

Rapporto d'attività 2014

Fourchette verte

Ticino



SOMMARIO

1 Relazione del presidente	4
2 L'anno 2014 in breve	4
3 Il marchio Fourchette verde	5
4 L'associazione Fourchette verte Ticino	6
5 Resoconto 2014	8
5.1 Attribuzione nuovi marchi	8
5.2 Visite di verifica e consulenza	9
5.3 Formazione continua	9
5.4 Manifestazioni	10
5.5 Riunioni intercantonal	10
5.6. Comunicazione	11
5.7 Marketing	11
6 Programma 2015	12
7 Resoconto contabile 2014	13
8 Fourchette verte Svizzera	14
9 Ringraziamenti	15



1 Relazione del presidente

Con il 2014 è iniziata una nuova stagione per la nostra associazione. Conformemente alla strategia FV-TI 2020 è stato elaborato un piano di marketing con precise azioni e obiettivi per compiere la nostra missione, volta a sviluppare l'offerta di pasti equilibrati e sani nei luoghi di ristorazione, attraverso in particolare l'attribuzione dell'apposito marchio con la forchetta verde. E' poi iniziata l'azione orientata alle mense aziendali, senza comunque perdere di vista il target dei più piccoli, presso gli asili nido. Malgrado le incertezze legate al nuovo contratto di prestazione 2014-2016 che ci lega al Cantone, FV-TI ha gestito con professionalità il primo anno, chiudendo i conti in pareggio e realizzando tutte le prestazioni pattuite.

Come previsto dal piano di marketing è stato aperto il nuovo sito internet www.fvticino.ch grazie al quale potremo efficacemente comunicare con i nostri 224 membri e con i potenziali clienti. Le esperienze fin qui fatte con la newsletter elettronica sono positive e vanno ulteriormente sviluppate. Vorrei esprimere un sincero grazie alle nostre due collaboratrici Elisa Pedrazzini e Maria Rudel per l'ottimo lavoro sempre svolto con entusiasmo e professionalità. Ringrazio anche il Comitato, che con fermezza ha guidato i lavori e in particolare la Vicepresidente Isabella Lischetti, che con discrezione ed efficacia svolge un costante lavoro. A fine 2014 ha lasciato il Comitato dopo 10 anni di apprezzata attività la dietista Lulu Cerny, cui rivolgo un caloroso ringraziamento.

Sulla scia di questo sviluppo si stanno già svolgendo le azioni 2015, l'anno del 15imo anniversario. Vi sarà una speciale rassegna gastronomica e tante altre sorprese da scoprire man mano. Con soddisfazione posso affermare che FV-TI guarda al futuro con rinnovata passione, affinché anche in Ticino l'alimentazione buona ed equilibrata divenga la norma!

Il Presidente

Dr. med. Ignazio Cassis, MPH
Consigliere nazionale



2 L'anno 2014 in breve

- Il comitato di Fourchette verte Ticino è composto da 10 membri e si è riunito quattro volte nel corso dell'anno. Il Comitato ha affidato a una sua delegazione interna (Consiglio) la gestione operativa dell'Associazione, il Consiglio ha avuto cinque incontri.
- L'assemblea generale ordinaria ha avuto luogo il 25 maggio e il 7 novembre si è tenuta un'assemblea straordinaria per approvare il preventivo 2015. Le collaboratrici hanno partecipato a tre riunioni di coordinamento intercantonale e un workshop di due giorni per l'integrazione del progetto «Schnitz und Drunder» a Fourchette verte.
- Le collaboratrici sono entrambe occupate al 50%.
- Il numero totale di marchi FV, al 31.12.2014, è di 224 Nel corso dell'anno sono state certificate 10 nuove strutture e sono stati attribuiti 5 marchi Fourchette verte temporanei.
- Le visite annuali alle strutture affiliate sono state svolte da Maria Romana Rudel. Sono state effettuate 122 visite in totale, di cui 20 presso scuole dell'infanzia e 75 associati (relative al 2014) e 37 relative al 2015.
- Sono stati organizzati 5 corsi di cucina per un totale di 57 partecipanti.
- L'Associazione è stata presente a tre manifestazioni di largo pubblico in Ticino: «SlowUp», «Gusta il Borgo» e «Sapori e Saperi».



