



TAVOLINO MAGICO

Cibo salvato – cibo donato

Lettera dal Tavolino

Estate 2.26



**Nel cuore della logistica, dove il recupero
di cibo ha il massimo impatto.**



Cara lettrice, caro lettore

Dal 2013 esiste, con il nome **foodbridge**, una soluzione nazionale dedicata al settore del commercio al dettaglio svizzero, sviluppata in collaborazione con le due **organizzazioni nazionali Tavola Svizzera e Tivolino Magico**. Nel corso degli ultimi 13 anni, questa collaborazione è stata costantemente perfezionata e ampliata. Grazie a questo impegno congiunto, la quantità di derrate alimentari recuperate dal commercio al dettaglio è **più che triplicata**.

Il nome **foodbridge** simboleggia il ponte costruito congiuntamente dal commercio al dettaglio e dalle due organizzazioni tra l'abbondanza e il bisogno. Dal 2013, **Tivolino Magico** ha ulteriormente sviluppato questo ponte, trasformandolo in un **efficiente snodo logistico** in grado di ritirare grandi quantità di prodotti donati, prepararli e distribuirli in modo mirato alle persone in difficoltà economiche.

Questa evoluzione è stata resa possibile, da un lato, dalla creazione di centri logistici regionali distribuiti in tutte le aree della Svizzera. Oggi **Tivolino Magico** dispone di circa **6.000 m² di superfici di magazzino** dotate di moderne celle frigorifere, che permettono di conservare correttamente sia i prodotti freschi sia gli alimenti a lunga conservazione. Dall'altro lato, un contributo determinante è dato dalla collaborazione quotidiana con numerose organizzazioni di aiuto alimentare attive in tutto il Paese.

In qualità di **«One-Contact-Solution»**, **Tivolino Magico** offre ai donatori di prodotti una soluzione semplice, rapida ed efficiente, garantendo al contempo una distribuzione capillare a livello locale, regionale e nazionale. Questo avviene sia attraverso i propri centri di distribuzione, sia mediante l'inoltro di consistenti quantitativi di alimenti ad altre organizzazioni partner. Il coordinamento di questa attività è affidato al team «Donazioni di Prodotti», guidato da Matthias Merz, che attraverso una **centrale nazionale di distribuzione** assicura processi rapidi ed efficaci. Il funzionamento concreto di questa collaborazione viene illustrato con esempi nelle pagine 3–5.

La cooperazione con altre organizzazioni di aiuto alimentare, tuttavia, non può crescere all'infinito. **Attualmente circa il 40% degli alimenti recuperati viene distribuito tramite organizzazioni partner**, una quota che lascia intravedere il raggiungimento di un limite naturale. Per continuare a sostenere direttamente il maggior numero possibile di persone, **Tivolino Magico** gestisce una propria rete di centri di distribuzione e ne apre costantemente di nuovi, come quello di Henggart (vedi pagine 10–11).

E per concludere, due piccole chicche per tutti i sensi: nella nostra prima edizione della «Lettera dal Tivolino» nella sua «nuova veste» troverete per la prima volta anche una stimolante selezione di ricette «foodsaver» a cura della chef stellata e membro del Comitato di **Tivolino Magico Tanja Grandits**.

Vi auguro tanta soddisfazione e successo nella preparazione delle ricette e naturalmente **buon appetito!**

Alex Stähli, direttore

Recuperare alimenti, sostenere persone: una rete nazionale di solidarietà

Il recupero degli alimenti destinati allo spreco è oggi una questione sociale di grande rilevanza. *Tavolino Magico*, prima organizzazione svizzera attiva nel food saving, si è affermata negli ultimi anni come partner affidabile ed efficiente per la grande distribuzione e l'industria alimentare. Questo risultato è stato reso possibile da una rete capillare presente in tutto il Paese e da un approccio collaborativo che punta in modo mirato sulla qualità e sulla professionalità.

Il tradizionale settore dei prodotti lattiero-caseari

Elsa Group fa parte del gruppo Migros ed è un punto di riferimento nel settore lattiero-caseario svizzero. Nelle sue otto sedi distribuite sul territorio nazionale, circa 1.100 collaboratori producono e confezionano latticini, affinano diverse varietà di formaggio e sviluppano anche prodotti a base di proteine vegetali. Ridurre lo spreco alimentare è un obiettivo dichiarato della Elsa Group. Quando si generano eccedenze che non possono essere distribuite attraverso i normali canali di vendita, vengono attivati percorsi alternativi di valorizzazione. In questo contesto, le donazioni ad organizzazioni come *Tavolino Magico* svolgono un ruolo centrale. La distribuzione di alimenti a persone in difficoltà economica rientra infatti nell'impegno sociale di Migros ed è pienamente coerente con la visione del fondatore, Gottlieb Duttweiler.

