

# LA PIÙ GRANDE caffetteria svizzera è bio

A Basilea tutti sanno che da UM – così i clienti abituali chiamano Unternehmen Mitte – si mangia sano a qualsiasi ora del giorno. Dalla colazione alla cena, la più grande caffetteria elvetica sceglie solo materie prime certificate bio

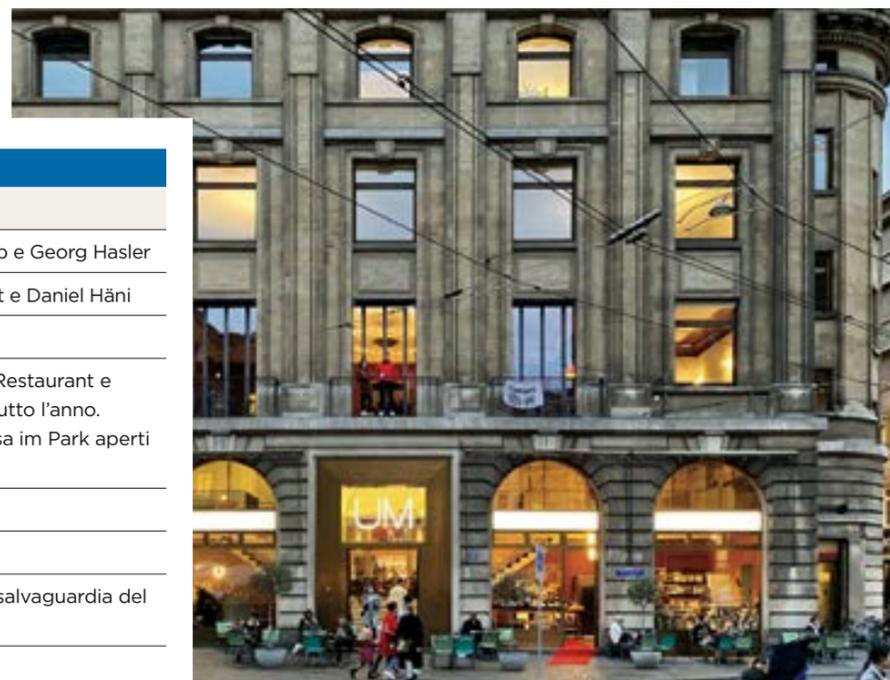
Di Alessandra Iannello

Il bistrot, la panetteria-pasticceria, diverse caffetterie e bar stagionali e, ultimo arrivato, il ristorante di fine dining di Unternehmen Mitte si distinguono nel panorama dei locali svizzeri per essere accomunati dall'attenzione alla sostenibilità, intesa come materie prime bio, e per una scelta veg che li ha portati a diventare il punto di riferimento per tutti coloro che sono particolarmente attenti a ciò che mangiano. "Pensiamo – spiega **Pola Rapatt**, titolare insieme a Theresa Prüssen e Daniel Häni – che il cibo biologico sia l'unica buona strada per il futuro. Perché dobbiamo impiegare i pesticidi nei nostri terreni che poi entrano nel cibo che mangiamo? Le persone si stanno ammalando e anche la Terra. Finalmente le persone iniziano a capire che la Terra stessa nel suo complesso è un essere vivente".

## ATTENZIONE AI FORNITORI

Dando un'occhiata al menu di UM si nota come la varietà delle proposte sia una costante. I prodotti cambiano secondo il mutare delle stagioni, in base alle disponibilità delle scorte dei fornitori, all'inventiva dello chef e così via. "Uno dei periodi più difficoltosi della mia vita professionale – continua Pola – è stato quello della richiesta della bio-certificazione. Per acquistare gli oltre mille ingredienti di qualità bio di cui abbiamo bisogno abbiamo dovuto cambiare tutte le vecchie abitudini e trovare dei fornitori certificati". A facilitare il lavoro di Pola e della sua

squadra è arrivato **Bio Partner Schweiz**, distributore che vanta la più grande gamma biologica della Svizzera con oltre 10 mila articoli non solo di cibo, ma anche di non alimentari e cosmetici naturali. Bio Partner Schweiz, solo nel segmento fresco ha in catalogo oltre 100 marchi, più di 400 nella frutta e verdura, quasi 120 bevande e 298 di prodotti secchi, preferibilmente di piccoli produttori svizzeri. Oltre ai certificati validi in Svizzera (Swiss Organic Farming Ordinance) e nel resto del mondo (Demeter, FLO, Fair Trade Labelling Organizations International) i tecnici Bio Partner Schweiz seguono i prodotti nel