3 Il marchio Fourchette verte

Fourchette verte (FV) è un marchio per la ristorazione collettiva e commerciale che si prefigge di promuovere e di prevenire le malattie legate ad un'alimentazione scorretta (soprattutto diversi tumori e malattie cardiovascolari). FV certifica i ristoratori sensibili alla cucina sana e informa i consumatori sui luoghi di ristorazione certificati.



Assaggi di cucina sana, Ristorante «Il Radicchio».

Una maggiore conoscenza in materia di alimentazione equilibrata e una presa di coscienza da parte degli attori della gastronomia si traduce in maggiore benessere per la popolazione. Il marchio FV è accessibile a tutti i gerenti di locali di ristorazione che propongono piatti del giorno equilibrati nel rispetto dei criteri decretati dal Programma «Alimentazione e Salute Svizzera».

Il marchio si declina secondo l'età di chi consuma il pasto: bambini piccoli, junior, adulti e senior. Il termine «affiliazione» sta invece ad indicare la frequenza dei pasti proposti, si applica alle strutture che offrono tutti i pasti della giornata (colazione, pranzo, cena ed eventualmente spuntini) per almeno cinque giorni la settimana (tabella 1):

Tabella 1. Sintesi dei marchi FV

	Bambini piccoli (< 4 anni)	Junior (4-15 anni)	Adulti (16-64 anni)	Senior (> 65 anni)
Normale	Asili nido	Scuole infanzia	Ristoranti	
Affiliati		Istituti socio-educativi per ragazzi/e	Istituti sociali, ospedali	Case per anziani

L'Associazione Fourchette verte Ticino (FV-TI) non si limita ad assegnare l'apposito marchio di qualità alle cucine meritevoli, ma estende la sua azione in favore della salute grazie ad altre attività. Essa informa per esempio la popolazione nel quadro di eventi pubblici, siano esse manifestazioni popolari o conferenze e corsi di formazione. FV-TI promuove luoghi di ristorazione sani, senza fumo e con un consumo moderato di alcol, sensibilizzando i gestori alla riduzione degli sprechi e alla raccolta differenziata dei rifiuti.



4 L'associazione Fourchette verte Ticino

Fourchette verte Ticino è un'associazione costituitasi il 18 ottobre 2000 dall'omonimo progetto del Cantone lanciato nel 1996.

Il Comitato nel 2014 contava dieci membri, alla fine di dicembre Lulu Cerny ha deciso di terminare il suo mandato. Nel corso dell'anno il comitato si è riunito quattro volte (14 marzo, 25 maggio, 25 agosto e il 7 novembre).

La tabella 2 presenta i nominativi del Comitato FV, il loro ruolo, la data di elezione in comitato e la frequenza alle riunioni. I membri di comitato operano a titolo volontario.

I temi principali del 2014 sono stati l'applicazione delle nuove modalità di collaborazione con il Dipartimento della sanità e della socialità definite tramite il contratto di prestazione e lo sviluppo di una solida strategia di marketing (in collaborazione con SUPSI) coerente con la «strategia 2020» approvata nel 2012.

Tabella 2. Membri di Comitato al 31.12.2014

Nome	Cognome	Ruolo	Domicilio	Data elezione	Partecipazione 2014
Ignazio	Cassis	Presidente	Montagnola	10.11.2009	4
Isabella	Lischetti	Vicepresidente	Coldrerio	21.10.2008	3
David	Barenci	Membro	Lostallo	27.05.2013	3
Andreas	Cerny	Membro	Lugano	08.06.2004	2
Pietro	Gerber	Membro	Lugano	08.06.2004	2
Diana	Koprivec	Membro	Massagno	27.05.2013	3
Alessandro	Pesce	Membro	Bellinzona	10.05.2011	3
Aurelio	Ricci	Membro	Lamone	27.05.2013	3
Giordano	Salvador	Membro	Cadenazzo	10.06.2003	3
Lulu	Cerny	Membro	Lugano	14.06.2005	1

Maria Rudel ed Elisa Pedrazzini, entrambe assunte nel marzo 2013, lavorano rispettivamente nei ruoli di responsabile operativa (rivolto essenzialmente all'esterno) e responsabile amministrativa (gestione dell'associazione); entrambe sono impiegate al 50 per cento.