Da molti anni Elsa Group collabora con *Tavolino Magico* nel recupero delle eccedenze alimentari. All'inizio di quest'anno, questa cooperazione è stata ulteriormente rafforzata. Michael Hugentobler, responsabile sostenibilità di Elsa Group, ne spiega le motivazioni: «Una collaborazione efficace richiede grande rapidità di reazione e una certa flessibilità da parte delle organizzazioni che ricevono le donazioni. Per noi è inoltre importante la vicinanza geografica del centro logistico, così da ridurre costi ed emissioni legati ai trasporti. *Tavolino Magico* soddisfa pienamente questi requisiti e distribuisce una parte significativa dei prodotti donati, attraverso la rete di distribuzione Etoile Romande*, ad altri enti caritatevoli della Svizzera romanda. Questo aspetto è molto importante anche per Elsa Group, affinché il maggior numero possibile di persone possa beneficiare delle nostre donazioni.»

* Etoile Romande è la rete di distribuzione della Svizzera romanda. Il centro logistico di Penthaz (VD) mette a disposizione alimenti recuperati ad altre organizzazioni caritative, operando come un vero e proprio fornitore di servizi logistici. Tra i partner della rete figurano Caritas Vaud con la Centrale alimentaire de la région lausannoise (CA-RL), Cartons du Coeur Romandie, Fondation Table Suisse Région Romandie, Tables du Rhône nel Vallese e Fondation Partage a Ginevra.



Foto: Div

«Puntiamo a diminuire il più possibile le perdite di alimentari durante il processo di valorizzazione dei nostri prodotti.»

Michael Hugentobler, direttore della sostenibilità del gruppo Elsa SA

Rivella: un marchio storico di grande tradizione

Da oltre dieci anni, l'azienda familiare Rivella, fondata nel 1952, collabora con *Tavolino Magico* in un rapporto basato sulla fiducia e sulla stima reciproca. Le donazioni di prodotti avvengono in diverse situazioni: quando la data minima di conservazione è prossima alla scadenza (DMC – si vedano le relative indicazioni d'uso sul sito www.tavolinomagico.ch) oppure in caso di sovrapproduzione. Negli ultimi dodici mesi, Rivella ha donato complessivamente 66 pallet di bevande, contribuendo così in modo significativo al recupero di prodotti altrimenti destinati al macero. L'impegno contro lo spreco alimentare è, per certi aspetti, parte integrante del DNA di Rivella. La celebre bevanda nazionale viene infatti prodotta con siero di latte, acqua, zucchero ed estratti di erbe e frutta. Il siero di latte è un sottoprodotto della produzione di formaggio e quark: già all'origine della ricetta di Rivella è quindi presente il principio del recupero e valorizzazione delle risorse alimentari. Monika Christener, responsabile della comunicazione aziendale del gruppo Rivella, spiega quali sono gli elementi fondamentali per una collaborazione

«Siamo felici di poter destinare le nostre bevande a una buona causa anziché sprecarle. Questo rappresenta una parte importante del nostro impegno sociale e del nostro approccio alla sostenibilità.»

Monika Christener, direttrice della comunicazione del gruppo Rivella

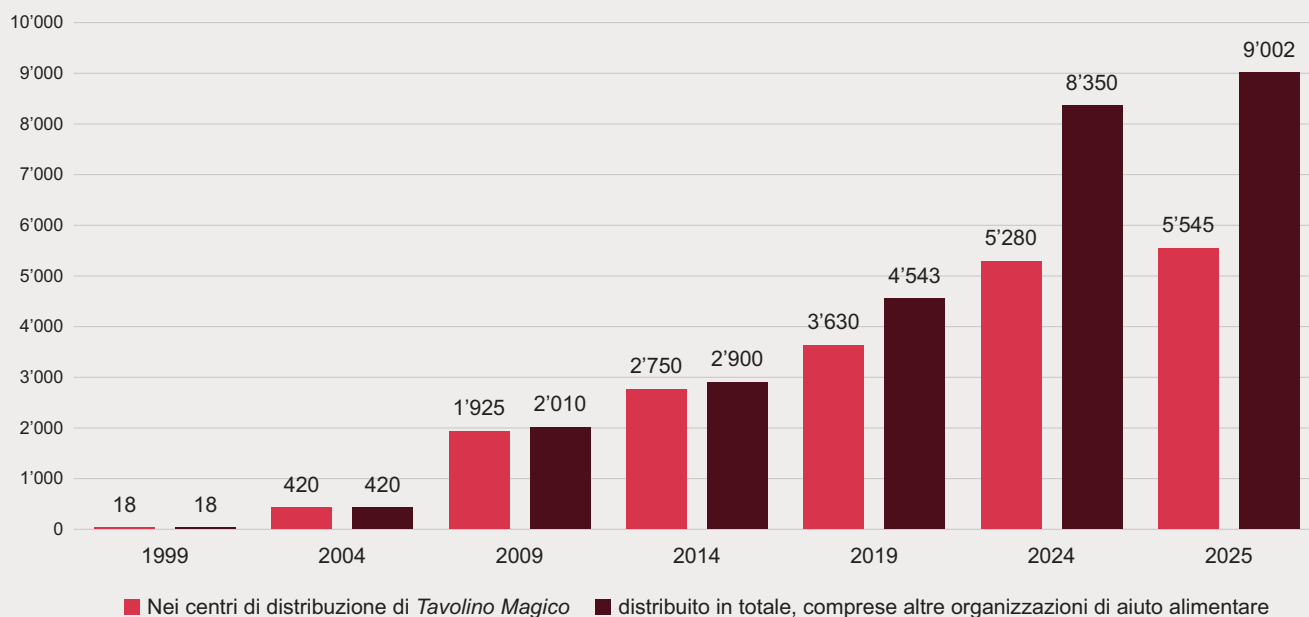
Collaborare con altri aiuti alimentari

I numeri parlano: Nel 2025 *Tavolino Magico* ha recuperato e distribuito 9.002 tonnellate di alimenti, di cui 5.545 tonnellate attraverso i propri centri di distribuzione e 3.457 tonnellate tramite altre organizzazioni di aiuto alimentare.

