



FOURCHETTE VERTE TICINO  
RAPPORTO D'ATTIVITÀ 2004

## Sommario

<b>Premessa</b>	<b>pag. 3</b>
<b>1. Tempi forti del 2004</b>	<b>pag. 3-8</b>
<b>2. Priorità e realizzazioni delle sezione cantonale</b>	<b>pag. 3-8</b>
<b>3. Funzionamento</b>	<b>pag. 8</b>
<b>4. Fourchette verte svizzera</b>	<b>pag. 9</b>
<b>5. Prospettive 2005</b>	<b>pag. 9</b>
<b>6. Contabilità 2004</b>	<b>pag. 9</b>
<b>7. Ringraziamenti</b>	<b>pag. 9-10</b>
<b>8. Allegati</b>	<b>pag. 10</b>

## Premessa

Nuove adesioni si sono aggiunte alla lista delle strutture che hanno il marchio FV, l'attività dell'Associazione si è ulteriormente sviluppata, la partecipazione a fiere e manifestazioni e l'incremento di nuovi progetti hanno notevolmente aumentato la visibilità di Fourchette verte che ha acquistato una certa notorietà sul territorio. Ulteriori contatti sono sfociati in collaborazioni che hanno permesso a Fourchette verte Ticino di partecipare a momenti importanti di prevenzione della salute.

Sempre più sovente siamo confrontati con richieste di interventi nell'ambito familiare-scolastico (incontri con genitori e insegnanti) e sollecitati a partecipare a momenti formativi e informativi e a gruppi di lavoro nell'ambito di progetti e attività mirate alla prevenzione della salute.

La funzione di Fourchette verte Ticino quale referente cantonale per un'alimentazione sana e equilibrata è sempre più evidenziata dalle attività promosse dall'Associazione e risponde pienamente all'intento del Dipartimento della Socialità e della Sanità che ha introdotto il progetto FV in Ticino.

### **1. Tempi forti del 2004**

### **2. Priorità e realizzazioni della sezione cantonale**

#### **Attribuzioni**

Nuove strutture hanno ottenuto il marchio Fourchette verte :

Case per Anziani	Residenza "La Meridiana" - Lugano-Viganello Ca' Rezzonico - Lugano La Quercia - Acquarossa (18.1.05) Fondazione "Opera Charitas" - Sonvico
Ospedali	Ospedale regionale - Acquarossa (18.1.05) Beata Vergine - Mendrisio
Mense aziendali	Ristorante Radio svizzera di lingua italiana (RSI) – Lugano

CATEGORIA	QUANTITÀ	PREVISIONI 2005
RISTORANTI	2	+3
SELF-SERVICE	2	+1
MENSE AZIENDALI	1	+2
RIST. SCOLASTICI	18	+5
CASE PER ANZIANI	14	+4
CLINICHE OSPEDALI	4	+1

numero di marchi attribuiti al 31 dicembre 2004

La procedura di attribuzione prevede il controllo dei menù cartacei che viene effettuato dalla dietista dell'Associazione, in seguito la coordinatrice riprende contatto con la/il responsabile della struttura e durante uno o più incontri ai quali partecipa la/il cuoco vengono comunicate le osservazioni della dietista e indicati gli interventi necessari per ottenere il marchio.

In alcune strutture siamo stati interpellati più volte, in alcune situazioni si è potuto fornire le spiegazioni richieste per mail o telefono in altre si è dovuto ricorrere a un'ulteriore visita della coordinatrice.

Alcuni responsabili hanno preferito inviare i loro cuochi ai corsi di perfezionamento organizzati da Fourchette verte Ticino prima dell'attribuzione del marchio. Questa modalità

è sicuramente molto interessante e efficace in quanto il personale di cucina viene attivamente coinvolto.

Inoltre la giusta interpretazione e applicazione dei criteri ne trae sicuramente un grande vantaggio in quanto i corsi sono proprio mirati alla messa in pratica dei criteri FV.

Con il personale di queste strutture si è stabilita una collaborazione ulteriormente attiva.

### **Controlli**

Tutte le strutture con il marchio Fourchette verte sono puntualmente visitate e controllate ogni anno dalla dietista e dalla coordinatrice. Nel 2004 sono stati effettuati 23 controlli mirati a verificare la buona applicazione dei criteri.