I compiti previsti per la responsabile operativa comprendono i controlli nutrizionali presso le strutture certificate, la gestione delle attribuzioni, la partecipazione a manifestazioni interessanti per l'Associazione, la pianificazione di una strategia di marketing e la sua applicazione.

La responsabile amministrativa si occupa del segretariato (contatto clienti, gestione membri, supervisione contabile), della relazione con Fourchette verte Svizzera e con le altre sezioni cantonali, dei corsi di formazione, delle riunioni e, insieme alla responsabile operativa, dell'organizzazione e partecipazione a manifestazioni.

Il Consiglio, organo costituito dal presidente Ignazio Cassis, dalla vicepresidente Isabella Lischetti e dalle due responsabili dell'attività, si è riunito cinque volte nel corso dell'anno (31 marzo, 23 aprile, 11 luglio, 6 agosto e 20 ottobre).



5 Resoconto 2014

La missione di Fourchette verte Ticino è di sviluppare l'offerta di pasti equilibrati e sani nei luoghi di ristorazione, attraverso in particolare l'attribuzione dell'apposito marchio Fourchette verde. L'alimentazione equilibrata rappresenta un tassello fondamentale della promozione della salute e della prevenzione di alcune malattie. L'associazione agisce in armonia con il programma promosso dal Dipartimento della sanità e della socialità, a tale scopo quest'anno è stato introdotto un nuovo contratto con il Cantone che descrive gli obiettivi da raggiungere e i finanziamenti relativi a tali missioni.

Gli obiettivi strategici per il 2014 erano:

- a) *formulare un contratto di prestazioni con lo Stato*
- b) *definire un piano operativo di marketing per la diffusione del marchio*

5.1 Attribuzione nuovi marchi

Il compito previsto dal contratto con lo Stato, l'attribuzione di 14 nuovi marchi, 5 dei quali FV bambini e junior e 2 in occasione di manifestazioni di grande pubblico, è stato raggiunto. Sono stati consegnati **15 attestati di qualità**, suddivisi come segue:

Marchi annuali

5 FV bambini e junior

5 FV adulti e senior

Marchi temporanei

4 manifestazioni di grande pubblico

1 colonia

La tabella 3 riporta le ceremonie di attribuzione seguite da FV-TI. Ad ogni occasione i media principali ticinesi sono stati informati tramite un comunicato stampa e in **10** occasioni i media locali hanno riportato la notizia aumentando la notorietà di FV-TI e mettendo in luce la ristorazione salutare. Le nuove attribuzioni sono state anche segnalate sulla pagina *facebook* di FV-TI e tramite la newsletter FV-TI.

L'allegato A riporta l'elenco delle strutture certificate aggiornato al 31.12.2014.