efficace: «Per noi è essenziale poter contare su una logistica competente e affidabile. Chiediamo: siete interessati a 5 pallet? E riceviamo immediatamente una risposta: sì – e la merce viene ritirata.» Un altro aspetto fondamentale è la garanzia che le bevande rimangano in Svizzera e vengano consumate sul territorio nazionale. A causa delle normative vigenti in materia di esportazione e riciclaggio, Rivella non può infatti donare i propri prodotti all'estero. Nell'Unione Europea, ad esempio, è obbligatorio utilizzare tappi che rimangano attaccati alla bottiglia dopo l'apertura, una disposizione che comporta requisiti specifici per la commercializzazione dei prodotti.

Negli ultimi anni è cresciuta costantemente la quota di alimenti recuperati e destinati ad altre organizzazioni sociali. Matthias Merz, responsabile del settore donazioni di prodotti, evidenzia il valore strategico di questo impegno: «Grazie a una logistica efficiente per il trasporto e lo stoccaggio, oggi siamo considerati un partner affidabile nelle strategie di sostenibilità del commercio al dettaglio e dell'industria alimentare. Ventisette anni di esperienza e la costante volontà di evolverci insieme al settore sono ciò che ci contraddistingue. Possiamo inoltre contare su una rete nazionale di organizzazioni caritative che ci permette di portare gli alimenti recuperati proprio dove ce n'è più bisogno: alle persone che necessitano di sostegno.»

Quantità di generi alimentari distribuiti



Fondation Partage: la banca alimentare di Ginevra

Un esempio significativo di questa collaborazione è Fondation Partage, la banca alimentare del Canton Ginevra. Da oltre vent'anni questa fondazione di pubblica utilità fornisce alimenti e beni di prima necessità a circa 50 organizzazioni partner, impegnandosi attivamente sia nella lotta contro lo spreco alimentare sia nella valorizzazione degli alimenti attraverso propri laboratori. Qui prodotti come mele essiccate, caffè verde tostato e biscotti realizzati con pane invenduto vengono trasformati per prolungarne la conservazione e ridurre gli sprechi. La direttrice Maud Bonnet descrive così la collaborazione con *Tavolino Magico* nella Svizzera romanda: «Questa partnership rappresenta un vero modello di collaborazione. Si basa sulla solidarietà, sulla fiducia reciproca e sulla complementarità delle nostre competenze. Grazie alla forza logistica e alla rete nazionale di *Tavolino Magico*, abbiamo potuto accedere a nuovi prodotti e aumentare in modo significativo le quantità redistribute a Ginevra a beneficio delle organizzazioni che sosteniamo.» Capita inoltre che questa collaborazione funzioni in entrambi i sensi, quando Partage può mettere a disposizione di Etoile Romande (vedi sopra a pagina 3) alcuni prodotti di cui dispone in grandi quantità, come articoli per l'igiene, pannolini o determinati generi alimentari.

Pur mantenendo una propria specificità – operando esclusivamente nel Canton Ginevra, acquistando direttamente una parte degli alimenti e organizzando collette nei punti vendita – Fondation Partage condivide con *Tavolino Magico* la stessa missione. Come sottolinea Maud Bonnet: «Siamo profondamente grati per questa collaborazione. Dimostra

quanto sia fondamentale unire le forze per affrontare le sfide sociali e alimentari del nostro tempo.»

«Con *Tavolino Magico* abbiamo una collaborazione pluriennale settimanale che funziona molto bene.»

Fra Martino Dotta, direttore della Fondazione Francesco per l'aiuto sociale



«Questa partnership rappresenta un vero modello di collaborazione. Si basa sulla solidarietà, sulla fiducia reciproca e sulla complementarità delle nostre competenze.»

Maud Bonnet, direttrice della Fondazione Partage

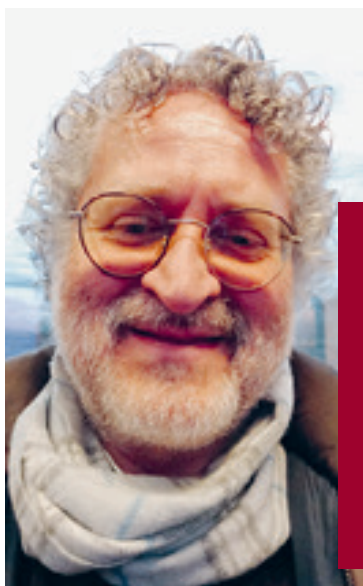
A sinistra Abdellah Abidi, direttore delle operazioni e Maud Bonnet, direttrice della Fondazione Partage.