Per la prima volta abbiamo dovuto intensificare i nostri interventi in strutture dove il rispetto dei criteri si è verificato carente e problematico. Nei due self-service Migros, Agno e Serfontana, sono state riscontrate notevoli difficoltà da parte del personale nell'applicare correttamente i criteri FV, si è dovuto intervenire a più riprese con indicazioni precise e puntuali che però non hanno portato nessun miglioramento, anzi è sconcertante constatare come al personale mancavano totalmente le informazioni e le indicazioni necessarie alla comprensione e alla corretta applicazione dei criteri malgrado gli accordi presi con il responsabile del settore gastronomico, Signor Taioli, a garanzia di una corretta preparazione del personale. È stato necessario organizzare un incontro con il Signor Taioli, i gerenti e i cuochi coinvolti, il Presidente e la dietista di FVTi, Signora Cerny. La trattativa è stata molto impegnativa, abbiamo concordato con Taioli che, per mantenere il marchio, il suo personale di cucina partecipasse ai nostri corsi.

Purtroppo l'accordo di cui sopra non è stato rispettato e quando la coordinatrice ha dovuto ricordarglielo si è sentita accusare, dal responsabile Migros, di ricatto. In definitiva dopo un ulteriore intervento di L. Pedrolini è stata garantita la partecipazione di alcuni cuochi e gerenti dei ristoranti Migros, Agno, Serfontana e S.Antonino (in attesa del marchio).

A seguito di problemi emersi durante il controllo la dietista e la coordinatrice hanno incontrato il capo-cuoco e il Direttore della casa Anziani "Rivabella" di Magliaso.

Il Direttore (che proviene dal settore alberghiero e non era in funzione al momento dell'attribuzione) ha dimostrato di non essere correttamente informato in merito al progetto e al marchio FV. Infatti pensando che il marchio FV fosse analogo agli altri marchi consueti nell'ambiente alberghiero (forchette, stelle), riteneva opportuno che alla sua struttura fosse assegnata la seconda forchetta.

Dopo un intervento chiarificatore abbiamo ottenuto la completa attenzione e collaborazione, soprattutto del cuoco.

Questi episodi confermano quanto i controlli, i contatti e la costante collaborazione con i responsabili e il personale delle strutture siano importanti per il buon proseguimento del progetto e la sua credibilità. Inoltre si rivela necessaria una maggior circospezione nell'attribuire il marchio a strutture come i ristoranti Migros dove il personale deve sottostare a un responsabile amministrativo. In questi casi è molto difficile stabilire un contatto diretto con i gerenti e i cuochi e ottenerne la collaborazione.

### **Formazione**

Nel corso dell'anno è stata organizzata la prima serie di corsi per cuochi e personale di cucina delle strutture che hanno il marchio. I corsi sono della durata di 16 ore (4 serate/1 volta alla settimana), si svolgono presso il Ristorante Zanzibar a Bellinzona e sono condotti da Giordano Salvador e Daniele Ferrantini (vedi volantino allegato).

Il programma e i contenuti delle serate sono stati creati per rispondere a richieste specifiche dei cuochi e in considerazione dei problemi riscontrati durante il controllo. Il corso - che ha ottenuto molto successo - è stato seguito da 12 persone, visti l'ottimo riscontro e la richiesta dei partecipanti di dare seguito a questa iniziativa, un corso 2 è in programma per maggio 2005. Attualmente si sta ripetendo il corso 1 seguito da cuochi le cui strutture sono state certificate recentemente con il marchio FV.

Ai partecipanti viene consegnata una documentazione comprendente il programma delle serate, le ricette eseguite, informazioni sui prodotti utilizzati e una lista dei principali punti d'acquisto, trattandosi in parte di ingredienti particolari quali prodotti biologici, proteine vegetali e derivati della soia reperibili in punti di vendita specifici.

Questo materiale potrebbe ai partecipanti viene consegnato una documentazione comprendente il programma delle costituire la base per un ricettario di menù equilibrati realizzabili anche nell'ambito familiare e da proporre durante fiere e manifestazioni.

