



FOURCHETTE VERTE TICINO

RAPPORTO D'ATTIVITÀ 2005

Sommario

Premessa	pag. 3
1. Tempi forti del 2005	pag. 3-8
2. Priorità e realizzazioni delle sezione cantonale	pag. 3-8
3. Funzionamento	pag. 8
4. Fourchette verte svizzera	pag. 8
5. Prospettive 2006	pag. 8
6. Contabilità 2005/06	pag. 9
7. Ringraziamenti	pag. 9
8. Allegati	pag. 9

Premessa

La funzione di Fourchette verte Ticino nell'ambito della promozione della salute e della prevenzione tramite 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 nel 1996.

Le numerose e sempre più diversificate sollecitazioni alle quali FVTi è sottoposta ne hanno notevolmente accresciuto la notorietà e visibilità sul territorio.

1. Tempi forti del 2005

Tra le categorie di ristoranti e mense che hanno il marchio FV si annovera ora anche quella delle Mense aziendali; fine 2004 è stato certificato il Ristorante della RSI e il 26.4.05 la mensa della Micron di Agno. L'attività dell'Associazione si è ulteriormente sviluppata, alle attribuzioni del marchio, alla partecipazione a fiere e manifestazioni si sono aggiunti nuovi progetti quali la formazione e attività specifiche di educazione alimentare in ambito scolastico che hanno aumentato la visibilità e la notorietà di Fourchette verte ma anche accresciuto l'impegno necessario. 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 promozione della salute.

2. Priorità e realizzazioni della sezione cantonale

Attribuzioni

Le seguenti strutture hanno ottenuto il marchio Fourchette verte :

<i>Case per Anziani</i>	La Quercia - Acquarossa (18.1.05) San Carlo in Selva – Locarno (21.06.05) Giardino e Soave – Chiasso (2.08.05) Centro Anziani – Balerna (17.11.05)
<i>Ospedali</i>	Ospedale regionale - Acquarossa (18.1.05) Ospedale Regionale – Lugano, Sede Civico (6.10.05) Ospedale Regionale - Lugano, Sede Italiano (6.10.05)
<i>Mense aziendali</i>	Micron Machining Technology – Agno (26.4.05)
<i>Ristoranti scolastici</i>	Istituto Agrario Cantonale – Mezzana (15.4.05) Comida S.A. – Lugano (6.9.05)

tabella dei marchi attribuiti al 31 dicembre 2005

CATEGORIA	QUANTITÀ	PREVISIONI 2006
RISTORANTI	2	+5
SELF-SERVICE	2	+1
MENSE AZIENDALI	2	
RIST. SCOLASTICI	19	
CASE PER ANZIANI	19	+4
CLINICHE OSPEDALI	7	

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 il capo-cucina

vengono comunicate le osservazioni della dietista e indicati gli interventi necessari per ottenere il marchio.

In alcune strutture siamo stati interpellati più volte, in qualche situazione 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 la più efficace in quanto il personale di cucina viene attivamente coinvolto nell'intero processo.

Inoltre la giusta interpretazione e applicazione dei criteri ne è favorita 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 2005 sono stati effettuati i controlli di tutte le strutture con il marchio FV mirati a verificare la buona applicazione dei criteri.

Il corso frequentato dai responsabili di cucina e/o gerenti dei due self-service Migros, Agno e Serfontana dove il controllo effettuato nel 2004 aveva evidenziato applicazioni errate dei criteri è stato molto proficuo al gerente della sede di Agno. Egli infatti alla fine del corso ha trasmesso ai suoi cuochi le informazioni inerenti i criteri del piatto equilibrato e le disposizioni necessarie per la preparazione di menù sani. La dietista e la coordinatrice hanno incontrato il capo-cuoco e il Direttore della casa Anziani "Rivabella" di Magliasio in seguito a problemi emersi durante il controllo.

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 FV.

Dopo un intervento chiarificatore abbiamo ottenuto la completa attenzione e collaborazione, soprattutto del cuoco nonché la disponibilità e l'interesse a frequentare i nostri corsi di approfondimento.

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 certe strutture 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 sono state proposte 3 serie di corsi per cuochi delle strutture che hanno adottato i criteri FV. I corsi sono della durata di 16 ore (4 serate/1 volta a settimana). Si svolgono presso il Ristorante Zanzibar a Bellinzona e sono condotti da Giordano Salvador e Daniele Ferrantini.