## SCHEDA LOCALE

### Unternehmen Mitte, Basilea

Founder	Daniel Häni, Thomas Tschopp e Georg Hasler
Titolari oggi	Theresa Prüssen, Pola Rapatt e Daniel Häni
Prima apertura	nel 1999 a Basilea
Numero locali	UM, Um Contemporary Bio Restaurant e Kaffe Mobil Mercato aperti tutto l'anno. Kaffe Mobil Reno, Paul e Rosa im Park aperti solo in estate.
Dipendenti	86
Fatturato 2022	5 milioni di euro
Futuro	Campagna di attività per la salvaguardia del clima a titolo Klima Karma
Web	www.mitte.ch

trasporto e nello stoccaggio e valutano anche che la gestione aziendale sia frutto di buone pratiche sostenibili. "Lavoriamo anche con fattorie biologiche e piccoli produttori. Per esempio, – prosegue Pola – il nostro latte proviene dalla fattoria biologica Marchmatt che sta nella campagna vicino a Basilea. La birra è l'artigianale Unser Bier che viene prodotta negli stabilimenti di Basilea e di Liestal. La carne, che insieme al pesce rappresenta poco più dell'1% del nostro menu, arriva da La Boulotte, una macelleria bio di Berna che da più di 25 anni alleva bovini grass feed della razza Charolais e fa da collettore con altri allevatori della zona che condividono la sua filosofia e che sono specializzati in suini, pollame e agnelli". UM opera anche al fianco di coltivatori per favorire la transizione bio. Oggi, per esempio, solo il 50% del caffè impiegato nei locali (80 chilogrammi, ovvero 1.005 tazzine, a settimana) che proviene da produttori dell'India e del Perù è certificato bio. L'altra metà arriva dalla cooperativa APAS in Brasile che non è ancora certificata. Così, rapportandosi con la cooperativa brasiliana, hanno richiesto che l'intera piantagione divenisse bio e, già a marzo di quest'anno, arriverà in Svizzera il primo caffè cariocha biologico. L'attenzione alla salvaguardia dell'ambiente parte dal campo e arriva fino alla gestione degli scarti di cucina e di servizio. "A Basilea – conclude Pola – c'è un servizio di raccolta differenziata, Swiss Recycling, che pone particolare attenzione agli scarti vegetali grazie al quale, per esempio, le estremità delle carote che usiamo tornano alla terra sotto

forma di concime". Gli scarti di cucina, gli avanzi, l'erba tagliata, i rifiuti del giardino e in generale tutto ciò che di vegetale viene buttato ricade nella categoria dei 'rifiuti biogeni'.

Questa tipologia di rifiuti contiene sostanze nutritive e molta energia che possono essere recuperate e riciclate seguendo due tipi di trattamenti: fermentazione e compostaggio. Nel processo di fermentazione, i rifiuti organici vengono sigillati ermeticamente e al riparo della luce. Qui i microrganismi scompongono il materiale biologico, generando il biogas che viene utilizzato per produrre energia, che può essere convertita in elettricità, carburante o calore. Il digestato, ciò che rimane dopo la fermentazione, contiene preziosi nutrienti che possono essere restituiti al terreno sotto forma di concime.

Durante il compostaggio aerobico, ovvero con aggiunta d'aria, i rifiuti biogeni vengono scomposti da microrganismi formando così la 'composta' che viene utilizzata per fornire al terreno nuove sostanze nutritive.

© Riproduzione Riservata



In alto un banco della pasticceria-panetteria UM, a destra la contitolare Pola Rapatt e a fianco il loro claim

## TAKEAWAYS



### Il motto

"In che tipo di società vogliamo vivere? Qual è il vero bisogno dell'umanità? Il nuovo lusso è l'attenzione verso l'altro"



### Senza scopo di lucro

Grazie alla Fondazione Edith Maryon, i fondatori di UM sono riusciti ad acquisire, alla fine degli anni '90, l'ex sede centrale della Schweizerische Volksbank



### 100% biologico

La cucina interna dei locali UM utilizza il 100% di ingredienti biologici. Questa politica ha fatto ottenere all'azienda il riconoscimento Swisustainable