### **Ufficio di Refezione scolastica - Ristoranti scolastici**

Nel corso dell'anno si sono ulteriormente intensificati i contatti con l'Ufficio di refezione scolastica nell'intento di raggiungere un accordo in merito ai controlli delle mense che hanno il marchio. Questo aspetto richiede sempre un grande investimento di tempo e energie per le ragioni già esposte nel rapporto d'attività 2003.

A parere della capo ufficio, Signora Pedrioli, il ruolo di FVTi non dovrebbe limitarsi ai controlli dei menù e delle mense che hanno il marchio ma sarebbe auspicabile che la nostra presenza diventasse maggiormente visibile nelle scuole. Si è riflettuto sulla possibilità di proporre azioni tipo quelle attuate nel Canton Ginevra (promozione del piatto FV a prezzo promozionale durante i mesi invernali) in una delle sedi di Scuola Media dotate di una mensa in grado di accogliere un numero importante di ragazzi, ad esempio quella di Biasca.

L'idea di trasferire questa iniziativa in Ticino viene però rapidamente abbandonata per mancanza di interesse in quanto l'attuale contingenza economica ticinese difficilmente consentirebbe di ottenere i crediti investiti a Ginevra, annualmente Fr. 200'000.- stanziati dal Consiglio di Stato ginevrino.

Durante i nostri incontri la Capo ufficio rinnova la sua richiesta di attribuzione del marchio a tutte le mense scolastiche affinché tutte le strutture cantonali beneficino dello stesso trattamento. Il Comitato di FVTi ribadisce con fermezza che ciò è possibile solo a condizione che i requisiti e le procedure istituite per l'attribuzione del marchio non facciano oggetto di favoritismi: qualsiasi categoria che desidera ricevere la certificazione di qualità FV deve sottostare alle condizioni stabilite.

### **Progetto pilota alle SM di Biasca**

I contatti con la Direzione della SM di Biasca sono stati ottimi, - il grande interesse e la disponibilità dimostrati a partecipare a un progetto mirato all'educazione alimentare dei ragazzi - sono sfociati in un'efficace collaborazione che ci ha permesso di realizzare un progetto pilota (attualmente in corso) che risponde pienamente ai criteri di prevenzione della salute (vedi allegato).

Il progetto è stato elaborato dalla coordinatrice di FVTi in collaborazione con la Signora Lischetti, docente ed esperta di educazione alimentare. Per la sua attuazione è stato inoltrato un preventivo dettagliato ai Dipartimenti DECS e DSS con la richiesta di un sostegno finanziario.

### **Manifestazioni e fiere**

L'anno trascorso è stato denso di manifestazioni a carattere sia professionistico sia popolare alle quali FVTi ha partecipato con stand informativi e attività interattive mirate alla sensibilizzazione di cuochi, esercenti e popolazione in materia di alimentazione sana e alla promozione del piatto equilibrato:

29-30 gennaio Congresso nazionale di Promotion Santé Suisse  
FVTi ha partecipato quale rappresentante di FVCH

5-9 marzo RistoraTi, questa importante manifestazione rivolta ai professionisti, cuochi, esercenti, produttori ha permesso a FVTi di divulgare

la propria filosofia nel settore della ristorazione. Se le attività e il materiale proposti sono stati apprezzati , grande interesse e curiosità hanno suscitato i piatti cucinati dai nostri cuochi Giordano e Daniele.

Per molti è stato il primo approccio con un tipo di alimentazione non convenzionale e con gli ingredienti e prodotti che la compongono. Malgrado questi presupposti non ne è conseguita nessuna richiesta concreta di marchio, sarà dunque necessario riproporre questo tipo di esperienza più volte prima che cuochi e esercenti siano pronti ad affrontare seriamente un discorso di promozione della salute nella loro quotidianità lavorativa.

Sicuramente l'incertezza che regna ancora in merito alla legge sul divieto di fumo nei luoghi pubblici li rende restii e sospettosi nel considerare ulteriori innovazioni e cambiamenti.

20-23 maggio Tisana, malgrado la grande affluenza di pubblico questo tipo di manifestazione - che poteva essere un luogo ideale per veicolare discorsi di tipo salutisti e alternativi anche in ambito alimentare - si è rivelata essere una fiera unicamente commerciale e di nessun interesse per FV.