Il programma e i contenuti delle serate sono stati creati per rispondere a richieste specifiche dei cuochi e in considerazione dei problemi riscontrati durante i controlli. A marzo si è riproposto il corso 1. Visti l'ottimo riscontro e la richiesta dei partecipanti di dare seguito a questa iniziativa, un corso 2 è stato introdotto a maggio 2005 e in autunno (novembre dicembre) è stato ripetuto il corso 1 al quale hanno partecipato numerosi cuochi delle strutture neo attribuite.

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

Ufficio di Refezione scolastica - Ristoranti scolastici

I numerosi incontri con il suddetto Ufficio sono sfociati in un accordo di collaborazione che ci riconosce il diritto di controllo sulle mense che hanno il marchio FV.

Da gennaio 2006 inizieranno dunque i controlli a tappeto delle mense scolastiche.

Nel corso dell'anno si sono ufficializzate le attribuzioni del marchio FV in alcuni ristoranti scolastici questo dovrebbe facilitare il contatto con i responsabili e la corretta divulgazione dei nostri criteri. L'organizzazione della ristorazione scolastica è complessa in quanto suddivisa in ristoranti la cui gestione e il personale dipendono direttamente dal Cantone (Scuola alberghiera), altri ristoranti invece sono dati in appalto a ditte private (Comida, Cibi Vinaque...) che forniscono i pasti a diverse scuole. In questo caso i contatti con le persone di riferimento e la puntuale e corretta trasmissione delle informazioni necessarie è più difficile da ottenere. Il personale che dipende direttamente dal Cantone ha l'obbligo di seguire i corsi di aggiornamento organizzati presso la SSAT invece il personale dipendente dalle ditte private non è sottoposto a questo obbligo.

Attribuzione alle mense scolastiche comunali

Nel corso dell'anno la responsabile delle mense comunali ha collaborato attivamente con FVTi per finalizzare l'attribuzione del marchio all'Ufficio responsabile delle mense scolastiche comunali fornendo il materiale e le informazioni necessarie. Il 20 ottobre la coordinatrice ha incontrato il Direttore dell'Ufficio per definire i termini e le modalità relative alla certificazione prevista a maggio.

Progetto pilota alle SM di Biasca

Il progetto pilota di educazione alimentare elaborato dalla coordinatrice FVTi in collaborazione con la Signora Lischetti, docente ed esperta di educazione alimentare, si è svolto a Biasca il 3 e 10 marzo per le 3e e le 4e Medie e il 14 e 21 aprile per le 1e e 2e. La descrizione del progetto con il relativo preventivo è stato inoltrato ai Dipartimenti DECS e DSS, seguito dal rapporto dello svolgimento delle attività effettuate e dal consuntivo. Per questo progetto abbiamo beneficiato di un sostegno del Fondo alcol che ha coperto l'integrità dei costi.

L'iniziativa è stata presentata nel corso di una conferenza stampa e ha fatto l'oggetto di un servizio trasmesso in prima serata dalla TSI e da TeleTicino nonché di numerosi articoli di giornale.

L'attività svolta con i ragazzi delle Scuole medie di Biasca ha riscontrato grande interesse tra i ragazzi stessi che hanno espresso le loro considerazioni tramite un formulario e un tema scritto.

Dalle osservazioni è emerso l'auspicio per un prosiegno del progetto.

In autunno i ragazzi di 2a e di 4a media hanno avuto la possibilità, nell'ambito del doposcuola, di seguire dei corsi di cucina con un cuoco membro di FVTi, il Signor Giordano Salvador, mirati alla preparazione di piatti sani, ideali per un buffet di festa e/o compleanno. I genitori interessati hanno potuto a loro volta partecipare a una attività simile. I ragazzi e i genitori che hanno seguito il corso di cucina saranno incaricati di preparare il buffet per la festa di fine anno scolastico con le ricette imparate.

Nel corso del 2006 le attività del progetto saranno riproposte ai ragazzi di 1a e di 3a, inoltre il materiale creato dai ragazzi nel corso degli atelier farà l'oggetto di una mostra.