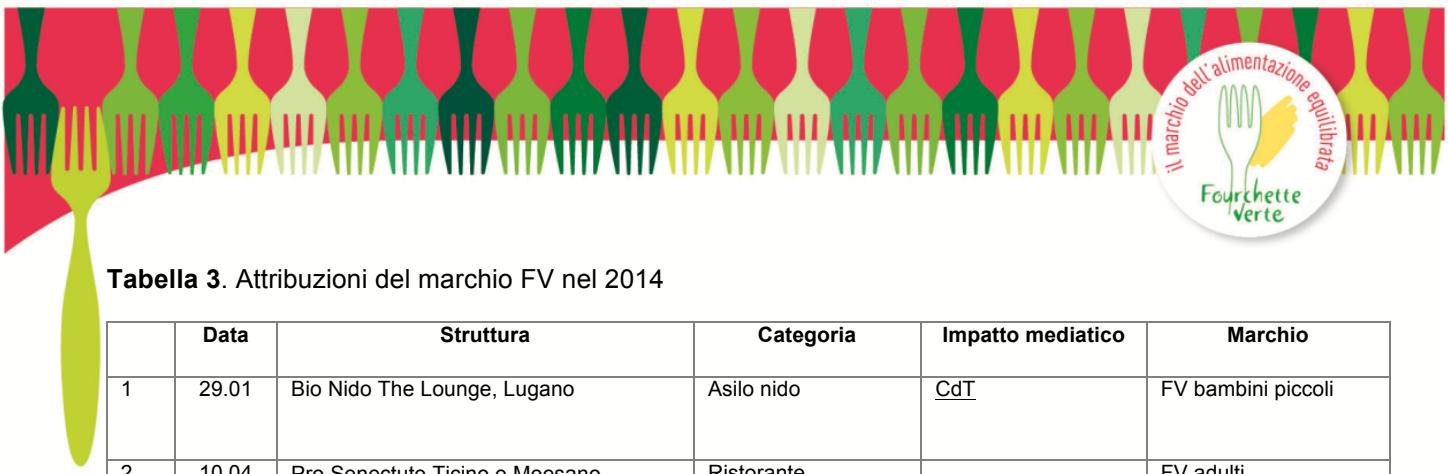


Tabella 3. Attribuzioni del marchio FV nel 2014

	Data	Struttura	Categoria	Impatto mediatico	Marchio
1	29.01	Bio Nido The Lounge, Lugano	Asilo nido	<u>CdT</u>	FV bambini piccoli
2	10.04	Pro Senectute Ticino e Moesano – Mensa di Besso, Lugano	Ristorante		FV adulti
3	30.04	Ostello dei Cappuccini, Faido	Ristorante	<u>CdT, LaRegione, ch-ti</u>	FV adulti
4	24.06	Clinica Santa Croce, Orselina	Luogo di cura	<u>GdP, LaRegione, Eticinforma</u>	Affiliazione adulti e senior
5	26.06	Otaf, Sorengo	Luogo di cura	Eticinforma	Affiliazione junior, adulti e senior
6	14.10	CEM - Foyer Casa di Pictor, Mendrisio	Luogo di cura	-	FV Junior
7	17.10	Fondazione Collegio Papio, Ascona	Istituto scolastico	Tio, GdP	FV Junior
8	05.11	Fondazione Provvida Madre, Balerna	Luogo di cura		Affiliazione Junior e adulti
9	2.12	Fondazione Sirio, Centro al Dragonato, Bellinzona	Catering / asilo nido		FV bambini piccoli
10	10.12	International School of Ticino, Lamone	Scuola dell'infanzia (3-6 anni)		FV bambini piccoli e junior

Tabella 3. Attribuzioni del marchio FV-temporaneo nel 2014

	Data	Soggetto	Luogo	Dettagli
1	06.04	SlowUp (1 giorno)	Gudo	Distribuiti ca. 150 menu
2	8.05	Estate Insieme (3 settimane)	Bellinzona	Dati non disponibili
3	02.06	Colonia Otaf (6-7 settimane)	Luganese / Olivone	Per bambini dai 4 ai 13 anni (2 volte 2 settimane). Per adolescenti (14-16 anni) 18 giorni.
4	39.08	Gusta il Borgo (1 giorno)	Ascona	Colazione equilibrata (800 partecipanti)
5	28.10	Botteghe del Mondo (1 giorno)	Giubiasco	Distribuiti 350 menu



5.2 Visite di verifica e consulenza

Tra le altre attività previste vi sono le verifiche del rispetto dei criteri nutrizionali e sono state effettuate presso tutte le strutture affiliate (75) e presso 20 scuole dell'infanzia per un totale di 95 strutture (dati relativi alle visite 2014). Sono state svolte tra gennaio e luglio.

In settembre è stato deciso di concentrare le visite tra ottobre e marzo in modo da poter consegnare un autoadesivo con valenza annuale che conferisca più serietà al marchio allo sguardo del consumatore e dia maggiore soddisfazione al ristoratore. Per questo, 37 delle 93 visite previste per il 2015 sono state anticipate ad ottobre, novembre e dicembre del 2014.

Tutte le visite sono state effettuate da Maria Romana Rudel, ad ogni occasione sono stati analizzati i menu di almeno tre settimane consecutive e la responsabile operativa si è recata presso la struttura per avere un colloquio con il responsabile della cucina.