14 novembre Giornata mondiale del diabete, anche se FV non rientra nel campo di diete alimentari specifiche, la nostra presenza era quanto mai importante in un ottica di prevenzione della salute.

### **Giornate della salute RTSI**

Il 26 e 27 maggio si sono tenute due giornate di promozione della salute per i dipendenti della Radio e della Televisione, vi abbiamo partecipato con attività mirate a sensibilizzare le persone in merito ai rischi causati da scorrette abitudini alimentari.

A seguito di questo programma, il divieto assoluto di fumare è stato introdotto nella Mensa RSI la quale è stata certificata con il marchio FV.

### **Medico cantonale / Progetto nelle Scuole elementari**

Nel corso dell'autunno siamo stati contattati dall'Ufficio del Medico cantonale interessato a conoscere l'Associazione FVTi, i suoi obiettivi e il suo programma di attività.

In seguito siamo stati coinvolti in un gruppo di lavoro – composto dal Dr. Cassis (medico cantonale), dal Signor Gerber di Suisse Balance, dai rappresentanti dei medici scolastici, infermiere scolastiche, dietiste, esperte di educazione alimentare, insegnanti di sport e di ginnastica correttiva, collaboratori dell'Ufficio di refezione scolastica, ispettori e genitori - mirato a, dapprima esaminare la situazione della popolazione scolastica in relazione a problemi quali il soprappeso e l'obesità e, quindi, a verificare l'esigenza di un programma volto alla sensibilizzazione dei ragazzi e delle famiglie in merito alla necessità di adottare corrette abitudini (alimentazione e movimento).

Da questi incontri è nata la proposta di un progetto di promozione della salute tramite l'educazione a una sana alimentazione e al movimento. Il pubblico mirato è costituito da bambini delle prime classi delle SE. Il progetto sarà operativo da settembre 2005.

### **Materiale e sito internet**

Il 2004 ci ha visti ancora impegnati nello sforzo di unificazione del materiale, abbiamo collaborato con le Agenzie di comunicazione Bemore e Tiramisù di Ginevra (imposte dal Comitato FVCH) per aggiornare i documenti di FVTi secondo il concetto grafico stabilito.

Questo lavoro è stato molto impegnativo in tempo e energia perché, malgrado avessimo fornito alle Agenzie, il materiale perfettamente tradotto, si sono verificati parecchi errori che hanno costretto la coordinatrice a correggere e controllare a più riprese le bozze, ciò nonostante ci sono stati consegnati 2'000 volantini che siamo stati costretti a cestinare perché un errore della tipografia li ha resi inutilizzabili. Riteniamo che questo tipo di accordi presi a distanza tramite telefono o posta elettronica richiedano molta attenzione e tempo, cosa che non ci possiamo permettere nella nostra situazione attuale (40% di tempo a

disposizione per il coordinamento di FVTi). Inoltre il costo di stampa è risultato nettamente superiore ( 4 volte) rispetto al Ticino.

Il Comitato di FVTi ha deciso di introdurre il documento “Senior” per il pubblico delle Case per Anziani e il documento “Junior” necessari ai cuochi e al personale di cucina delle strutture, la nostra dietista ha partecipato a una giornata di lavoro nel Canton Vaud, richiesta da FVCH, per aggiornarsi in merito a questi due documenti.

La giornata non si è svolta secondo le nostre aspettative convenute con la coordinatrice FVCH e siamo tuttora in attesa di un riscontro e di una decisione relativa ai documenti citati. Casualmente abbiamo saputo che sono disponibili nel sito internet, provvederemo a scaricarli e ci occuperemo della loro traduzione.

Il sito internet è funzionante dopo la ristrutturazione completa voluta dalla Fédération, ogni Cantone deve occuparsi di aggiornare la propria “home page” con le attività, i progetti e le informazioni che lo coinvolgono. Sicuramente è un mezzo di lavoro interessante ma la sua gestione richiede tempo e una certa dimestichezza e confidenza con questo tipo di tecnologia.