Foto: Div

In Ticino: Casa Martini e il centro sociale Bethlehem

Nel 2025 *Tavolino Magico* ha donato 5,7 tonnellate di alimenti alla Casa Martini e al Centro sociale Bethlehem, due strutture di prima accoglienza che nel corso dell'ultimo anno hanno distribuito complessivamente oltre 38.000 pasti a persone in difficoltà economica. Si tratta di una collaborazione consolidata da anni, che permette di distribuire ogni settimana tra gli 80 e i 100 chilogrammi di alimenti alle due strutture sociali gestite dalla Fondazione Francesco per l'aiuto sociale. «Per noi è un sostegno importante: ci aiuta a preparare i pranzi e le cene per i nostri ospiti. Riceviamo anche alimenti per la colazione. Sono davvero aiuti preziosi», sottolinea fra Martino Dotta, direttore della Fondazione.

Casa Martini, aperta tutti i giorni, offre pasti caldi, posti letto e orientamento sociale. Nel 2025 ha registrato 4'100 pernottamenti e 1'911 interventi sociali. A Lugano, il Centro sociale Bethlehem, sede della mensa della Masseria della solidarietà, ha effettuato 3'251 interventi di orientamento sociale di base per accompagnare le persone verso possibili soluzioni. «In Ticino la precarietà è in aumento e sempre più giovani chiedono aiuto», osserva fra Martino Dotta.





Amine Diare Conde, promotore e presidente dell'associazione Essen für Alle (Cibo per tutti)

«Siamo molto grati per gli alimenti che riceviamo.»

Amine Diare Conde, promotore e presidente dell'associazione Essen für Alle (Cibo per tutti)

Alla Gassenküche vengono serviti ogni giorno, 7 giorni su 7, circa 30 pasti. Nel 2025 è stato raggiunto un record storico con oltre 13.000 pasti distribuiti a persone in difficoltà. Judith Pallota, cuoca dal 2009 e direttrice dal 2017, accoglie persone con storie diverse: «Persone con dipendenze, malati cronici, spiriti liberi e

Foto: Div

Cibo per tutti

Cibo per tutti è nata nel marzo 2020, quando, all'inizio della pandemia di coronavirus, molte strutture sociali furono costrette a chiudere a tempo indeterminato. Oggi l'associazione, riconosciuta di pubblica utilità, sostiene ogni settimana oltre 5.000 persone in difficoltà attraverso la distribuzione di generi alimentari di prima necessità e prodotti per l'igiene, donati o acquistati, in cinque sedi distribuite sul territorio svizzero. Il fondatore e presidente dell'associazione, Amine Diare Conde, sottolinea il valore della collaborazione con *Tavolino Magico*: «Siamo molto grati per gli alimenti che riceviamo. Si tratta di quantitativi importanti, soprattutto per le nostre sedi di Zurigo e Coira. Offriamo un sostegno facilmente accessibile, senza procedure complesse di verifica dei bisogni, che sarebbe difficile gestire con le sole risorse dei nostri volontari. La nostra associazione e *Tavolino Magico* si completano a vicenda in modo efficace: raggiungiamo anche persone che vivono in condizioni di bisogno ma che non beneficiano dell'assistenza sociale, sia perché non soddisfano pienamente i criteri richiesti, sia perché scelgono di non farne richiesta.» Le due organizzazioni condividono lo stesso impegno nella lotta contro lo spreco alimentare e nel sostegno alle persone con risorse economiche limitate.

un numero crescente di anziani soli, persone di diversa provenienza.» Oltre a offrire pasti sani e preparati al momento, la Gassenküche è un luogo di incontro e sostegno, dove gli ospiti trovano compagnia, rispetto e serenità. «Senza dover dimostrare nulla. E questo fa bene.»

Così, gli alimenti salvati da *Tavolino Magico* trovano talvolta la loro destinazione nei piatti della mensa sociale di Sciaffusa. Forse questo non compare in nessuna strategia o rapporto ufficiale, ma testimonia concretamente il valore delle reti solidali. È proprio grazie a queste collaborazioni che il recupero delle eccedenze alimentari e il sostegno alle persone in difficoltà si intrecciano, trasformandosi in un aiuto concreto, capace di rispondere non solo ai bisogni materiali, ma anche a quelli umani e relazionali. **RS & SC**

La cucina di strada a Sciaffusa

Un esempio particolare all'interno della rete di *Tavolino Magico* è rappresentato dalla «Gassenküche Schaffhausen», gestita dall'Associazione per le questioni giovanili, la prevenzione e l'aiuto alle dipendenze (VJPS). La struttura non riceve direttamente alimenti da *Tavolino Magico*, ma collabora coi centri di distribuzione di Herblingen, Breite e Neuhausen, nel Canton Sciaffusa. Al termine delle distribuzioni, gli alimenti che non trovano assegnazione vengono consegnati alla mensa sociale coordinata da Judith Pallotta. Ciò accade, ad esempio, quando rimangono eccedenze di prodotti come banane o cioccolato, oppure quando confezioni di grandi dimensioni, come sacchi da 10 chilogrammi di fagioli destinati alla ristorazione, risultano difficili da distribuire ai beneficiari.

