

FATTI NON PAROLE SOSTENIBILITÀ

Evitare lo spreco alimentare

Il tema dello spreco alimentare è di grande attualità e organizzazioni come "Tavola Svizzera" e "Tavolino Magico" si impegnano nella raccolta e nella distribuzione di cibo ancora perfettamente commestibile a favore delle persone colpite dalla povertà. Ma pure per loro Natale può diventare un giorno di gioia grazie a un cesto più variegato e ricco di prodotti. Ciò significa anche creare spazio nei magazzini, che viene utilizzato per tutti quegli articoli natalizi, come cioccolato, biscotti e altri dolci rimasti invenduti.

Dal 2005 Coop collabora con Tavola Svizzera e Tavolino Magico. Grazie alle donazioni di prodotti alimentari, la quota di merce eliminata è dello 0,2% soltanto, soprattutto a causa di prescrizioni legali. In totale, sono 11 milioni le porzioni di cibo che ogni anno possono essere salvate. NKE



Ulteriori informazioni su
www.fatti-non-parole.ch



In vasche circolari i salmoni di Lostalloy nuotano controcorrente. Raggiunti i 3,5 kg, vengono pescati.

FOTO HSASKIA CEREGHETTI, ALAIN INTRAINA

Mesolcina patria dei salmoni

Il salmone "Made in Switzerland" esiste. È grazie al britannico Julian Connor, 54 anni, e all'olandese Ronald Herculeijns, 40, che nel 2016 viene fondata a Lostalloy "Swiss Lachs", dove vengono allevate contemporaneamente sei generazioni di salmoni dell'Atlantico, nel rispetto delle fasi del ciclo di vita. Le uova vengono importate dall'Islanda e dopo la schiusa, i giovani salmoni crescono per due anni nelle vasche circolari, dove scorre una corrente artificiale. Una volta raggiunti i 3,5 kg vengono raccolti e macellati.

Provenienti da altri settori, i due fondatori puntano sull'acquicoltura in Svizzera, loro paese di adozione dopo che, nel 2014, Connor resta impressionato da un reportage sugli allevamenti scandinavi di salmoni, ammassati, infestati da parassiti e trattati con antibiotici. Per il loro sito produttivo necessitavano di finanziamenti e di un partner commerciale solido, che hanno trovato in Coop. La prima consegna risale al settembre del 2018. Matthias Hofer, 41 anni, Category Manager pesce e frutti di mare, loda la qualità e la competenza dell'azienda e ricorda: «L'approccio di

Swiss Lachs è stato da subito convincente».

Le Prealpi offrono un ambiente ideale grazie all'acqua di qualità e dal basso contenuto di calcare che favorisce il benessere dei pesci, che non vengono trattati con antibiotici. Ciò significa una qualità migliore della carne. I rifiuti organici producono biogas e fertilizzanti. Nel primo anno di attività, Swiss Lachs ha prodotto 300 tonnellate di salmone. E in futuro si prevede un ampliamento della produzione. NKE

FATTO N. 83

Nel rispetto degli animali

I vantaggi dell'acquicoltura sono chiari: ha un effetto positivo sugli stock ittici minacciati, consente trasporti più brevi e migliori condizioni di produzione.



Maggiori informazioni su questo fatto e molto altro ancora al link:

www.fatti-non-parole.ch/83