La tabella 4 mostra le strutture affiliate al 31.12.2014 suddivise secondo categoria (comprese le attribuzioni 2014).

Tabella 4. Strutture con marchio FV al 31.12.2014

Categoria	Numero	Attribuzioni marchio 2014
Ristoranti e self service (FV adulti)	13	2
Mense aziendali (FV adulti)	10	-
Luoghi di cura (affiliazione junior e/o adulti)	11	3
Case per anziani (affiliazione senior)	23	-
Scuole (FV junior)	6	1
Scuole dell'infanzia (FV junior)	151	1
Asili nido (FV bambini piccoli)	6	2
Altre strutture (affiliazione junior e/o adulti)	4	1
FV-temporaneo		5
Totale	224	15

Note: nel corso dell'anno un ristorante certificato ha terminato l'attività (Migros a Lugano). I pasti della Residenza Parco Maraini sono preparati da Fondazione Opera Charitas, detentori del marchio, quindi non appare più nell'elenco «case per anziani». Il ristorante Parco Maraini si chiama ora ristorante Fresco ed è stato riconfermato detentore del marchio FV.

5.3 Formazione continua

I corsi effettuati nel 2014 sono stati **5** per un totale di 57 partecipanti.

I corsi sono destinati principalmente al personale delle mense nelle scuole dell'infanzia e degli asili nido. La promozione avviene in collaborazione l'Ufficio delle scuole comunali e attraverso contatto diretto con le strutture associate a Fourchette verte Ticino.

In base alle richieste ricevute attraverso i formulari di feedback e all'esperienza dei cuochi formatori, sono stati proposti i seguenti temi: «mare e monti», «cucinare con le spezie», «corso base di cucina sana ed equilibrata», «cucina vegetariana». Alla fine di ogni corso è stato rilasciato un attestato di frequenza ed è stato richiesto di compilare un formulario di giudizio sul corso.

Dalle valutazioni sistematicamente effettuate è emerso che i corsi sono molto apprezzati e ritenuti utili per il proprio lavoro all'interno delle cucine. La tabella 5 riassume le generalità dei corsi svolti nel 2014.



Tabella 5. Corsi 2014

Tema	Responsabile	Partecipanti	Date	Luogo
Mare e monti	Francesca Rossi	10	4.2 - 11.2	Vezia
Mare e monti	Rosanna Gagliardi	15	13.3 - 20.3	S. Antonino
Erbe e spezie	Emanuele Rizzuti	15	15.4 - 16.4	Gordola
Corso Base	Emanuele Rizzuti	6	7-8.10 – 14-15.10	Sorengo
Cucina vegetariana	Rosanna Gagliardi	11	23.10 – 6.11	Giubiasco

5.4 Manifestazioni

La presenza alle manifestazioni è un veicolo per far conoscere l'associazione e promuovere la ristorazione che si fregia del marchio di qualità. Le collaboratrici hanno partecipato attivamente a **3** eventi: SlowUp, Gusta il Borgo e Sapori e Saperi. È stato assegnato il marchio di qualità a **2** manifestazioni di grande pubblico (Gusta il Borgo e Botteghe del mondo).

SlowUp

Come gli scorsi anni FV-TI ha partecipato a SlowUp insieme al DSS, evento dedicato all'attività fisica e alla salute in generale. L'evento si è svolto il 6 aprile e l'Associazione era presente con uno stand con un concorso per i ragazzi, dépliant e gadget. Il punto di ristoro di Gerra Piano (Piazza del Centro) ha ottenuto il marchio «FV-temporaneo» e ha distribuito circa 100 pasti.

Gusta il Borgo

Il 30 di agosto l'Associazione ha partecipato alla passeggiata enogastronomica Gusta il Borgo proponendo a una tappa del percorso, in collaborazione con il ristorante Vallemaggia di Locarno (membro di FV-TI) un «Gazpacho equilibrato» accompagnato da un grissino integrale offerto dalla Panetteria Naretto. Sono stati distribuiti materiale informativo e la ricetta del gazpacho. Diana Koprivec e Maria Rudel sono state presenti in tappa per offrire l'assaggio e promuovere FV. La prima tappa della passeggiata, una colazione a base di yogurt, lamponi e cereali di spelta, è stata certificata con il marchio FV-temporaneo.