«Nella nostra struttura si trova compagnia, silenzio protezione, amicizia, rispetto. Quello di cui le persone hanno bisogno.»

Judith Pallotta, direttrice della «Gassenküche» a Sciaffusa



Foto: Div

Rispetto reciproco

Al centro di distribuzione di Emmenbrücke si intrecciano storie di vita diverse. Due donne originarie della Turchia raccontano il viaggio che le ha portate in Svizzera e spiegano perché *Tavolino Magico* significa per loro molto più di un semplice sostegno.

È lunedì pomeriggio al centro parrocchiale Pfarreizentrum St. Maria. C'è un vivace fermento: i volontari sistemano gli alimenti sui lunghi tavoli, preparandosi all'arrivo dei beneficiari. All'esterno si è già formata una fila di persone in attesa dell'apertura delle porte, prevista per le 14.30. Tra loro ci sono anche Asel* e Defne*. Chiacchierano, ridono e si scambiano battute con naturalezza. Si conoscono da molti anni, vivono nello stesso quartiere e si sostengono a vicenda nella vita quotidiana come due sorelle.

Asel è arrivata in Svizzera nel 2016. Ha conosciuto suo marito in Turchia e successivamente ha deciso di trasferirsi qui con lui. Oggi vive a Emmenbrücke col marito e i loro tre figli e, da due anni, ha il passaporto svizzero. Si sente grata per la vita che ha costruito in Svizzera e apprezza soprattutto il rispetto con cui viene trattata. A causa dell'artrosi ha dovuto affrontare numerosi interventi e non può lavorare. Vive grazie a una rendi-



Asel* e Defne* mentre entrano nel centro di distribuzione.

Foto: *Tavolino Magico*

Amicizia e sostegno: un ambiente così accogliente e un sostegno di questo genere non sono affatto scontati; non li avevano mai sperimentati da nessun'altra parte.

ta di invalidità e da 5 anni frequenta regolarmente *Tavolino Magico*. Questo sostegno rappresenta per lei un aiuto concreto, anche dal punto di vista economico. Mentre racconta la sua storia, unisce le mani formando un cuore. Per lei ciò che trova qui non è affatto scontato: l'accoglienza, la disponibilità e il modo in cui le persone si relazionano tra loro hanno un grande valore.

Tra responsabilità familiari e desiderio di indipendenza

Accanto a lei c'è Defne. Vive in Svizzera dal 2008, è sposata e madre di quattro figli. Per molti anni si è presa cura del marito, che per un lungo periodo ha sofferto di problemi di salute. Questo le ha impedito di svolgere un'attività lavorativa.

Oggi desidera rientrare nel mondo del lavoro, ma l'asma e le allergie rendono questo percorso particolarmente complesso. Ha conosciuto *Tavolino Magico* durante un corso di tedesco e da allora vi si reca regolarmente. Per lei è un sostegno prezioso, ma anche un luogo in cui il rispetto e la dignità delle persone sono sempre al centro.

Una gratitudine che unisce

Le due amiche parlano con grande riconoscenza. Un'esperienza di solidarietà e sostegno come quella che vivono qui non l'avevano mai incontrata altrove. Il loro cammino le ha portate prima in Svizzera, poi a *Tavolino Magico*: questo per loro ha un significato profondo. «Tutto questo non esiste altrove», dice Asel con convinzione. Poco dopo si aprono le porte. Le due donne prendono le loro borse e varcano l'ingresso insieme, fianco a fianco, come hanno fatto tante altre volte. **JK**

*Nomi cambiati!

Determinazione, tempo e prezioso lavoro manuale: così *Tavolino Magico* salva cibo a Gossau

Dallo scorso settembre *Tavolino Magico*, assieme ad un team di volontari molto motivati, seleziona alimentari impeccabili direttamente alla centrale Coop di Gossau. Grazie a questa ulteriore preselezione in 8 ore si possono salvare in media 3 tonnellate di cibo. Reportage da Gossau.

Nella centrale Coop a Gossau c'è un'attività frenetica. Ci sono 95 rampe di carico, dove attraccano ogni giorno numerosi camion che trasportano prodotti, qui immagazzinati, verso i punti vendita regionali. Con ogni consegna rientrano inoltre alla centrale anche gli esuberi e gli imballaggi vuoti provenienti dalle filiali, che vengono riportati in un'apposita area della piattaforma. Nella parte posteriore di questa area, da settembre dello scorso anno, operano i volontari di *Tavolino Magico*, che ogni sabato e lunedì, selezionano con un lavoro accurato, impegnativo ma molto efficace, i prodotti ancora perfettamente integri e commestibili. In media, nell'arco di sei-otto ore, vengono recuperate oltre tre tonnellate di alimenti: prodotti che altrimenti finirebbero nei rifiuti organici. Tempo, concentrazione e numerose braccia disponibili sono i fattori chiave di questo lavoro, spiega Matthias Merz, responsabile del team donazioni alimentari di *Tavolino Magico*: «I nostri volontari svolgono qui un lavoro estremamente importante. Grazie alla selezione accurata e approfondita

effettuata direttamente alla centrale di raccolta dei resi, riescono a separare in modo mirato i prodotti ancora utilizzabili dall'intero flusso delle eccedenze e a salvare anche alimenti particolarmente delicati, che andrebbero persi a causa di tempi di trasporto più lunghi o di condizioni di conservazione sfavorevoli». Questa fase aggiuntiva di preselezione integra e accelera il già consolidato processo di recupero degli alimenti di *Tavolino Magico*. L'obiettivo è che i prodotti donati vengano selezionati e controllati, direttamente nelle centrali dei grandi donatori come Coop e Migros e poi distribuiti entro 24 ore nei centri logistici locali di *Tavolino Magico*. In questo modo, le persone in difficoltà ricevono alimenti il più possibile freschi, compresi prodotti delicati come frutta, verdura e prodotti da forno.