Tutto il materiale di FV e le informazioni concernenti la Fédération e le sue attività sono visibili nel sito internet. È compito di ogni Associazione cantonale consultare regolarmente il sito per ottenere gli aggiornamenti relativi al materiale e alle decisioni prese dal Comitato FVCH.

### **Amministrazione**

La coordinatrice si è occupata, come negli anni scorsi, della gestione del sussidio stipulato per FVTi e del conto postale, della registrazione delle spese e dei pagamenti, delle ordinazione del materiale, della cura dei dossier e del materiale necessari per la divulgazione del progetto, per le attribuzioni e per le varie azioni condotte, della manutenzione del materiale d’ufficio (computer, stampante ecc.) e di cancelleria, dell’organizzazione e della gestione amministrativa dei corsi di perfezionamento.

Regolarmente aggiorna il Presidente sull’andamento generale e lo coinvolge nel caso di situazioni particolari.

Si occupa di versare i compensi alla dietista, ai formatori e alle persone che intervengono e collaborano nei progetti nonché alla gestione amministrativa degli stessi e alla stesura dei relativi rapporti.

Si premura di inviare in tempo utile le convocazioni alle sedute di Comitato e all’Assemblea annuale con il relativo ordine del giorno, di verbalizzare quanto discusso e deciso e di trasmettere il Verbale agli interessati. Si occupa della stesura del programma e del rapporto d’attività che - correlati dal preventivo e dal consuntivo – vengono trasmessi in tempo dovuto alle Autorità cantonali sussidiarie.

Si impegna a tenere e consegnare una corretta contabilità e a trasmettere i dati necessari richieste dalle Assicurazioni.

Mantiene i rapporti con la Fédération e gli altri Cantoni tramite la coordinatrice di FVCH.

### **Commission des projet**

La Commission des projets alla quale partecipa la coordinatrice si è riunita 4 volte nella Svizzera francese. La Commission - composta dalle coordinatrici cantonali e dalla coordinatrice della Fédération - ha come obiettivo quello di lavorare all’uniformità del materiale, raccogliere informazioni relative ai progetti e attività cantonali, permettere scambi di idee e informazioni tra i vari cantoni

### **Rapporti con FVCH**

Purtroppo durante il congedo maternità di Laura Inderwildi Bonivento, FVTi non è stata regolarmente rappresentata ai Comitati FVCH, ciò non è stato molto benefico alle relazioni con le altre Associazioni cantonali. Le attività di FVTi sono spesso e volentieri dimenticate o misconosciute da FVCH. L’operato della nostra Associazione è spesso criticato dai Cantoni più forti (Ginevra e Vaud) che non capiscono il motivo, malgrado le numerose spiegazioni in

questo senso, della mancanza di ristoranti tra i nostri affiliati. Parallelamente iniziative altresì importanti come lo sviluppo del settore formazione e attività mirate alla promozione della salute non vengono minimamente considerati e non appaiono nei rapporti della Fédération.

Inoltre molto tempo, energia e risorse finanziare sono impiegati per produrre e modificare materiale cartaceo o per aggiornare il sito internet. Con le forze ridotte a disposizione di FVTi si è preferito optare per azioni concrete, elaborando progetti e stipulando collaborazioni e contatti che ci hanno permesso, in pochi anni, di passare dal completo anonimato al riconoscimento di una identità, specificità e utilità di FVTi sul territorio cantonale. Pur riconoscendo l'importanza di un materiale di base uniforme per tutti i Cantoni e attivando tutte le nostre risorse per adeguarci alle imposizioni di FVCH, le frequenti modifiche, richieste e sovente imposte dai Cantoni Vaud e Ginevra, ci causano grosse difficoltà. Non va dimenticato che la traduzione di tutti i testi in italiano ci compete ma, non appena disponiamo di una documentazione pronta per l'uso, ecco che intervengono già proposte di modifiche con un notevole spreco di tempo e denaro soprattutto quando i cambiamenti sono unicamente di tipo grafico (vedi "Materiale e sito internet")

Sarebbe più adeguato permettere ai Cantoni di agire con più autonomia e secondo le loro forze e disponibilità)