Botteghe del Mondo

Per i suoi 35 anni in Ticino, Botteghe del Mondo ha festeggiato allestendo un mercato coperto a Giubiasco. La sera del 18 ottobre ha organizzato una cena, preparata da Giordano Salvador, certificata con il marchio FV-temporaneo. Sono stati serviti 350 menu.

Sapori e Saperi

Il 26 ottobre l'Associazione è stata invitata da Alessandro Pesce a presentare la cucina FV attraverso uno «Show Cooking» a Sapori e Saperi (Mendrisio). Il cuoco formatore Emanuele Rizzuti, assistito da Elisa Pedrazzini, ha preparato un risotto alla zucca e semi di papavero mantecato all'olio extravergine d'oliva, servito con carne secca di cervo e prosciutto di capriolo su letto di rucola. Ha preparato il tutto di fronte a una cinquantina di persone, illustrando trucchi e consigli per una cucina sana.



5.5 Riunioni intercantonalni

I contatti con FV-CH sono repentina e regolari, sia con Stéphane Montangero (segretario generale), sia con Esther Jost (coordinatrice delle regioni di lingua tedesca). FV-TI ha partecipato a **quattro** incontri con le coordinatrici delle varie sezioni cantonali, uno dei quali si è svolto sotto forma di "workshop" e è stato suddiviso in due giornate. Sono stati discussi principalmente l'integrazione del progetto «Schnitz und Drunder» e le collaborazioni con SV-Group.

5.6. Comunicazione

All'inizio dell'anno scolastico è stata inviata una cartolina informativa a tutte le 150 sedi delle scuole dell'infanzia, con la raccomandazione di esporla in bacheca. Lo scopo è di attirare l'attenzione dei genitori e renderli consapevoli del fatto che ogni pasto servito ai loro figli è equilibrato e FV ne garantisce la qualità nutrizionale.

**ENERGIA E SALUTE
CON L'ALIMENTAZIONE
FOURCHETTE VERTE.**

Ogni menu preparato in questa Scuola dell'Infanzia è completo dal punto di vista nutrizionale.
Fourchette verte garantisce un pasto equilibrato per la crescita ottimale dei vostri figli.

Fourchette verte Ticino
Vicolo Antico 2 – Tel. 091 923 22 63
ti@fourchetteverte.ch - www.fourchetteverte.ch

Con il sostegno dei Cantoni e di Promozione Salute Svizzera

Da dicembre è attiva una piattaforma online (www.fvticino.ch) interamente gestita da Fourchette verte Ticino. Ha lo scopo di informare chi vuole saperne di più del marchio e di creare un ponte virtuale tra gli associati e i consumatori.

Nel corso dell'anno sono state inviate **4** newsletter a oltre 180 contatti (membri, addetti alle cucine FV, collaboratori e simpatizzanti) informando i simpatizzanti sulle attività e sull'evoluzione dell'Associazione.

Gli articoli pubblicati sono stati **16**, sui principali quotidiani e alcune pubblicazioni online.

Il sito internet nazionale (sezione in italiano) è stato aggiornato con i dati dei nuovi membri e il tariffario di FV-TI è corretto dal profilo linguistico.



5.7 Marketing

La strategia di marketing, sviluppata con il sostegno di Daniela Willy-Piezzi e Daiana Matise Schubiger (Dipartimento scienze aziendali e sociali - SUPSI) si è conclusa in marzo. Il 25 maggio 2014 è stata approvata dal comitato. Le attività del 2014 sono state essenzialmente progetti a basso costo per permettere attività più importanti in futuro.