Lavoro di squadra nel processo di recupero alimentare

Attualmente, in ogni turno, sono impegnate da otto a dodici persone nell'area 2 della centrale di Gossau, e ogni mano è

«Ho lavorato per molti anni nel settore alimentare e so quanto incidano fattori come il tempo, il trasporto e lo stoccaggio sulle possibilità di recuperare gli alimenti.»

Edy Hodel, fa parte del team volontari di Gossau



Foto: *Tavolino Magico*

Un'attività che richiede tempo e abilità: Edy Hodel considera il suo impegno e quello del suo team a Gossau un importante strumento per salvare gli alimenti dalla distruzione.

preziosa. «Il team di volontari di *Tavolino magico* è responsabile in modo autonomo dell'intero processo di recupero delle eccedenze alimentari nella centrale, compresa l'organizzazione del lavoro e il coordinamento con i collaboratori della logistica di Coop», racconta con orgoglio Edy Hodel. Da inizio anno, Edy fa parte del gruppo di volontari di Gossau ed è regolarmente presente sul posto. Insieme a due colleghi, riceve a ritmo incessante carrelli pieni provenienti dalle rampe di scarico: nel capannone 2 confluiscono tutti i resi alimentari provenienti da circa 180 punti vendita Coop della regione. Edy controlla cassa dopo cassa e fa già una prima selezione sommaria: pane, frutta, verdura, piatti pronti e molti altri prodotti. Ciò che può ancora essere recuperato viene inviato nella «zona *Tavolino*» per una selezione più accurata, mentre i prodotti non più commestibili finiscono nei rifiuti organici. «Ho lavorato per molti anni nel settore alimentare e so quanto incidano fattori come il tempo, il trasporto e lo stoccaggio sulle possibilità di recuperare gli alimenti», spiega l'attivissimo pensionato. «Da un lato, mi

rattrista vedere quanto viviamo in una società dell'abbondanza e come, anche a causa dei nostri elevati standard qualitativi, la quantità di prodotti restituiti dai punti vendita sia così elevata. Servirebbe una maggiore sensibilizzazione della popolazione. Dall'altro lato, da pragmatico, vedo anche una situazione vantaggiosa per tutti. Conosco bene lo stress quotidiano del commercio al dettaglio. Col tempo necessario e un chiaro focus possiamo salvare molti prodotti che richiedono qualcosa in più di un semplice gesto per essere recuperati. È proprio qui che entriamo in gioco noi volontari. A mio parere, questo lavoro, impegnativo sia in termini di tempo sia di rapidità d'intervento, vale assolutamente la pena: permette di valorizzare il cibo prodotto e, soprattutto, di distribuirlo a persone in difficoltà economica.»

La fase cruciale di una selezione accurata

A mostrare quali siano gli interventi che fanno davvero la differenza è Gabi Geser, volontaria impegnata nella selezione accurata dei prodotti. Prende in mano un casco di banane: cinque sono perfettamente integre, mentre una presenta una punta leggermente marrone. Proprio questo piccolo difetto ha probabilmente portato allo scarto dell'intero prodotto per la vendita. «Proprio per frutta e verdura abbiamo un grande margine d'intervento. Spesso si tratta soltanto di un piccolo difetto che può essere facilmente eliminato durante questa prima selezione. Se però queste banane rimanessero accatastate così ancora a lungo, domani potremmo trovarne già tre completamente marroni.» Gabi sistema nelle cassette verdi destinate

**Vuoi
impegnarti come
responsabile team a
Gossau oppure come
volontario/a a Dierikon?
Contatta Viviana Prezioso:
viviana.prezioso@
tischlein.ch**

a *Tavolino Magico* anche prodotti da forno, uova e cioccolato. Dopo un secondo controllo alla piattaforma logistica di Winterthur, questi alimenti vengono consegnati il più rapidamente possibile a uno dei 50 centri di distribuzione della regione. «Non possiamo salvare tutto, ma ogni prodotto che riesce ad arrivare a persone in difficoltà anziché finire nei rifiuti mi dà grande soddisfazione.» Gabi Geser presta la sua opera come volontaria alla centrale Coop di Gossau quasi fin dall'avvio del progetto. È venuta a conoscenza di questa opportunità grazie a un'amica e, nel frattempo, ha stretto nuove conoscenze all'interno del team. «Dopo il pensionamento, tra il tempo dedicato ai nipoti, le gite e alcuni piccoli progetti personali, sentivo la mancanza di un'attività regolare che avesse un significato concreto. Ora vengo a Gossau quasi ogni lunedì per tre ore. Stiamo diventando una squadra sempre più affiatata, anche se c'è ancora molto da imparare e da migliorare.»