### **Stampa e Media**

A seguito di attività e progetti specifici i media e la stampa hanno riservato diversi momenti a FVTi : in occasione delle giornate di sensibilizzazione del personale RTSI, a seguito dell'attribuzione del marchio alla mensa RSI. Il 15 novembre Giordano Salvador e la coordinatrice hanno partecipato alla trasmissione radiofonica ....., il 13.12 una squadra del "Quotidiano" ha filmato i partecipanti del corso "Cereali" organizzato dalla SPAI di Mendrisio e ECAP/SEI Ticino in collaborazione con FVTi, il servizio è andato in onda il 23 dicembre, naturalmente ogni progetto, che siano corsi di cucina per adulti, formazioni specifiche per cuochi, o attività nelle scuole viene ampiamente pubblicizzato dai media così come tutte le attribuzioni del marchio.

Nel corso del mese di aprile, contemporaneamente in tutti i Cantoni della Svizzera romanda e Ticino, è stato trasmesso da TSR e TSI uno spot pubblicitario di FV finanziato dalla Fédération.

### **Collaborazioni con altri Enti**

A settembre è iniziato il progetto pilota, finanziato dall'Ufficio federale per l'egualianza tra donna e uomo (UFU) e dalla Divisione professionale per adulti.

Questo progetto fa oggetto di un mandato specifico al di fuori del 40% di tempo richiesto dal coordinamento dell'Associazione.

A ottobre sono iniziati i corsi di cucina per adulti "Mangiare sano, mangiare mediterraneo) organizzati dalla Spai di Mendrisio e da Ecap/Sei – Lamone per i quali la coordinatrice ha ricevuto un mandato per curarne i contenuti e promuoverne l'organizzazione (anche questa attività è stata svolta fuori dal tempo previsto per il coordinamento dell'Associazione

## **3. Funzionamento**

### **Comitato FVTi**

Il Comitato si avvale della collaborazione di due nuovi membri : i dottori Andreas Cerny e Pietro Gerber.

Nel mese di dicembre, a seguito di una lettera inviatale dal Comitato, la Signora Evelyn Battaglia ha inoltrato le dimissioni con effetto immediato.

La dietista, Signorina Natasha Russo è partita all'estero per completare la sua formazione, è stata sostituita dalla Signora Lulù Cerny.

### **Riunioni FVTi**

Il Comitato e la Commissione di attribuzione del marchio si sono riuniti 2 volte (aprile e

ottobre), l'Assemblea ordinaria annuale si è svolta il 6 giugno.

Alle riunioni vanno aggiunti incontri regolari con il Presidente, la dietista e i cuochi che si occupano dei corsi.

#### **4. Fourchette verte CH**

Uno dei punti salienti - e che più ci riguardano - che hanno caratterizzato la Fédération FVCH è costituito dal rapporto esterno finanziato da Promotion Santé Suisse e condotto da Evaluanda.

Le coordinatrici cantonali sono state contattate per rispondere a domande e fornire dettagli in merito ai relativi funzionamenti e attività.

Dal rapporto risulta che, malgrado la necessità di avere una "vetrina" dell'operato di FV costituita dai marchi ai ristoranti, l'azione delle Associazioni si sta concentrando e sviluppando soprattutto nell'ambito socio-sanitario, scolastico e aziendale dove la sensibilità per una politica di promozione della salute è maggiormente sentita e diffusa.

Secondo il rapporto un punto ancora da incrementare è quello della formazione dei cuochi delle strutture.

Come Associazione ticinese possiamo affermare senz'ombra di dubbio che il nostro orientamento risponde pienamente e positivamente alle affermazioni del rapporto; peccato che non siamo stati contattati e che tutto l'operato della sezione ticinese, corsi per cuochi compresi, si limita a due righe di commento farcite di errori, imprecisioni e soprattutto omissioni.