Le attività di marketing principali elaborate secondo il concetto strategico, sono state:

1. Sviluppo del portale d'informazione online
2. Realizzazione e invio di flyer informativi dedicati alle scuole per l'infanzia
3. Contatto diretto, postale prima e telefonico in seguito, con le aziende dotate di una mensa per far conoscere il marchio e proporre la certificazione.
4. Modifica del tariffario (vedi sotto)

Procedura di attribuzione del marchio	fr. 230.- / 250.- (100.- + tassa annuale)	
	Membri FV	Non membri
Formazione/Perfezionamento		
1. Corso per cuochi SI (una serata)	fr. 90.-	
2. Corso per cuochi SI (due serate)	fr. 160.-	
3. Corso per cuochi SI (quattro serate)	fr. 290.-	
4. Workshop (4h)	fr. 90.-	fr. 120.-
5. Perfezionamento (8h)	fr. 200.-	fr. 240.-
Altri servizi		
Consulenza scientifica	fr. 120.-/h	fr. 140.-/h
Formazione per il personale (ca. 30 min)	fr. 50.-	

Ogni detentore del marchio Fourchette verte è automaticamente affiliato quale membro.

La tassa annua di membro è di:

- Fr. 130.- per le strutture che servono un menu FV al giorno
- Fr. 150.- per servizi o strutture che servono tutti i pasti della giornata



6 Programma 2015

Il 2015 sarà segnato dall'avanzamento della strategia di marketing e dalle relative azioni, nonché da un importante evento in occasione del 15.imo anniversario di FV-TI. Estendere la diffusione del marchio e la conoscenza nel mondo della ristorazione dei sani principi nutrizionali sarà sempre l'obiettivo principale dell'Associazione, ma ci si prefigge di avere, grazie all'evento e la pubblicità attraverso i media, un forte impatto su tutta la popolazione, in modo da rendere il marchio attrattivo sia per i consumatori, sia per chi offre i pasti.

FV-TI si pone come obiettivi per il 2015 l'attribuzione di almeno dieci nuovi marchi FV (5 dei quali che interessino bambini e ragazzi) e quattro marchi FV temporanei, due di questi in occasione di manifestazioni per il grande pubblico. L'attenzione sarà come sempre rivolta in particolare alla ristorazione per bambini e ragazzi; a tale proposito, grazie alla collaborazione con Giorgio Franchini ed Elena Pedrioli, è stato avviato il processo di certificazione delle mense scolastiche cantonali.

Continueranno inoltre le visite per la verifica dei criteri FV presso tutte le strutture associate e in venti mense scolastiche per la scuola dell'infanzia.

FV-TI s'impegnerà ancora nella formazione continua con l'organizzazione almeno quattro corsi per i cuochi.

Sul piano comunicativo si prefigge di continuare a informare i propri associati per mezzo della newsletter, di pubblicizzare le nuove attribuzioni sulle principali testate ticinesi e di organizzare altre promozioni per aumentare la notorietà del marchio.



7 Resoconto contabile

(Vedi allegatoB) Dal resoconto contabile si nota un disavanzo d'esercizio di fr. 21'484.50 (su un totale di fr. 149'108.70) che permetterà di finanziare le azioni previste per il 2015 e 2016, considerando anche la riduzione progressiva del sostegno Cantonale di fr. 5'000.- all'anno.

8 Fourchette verte Svizzera

L'idea "Fourchette verte" nasce a Ginevra nel 1993, su iniziativa del Dipartimento dell'azione sociale e della salute. Costituita come associazione nel gennaio 1996 (Associazione a scopo non lucrativo, art. 60 del CCS), Fourchette verte riscuote un immediato successo. Presto si uniscono le regioni latine (Svizzera Romanda e Ticino) e il 2 dicembre 1999 nasce la Federazione Fourchette verte Svizzera, che mantiene il suo status di **associazione senza scopo di lucro**, sostenuta finanziariamente dalla fondazione Promozione Salute Svizzera. Dal 2009, anche alcuni cantoni germanofoni aderiscono al progetto e conta quasi 1'400 luoghi di ristorazione ai quali è stato attribuito il marchio e intende svilupparsi in tutto il paese (tabella 6).