Ottimizzazione e sviluppo del progetto «foodsave» di Gossau

«Avere un team locale di volontari così motivato, organizzato in modo autonomo e fortemente impegnato non è affatto scontato», afferma Viviana Prezioso, responsabile del reclutamento e della formazione dei volontari a *Tavolino Magico*. «Abbiamo iniziato con due persone molto motivate e, fortunatamente, il gruppo è poi cresciuto costantemente. Ci siamo resi rapidamente conto che la preselezione degli alimenti restituiti direttamente alla centrale offriva un enorme potenziale di recupero. Tuttavia, possiamo sfruttarlo pienamente solo disponendo di un numero sufficiente di volontari.» Per questo motivo, l'organizzazione è attualmente alla ricerca di ulteriori coordinatori dei volontari, che fungano

da punto di riferimento per il team di Gossau e offrano supporto attraverso attività amministrative e organizzative svolte dietro le quinte. «In questo modo possiamo rafforzare la continuità del progetto, garantire procedure più strutturate e migliorare il coordinamento con i collaboratori regionali di *Tavolino Magico*.» Sono inoltre già in fase di preparazione nuovi progetti pilota per estendere il collaudato modello «foodsave» ad altre sedi. «Da maggio ha aperto alla centrale operativa Migros di Dierikon (Lucerna) lo

stesso sistema di preselezione degli alimenti restituiti e stiamo costituendo anche lì un nuovo team locale di volontari. Potremo così mettere a frutto l'esperienza acquisita a Gossau nel processo di recupero alimentare e, auspicabilmente, salvare ancora più derrate alimentari dalla distruzione anche nella Svizzera centrale.» **DH**



Gabi Geser si rallegra di ogni prodotto che viene dato a bisognosi e non finisce nella spazzatura.

«Dopo il pensionamento, tra il tempo dedicato ai nipoti, le gite e alcuni piccoli progetti personali, sentivo la mancanza di un'attività regolare che avesse un significato concreto.»

Gabi Geser, fa parte del team volontari di Gossau

Aprire un nuovo centro di distribuzione con cuore e metodo

Anno dopo anno, *Tavolino Magico* riesce a salvare sempre più alimenti destinati al macero. Per stare al passo con questa crescita, si prevede di aprire nuovi centri di distribuzione in tutta la Svizzera, dove gli alimenti potranno essere consegnati a persone e famiglie in difficoltà. Ecco che cosa serve per avviare un nuovo centro di distribuzione.

Il centro di distribuzione di Henggart, nello Zürcher Weinland tra Winterthur e Sciaffusa, è stato inaugurato nel gennaio 2025. Abbiamo chiesto alle due co-responsabili, Priska Huber e Regula Wernli, quali preparativi siano stati necessari. Priska Huber racconta: «Dopo le verifiche e i colloqui con *Tavolino Magico*, il primo passo è stato trovare un locale adatto. Nonostante molti tentativi e diversi rifiuti, abbiamo

capito subito che i criteri da soddisfare sono numerosi: i locali devono essere disponibili gratuitamente per tre ore alla settimana, situati in un luogo discreto ma ben collegato con i mezzi pubblici, accessibili al furgone che consegna il cibo e dotati di acqua corrente e servizi igienici. Sono requisiti fondamentali. Serve molta perseveranza.» In questa fase, il sostegno di *Tavolino Magico* è stato determinante

«Dopo le verifiche e i colloqui con *Tavolino Magico*, il primo passo è stato trovare un locale adatto.»

Priska Huber, co-responsabile del centro di distribuzione di Henggart



Foto: Tavolino Magico

Il team di coordinamento del centro di distribuzione di Henggart: Priska Huber (a sinistra) e Regula Wernli.

«Cerchiamo, valutiamo e apriamo nuovi centri di distribuzione seguendo un processo strutturato e approfondito.»

Bettina Vetsch, responsabile del settore Attività di volontariato

per non perdere la motivazione quando le cose non procedevano con la rapidità sperata. Regula Wernli sottolinea invece l'importanza della creazione del team di volontari, un aspetto tanto fondamentale quanto la ricerca dei locali: «Abbiamo diffuso l'appello ovunque, tra amici e conoscenti, nei bollettini comunali e nelle parrocchie della zona. Un momento chiave è stato l'incontro informativo per gli interessati.» Durante la presentazione sono stati illustrati in modo concreto compiti e procedure operative di un centro di distribuzione. Al termine, i partecipanti potevano compilare il modulo di adesione, completando così le formalità per entrare a far parte del centro e diventare membri dell'associazione *Tavolino Magico*. Le due co-responsabili si dividono volentieri i compiti e si completano bene a vicenda. Dopo il primo anno, il bilancio è molto positivo: un team di 23 volontari e volontarie, con disponibilità differenti (da due a tre turni al mese), e circa 45 famiglie che ogni settimana ricevono aiuti alimentari al centro di distribuzione di Henggart, ospitato dalla Chiesa Evangelica Libera (FEG).

