight personale: Contribuire allo sviluppo di *Tavolino Magico*, creare nuovi centri di distribuzione e lavorare insieme a molte persone impegnate per creare soluzioni sostenibili.



«Non solo *Tavolino Magico* si è sviluppato in modo impressionante – anche i miei compiti sono cambiati costantemente: dalla comunicazione e amministrazione allo sviluppo della raccolta fondi fino alla responsabilità per le finanze. È proprio questa varietà che rende il mio lavoro interessante ancora oggi.»



Marianne Wagner

Anni di servizio presso *Tavolino Magico*: 15 anni

Funzione iniziale: Addetta a comunicazione e amministrazione

Funzione attuale: Responsabile Donazioni finanziarie e partenariati, Finanze

Highlight personale: La collaborazione con così tante persone motivate



«La missione ha sempre avuto un senso, e lo ha ancora oggi. Vengono inoltre aggiunti continuamente nuovi progetti e nuovo potenziale. La dinamica di potersi evolvere come organizzazione di salvataggio alimentare rende il lavoro ancora oggi piacevole, esattamente come il primo giorno.»

Alex Stähli

Anni di servizio presso *Tavolino Magico*: 15 anni

Funzione iniziale: Direttore

Funzione attuale: Direttore

Highlight personale: Guida sul termine minimo di conservazione e apertura del nostro hub «Étoile Romande» a Penthaz, insieme a organizzazioni e aiuti alimentari nella Svizzera occidentale

Impressum

Editore: *Tavolino Magico*
Via Industrie 2
6593 Cadenazzo
Telefono 052 224 44 88
info@tavolinomagico.ch
www.tavolinomagico.ch

Conto per le donazioni:
CH89 0900 0000 1591 0551 0

Redazione: Dina Hungerbühler (DH), Robert Delikhan (RD), Textbüro Leutenegger / Erik Brühlmann (EB), Reto Schlegel (RS) e Simonetta Caratti (SC)

Traduzione italiana:
sein gmbh, Rüti ZH

Frequenza:
quadrimestrale

Grafica / Layout:
A4 Agentur AG, Rotkreuz

Tiratura: 40 500 copie (d, f, i)

Prossima edizione:
dicembre 2026

Immagine di copertina:
Tavolino Magico

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.

f tischleindeckdich

ig tischleindeckdich_schweiz

in Tischlein deck dich

**Aiutateci
a salvare
cibo!**

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



E-Banking



TWINT

Tavolino Magico
è sostenuto da:

coop

MIGROS



TRANS GOURMET
PRODEGA

ERNST GÖHNER STIFTUNG

soccorso d'inverno
Svizzera