#### **5. Previsioni 2005**

L'attività per il 2005 comprende la concretizzazione di progetti quali l'attività nelle SM di Biasca - con l'intento di riproporre questa esperienza in altri sedi - e la realizzazione del progetto per le Scuole elementari, attualmente in elaborazione con l'Ufficio del Medico cantonale. Si intende inoltre rispondere positivamente agli inviti a partecipare a serate con i genitori dei ragazzi in età scolastica mirate alla divulgazione di sani principi alimentari. Il 2005 prevede già la nostra presenza a manifestazioni di carattere popolare (Profumi e sapori – Val di Blenio). Per questa manifestazione ci è stato chiesto di preparare un programma specifico per gli anziani che visiteranno la fiera il venerdì. Ci premura inoltre ampliare il numero di mense aziendali interessate a ricevere il marchio, estendere il settore "Formazione" con corsi di cucina equilibrata mirati a un pubblico di ragazzi, genitori e anziani autonomi, consolidare le collaborazioni e i partenariati già esistenti e creare dei nuovi e – non da ultimo – , grazie all'entrata in funzione del "agent de promotion", divulgare il marchio nei ristoranti.

I controlli delle strutture che hanno il marchio verranno fatti puntualmente come ogni anno. Finalmente si è giunti a un accordo con l'Ufficio di refezione scolastica, da settembre 2005 FVTi potrà controllare tutti i ristoranti scolastici che hanno già aderito ai principi FV (18 mense che vanno ad aggiungersi alla lista delle strutture certificate FV), attualmente ci stiamo occupando delle mense che non sono ancora state certificate ai fini dell'attribuzione del marchio (vedi **Ufficio di refezione scolastica – ristoranti scolastici**)

Attualmente si sta ripetendo il primo corso per cuochi, in maggio inizierà il corso n° 2.

A richiesta della Casa per Anziani Ca' Rezzonico si progetta una formazione per i cuochi e personale delle case per Anziani (1 o 2 serate) mirata alla corretta composizione del piatto in situazioni particolari. L'attività verrà condotta dalla Signora Cerny, dietista per FVTi che già si occupa di questi aspetti dell'alimentazione per Anziani.

#### **6. Contabilità 2004**

(vedi allegato)

#### **7. Ringraziamenti**

L'Associazione Fourchette verte Ticino ringrazia sentitamente il Dipartimento di sanità e socialità, in particolare nella persona di A. Casabianca, per il sostegno, la fiducia e la collaborazione senza i quali la nostra attività non avrebbe potuto svilupparsi e consolidarsi.

Un particolare ringraziamento va a Promotion santé suisse che crede e incoraggia il progetto F.V a livello nazionale.

Un caloroso grazie a Luca Pedrolini, attuale Presidenti e a tutti i membri del Comitato e della Commissione di FVTi. per la loro collaborazione e il tempo dedicato all'Associazione, in particolare a Evelyne Battaglia e Romina Brioschi per l'attività svolta durante la loro presenza nel Comitato, ai nostri cuochi per il loro entusiasmo e la loro disponibilità, nonché per l'ottima qualità del loro lavoro, a Alberto. Polli e collaboratori dell'Ass. non fumatori. al Signor Fabio Bernaschina di Gastroticino per la loro disponibilità e collaborazione,a L. Inderwildi Bonivento per essere tornata a sostenerci, ai nuovi membri Dr, Cerny e Gerber per credere nei principi di FVTi, a Natasha Russo (dietista) che ha svolto il suo compito con grande serietà e professionalità, a Siro Lepori e Renzo Badiali (Laboratorio cantonale) per la loro collaborazione, a tutti i soci di F.V.Ti per la fiducia accordataci, a Pierluigi. Zanchi per la sua grande disponibilità, alle collaboratrici che sostengono la coordinatrice durante le fiere e le manifestazioni, ai Direttori, ai cuochi, agli esercenti che hanno capito l'importanza di una sana alimentazione richiedendo il nostro marchio, partecipando attivamente alla promozione della salute. Ringraziamo il Signor Stefano Besomi, contabile e la sua collaboratrice Monica per la pazienza e Ivana Petraglio, revisora dei conti, per la disponibilità. Fra tutti i soci di F.V.Ti. che ci accordano la loro fiducia e il loro sostegno, un particolare ringraziamento è diretto al Presidente di F.V.CH , a MariaTeresa Escolar, coordinatrice, a tutti i membri del comitato e del Bureau F.V.CH, a tutte le colleghe delle Associazioni cantonali.

Già fin d'ora preghiamo eventuali "dimenticati" di scusarci se, involontariamente, non sono stati menzionati .

## **8. Allegati**

Citati