Quale è il piano?

L'apertura di nuovi centri di distribuzione rientra tra gli obiettivi strategici di *Tavolino Magico*. L'intenzione è di inaugurarne circa dieci ogni anno. Le quantità di alimenti ancora destinati al macero sono infatti enormi, così come il numero di persone che potrebbero beneficiare di questo sostegno. Bettina Vetsch, responsabile del settore Attività di volontariato, coordina questo sviluppo insieme al suo team di referenti regionali. Spiega così il metodo di lavoro: «Cerchiamo, valutiamo e apriamo nuovi centri di distribuzione seguendo un processo strutturato e approfondito. Procediamo in modo mirato: in quali zone mancano o scarseggiano le iniziative di aiuto alimentare? Il bacino d'utenza è sufficientemente ampio? Qual è la distanza dai nostri centri logistici che consegnano gli alimenti? Esistono già centri di distribuzione nelle vicinanze e, in tal caso, hanno raggiunto il limite della loro capacità?» Una volta conclusa l'analisi, si passa alla fase operativa: verifica dei possibili locali e reclutamento delle squadre di volontari. Bettina Vetsch descrive così i valori che guidano questo lavoro: «Impatto sociale, fattibilità e qualità: sono questi i principi a cui ci ispiriamo.» Accanto a criteri chiari e standard definiti, sono sempre benvenute nuove idee e proposte. Anche per gli spazi, la varietà è ampia: locali parrocchiali, centri comunitari, fabbriche, sedi aziendali o esercizi di ristorazione. È essenziale che



Bettina Vetsch, membro di direzione e responsabile del settore Attività di volontariato a *Tavolino Magico*.

la struttura possa essere utilizzata anche per la distribuzione settimanale degli alimenti. Il team Volontariato di *Tavolino Magico* accompagna e sostiene chiunque desideri impegnarsi nell'apertura di un nuovo centro di distribuzione o disponga di indicazioni utili.

Bettina Vetsch guarda al futuro con fiducia, attende con entusiasmo nuove aperture e ricorda con emozione il momento che precede la prima distribuzione: «I grembiuli sono allacciati, tutti sono pronti. Il piano e le procedure sono noti e sono stati ripassati più volte. Eppure c'è sempre un po' di tensione: funzionerà davvero tutto? Poi arriva il veicolo di *Tavolino Magico* con gli alimenti e la distribuzione inizia. E da quel momento arriva la certezza: sì, funziona, tutto è al posto giusto, il piano ha dato i suoi frutti. È una sensazione bellissima.» **RS**



Fotos: Tanja Grandits

Gusto senza sprechi: la nuova raccolta di ricette Foodsave di Tanja Grandits e *Tavolino Magico*

La chef stellata Tanja Grandits è maestra nel trasformare ingredienti semplici in creazioni straordinarie. Per *Tavolino Magico* ha ideato una serie di ricette stagionali in un pratico formato cartolina, pensate per offrire spunti creativi e gustosi su come valorizzare e recuperare gli alimenti in cucina.

Che cosa fare con le patate avanzate, i frutti di bosco troppo maturi o le zucchine che crescono in abbondanza? Spesso mancano idee e sensibilizzazione quando si tratta di riutilizzare gli avanzi in cucina. Circa un terzo di tutti gli sprechi alimentari in Svizzera è infatti attribuibile alle economie domestiche private. Secondo organizzazioni specializzate come foodwaste.ch, gli svizzeri buttano ogni anno alimenti per un valore di circa 620 franchi a persona, una cifra che per molti corrisponde al budget di una spesa mensile. Con il nuovo formato di schede di ricette anti-spreco intitolato «restlos gut» («Gusto senza sprechi»), Tanja Grandits, membro del consiglio direttivo di *Tavolino Magico*, dimostra che il piacere della buona cucina e il recupero degli alimenti possono andare perfettamente di pari passo. «Le schede di ricette offrono una fantastica opportunità per affrontare il tema del recupero alimentare in modo creativo e gustoso. Con queste ricette in formato cartolina forniamo una guida pratica che aiuta a non sprecare cibo in cucina», spiega Tanja Grandits a proposito del progetto.

**Gusto senza sprechi:
niente sprechi alimentari
a casa propria grazie alle
ricette creative della chef
stellata Tanja Grandits.**

Nelle prossime edizioni della Lettera saranno incluse regolarmente ricette ispiratrici in formato cartolina, da conservare e appendere sul frigorifero. Piccoli spunti per creare momenti gustosi e consapevoli, con la lotta allo spreco alimentare sempre presente tra gli ingredienti principali. Buon appetito! **DH**

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), Josephine Kempf (JK), Reto Schlegel (RS) e Simonetta Caratti (SC)

Traduzione italiana:
Filippo Caratti

Frequenza:
quadrimestrale

Grafica/Layout:
A4 Agentur AG, Rotkreuz

Tiratura: 40 000 copie (d, f, i)

Prossima edizione:
settembre 2025

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.

-  tischleindeckdich
-  tischleindeckdich_schweiz
-  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**



ERNST GÖHNER STIFTUNG

 **soccorso d'inverno**
Svizzera