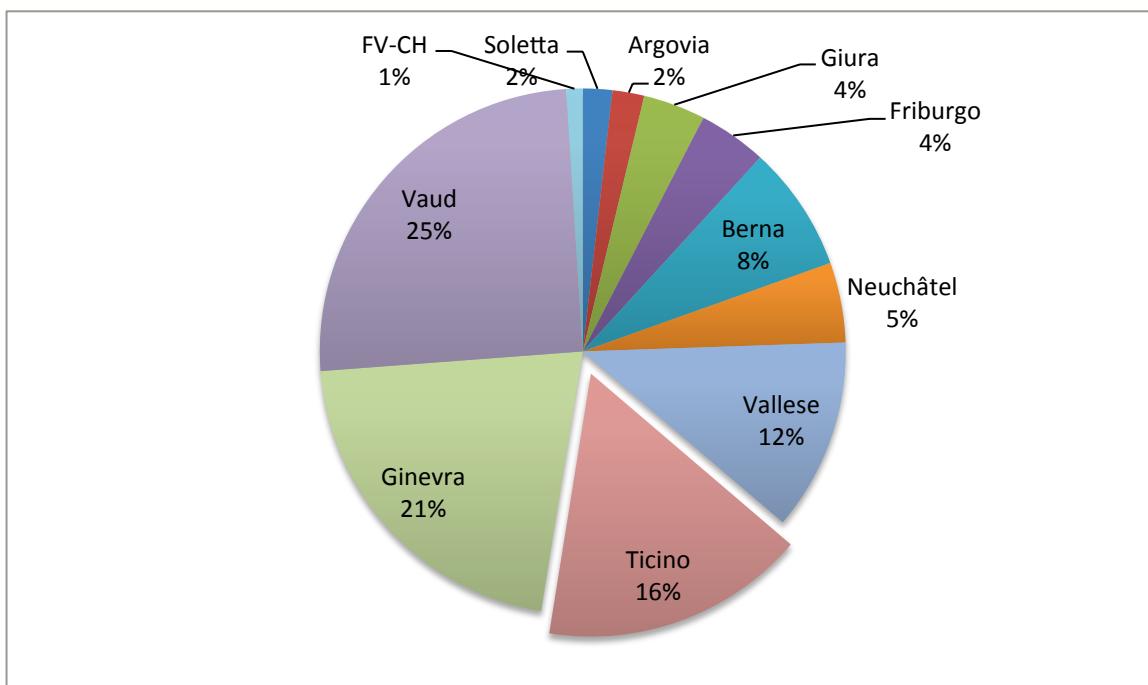
Tabella 6. Estensione del marchio FV sul piano nazionale.

	Quantità
Caffe-ristoranti	47
Self-service	30
Ristoranti di collettività	219
Affiliazione	45
Affiliazione Senior	79
Affiliazione Junior	27
Juniors	570
Bambini Piccoli	363
Take-away	7
Totali	1'387

La diffusione del marchio a livello nazionale è in continuo aumento. Alla fine del 2014 la distribuzione del marchio sul territorio Svizzero conta un totale di 1'387 strutture suddivise in 10 cantoni (grafico 1).



Grafico 1. Diffusione del marchio secondo Cantone.



I cantoni in cui Fourchette verte è maggiormente presente sono Vaud, Ginevra e **Ticino** (al terzo posto), seguiti da Vallese e Neuchâtel. Queste percentuali sono in parte correlate alla longevità di ogni sezione.

9 Ringraziamenti

Il principale ringraziamento va ai cittadini contribuenti del **Cantone Ticino**, senza le cui risorse il Dipartimento di Sanità e Socialità non potrebbe accordarci la fiducia garantita dal contratto che ci lega ad esso. Grazie anche ai **membri** dell'Associazione FV-TI, che rendono possibile la vita della stessa e, in particolare, ai membri del Comitato, che investono in modo volontario parte del loro tempo per questa causa.

Un sentito ringraziamento va rivolto al **Medico cantonale** e al personale con cui collabora, con il quale FV-TI intrattiene contatti costruttivi e finalizzati al raggiungimento degli obiettivi di politica sanitaria. Grazie anche a **FV-CH** per il prezioso lavoro di standardizzazione delle procedure, del materiale promozionale e la raccolta dei dati statistici.

Ringraziamo ancora Daniela Willy-Piezzi e Daiana Matise Schubiger (Dipartimento scienze aziendali e sociali - SUPSI) per il sostegno nella definizione di un piano strategico di marketing che guiderà lo sviluppo dell'Associazione nei prossimi anni.