Progetto SM Mendrisio

A settembre la coordinatrice è stata contattata da 2 docenti della SM di Mendrisio interessate a svolgere un programma di educazione alimentare nella loro sede. Il progetto elaborato da FV per la SM di Biasca ha captato la loro attenzione e il loro interesse.

Ad un primo incontro, il 22 settembre, ne sono seguiti altri due nel 2005: 13 ottobre e 1° dicembre per concordare i dettagli di questa collaborazione e tutti gli aspetti organizzativi.

Le attività vere e proprie si svolgeranno a primavera 2006.

Manifestazioni e fiere

Nel corso dell'anno abbiamo partecipato a manifestazioni di carattere popolare con stand informativi e attività interattive mirate a sensibilizzare le persone ai problemi derivati da abitudini alimentari inadeguate e all'importanza di adottare un modo di mangiare sano e equilibrato. Siamo stati sollecitati a intervenire a tavole rotonde e conferenze sempre relative al tema alimentare:

- 7 aprile: giornata della salute , Liceo Bellinzona
- 19 aprile: incontro con i genitori di Mezzovico
- 26-31 maggio: Saperi e sapori (fiera alimentare a Torre – Val di Blenio)
- 23 marzo: serata formativa per il personale presso la Casa per Anziani Ca' Rezzonico, Lugano

Medico cantonale / Progetto nelle Scuole elementari

A seguito dei primi incontri, su specifica richiesta del Medico Cantonale, Dottor Ignazio Cassis, FVTi parteciperà al gruppo di pilotaggio mirato all'elaborazione del progetto di educazione alimentare nelle Scuole elementari.

20.1 e 22.2 26.10 con riunione medico cantonale, medici scolastici e rappresentanti delle organizzazioni scolastiche e parentali
17.10 e 30.11 riunione con la Direttrice del progetto, Alessandra Galfetti e la capoprogetto, Antonella Branchi

Materiale e sito internet

La dietista Maura Nessi (che da dicembre si è aggiunta al nostro team) è stata incaricata dal Comitato (seduta del 15 novembre) della traduzione del documento "Senior" per il pubblico delle Case per Anziani. L'onere finanziario di questo mandato sarà assunto da FVCH.

Il Comitato ha deciso di non tradurre il materiale junior perché ritenuto un dispendio inutile di energie e di soldi. Si ritiene più opportuno creare un materiale più semplice, di consultazione rapida e immediata, nel quale vengono riportate in modo funzionale le disposizioni FV, destinato ai cuochi delle mense e particolarmente idoneo per le cuoche degli asili e scuole comunali. Questo strumento sarà terminato nel primo semestre del 2006 sottoforma cartacea e in versione informatica, sarà disponibile in vari formati e dimensioni a seconda della necessità: come cartellone da usare nelle fiere, ad uso didattico per le scuole, come materiale di supporto nell'applicazione dei criteri FV per cuoche e cuochi, si prevede anche una sua diffusione come set da tavola.

Le bozze verranno presentate al prossimo Comitato FVTi al quale sarà presente anche la nuova coordinatrice di FVCH, Elena Portoles

È in preparazione anche un ricettario di piatti rispettosi dei principi dell'alimentazione sana e equilibrata. I contenuti dei corsi di cucina organizzati da FVTi rivisti ad uso familiare, presentati in debito modo, sono adatti a questo scopo. Ultimata la scelta delle ricette (ca. 120) correlate dalle informazioni nutrizionali necessarie il progetto verrà sottoposto a eventuali sponsor (es. Casse malati).

Inoltre si intende proporre alla TSI una serie di appuntamenti dedicati alla cucina sana e equilibrata con cuochi specializzati dove verranno presentate al pubblico alcune delle ricette contenute nel ricettario che beneficerà di questa eccezionale occasione promozionale.

La gestione del sito internet è un problema che non siamo tuttora riusciti a risolvere. Non è ancora ben chiaro se ogni Cantone deve gestire autonomamente la propria "home page" aggiornandola con le proprie attività, i progetti e informazioni.

Inizialmente queste erano le disposizioni della FVCH tuttavia di difficile realizzazione per le coordinatrici dei Cantoni minori a causa della mancanza di tempo e delle competenze necessarie.

Nella prossima seduta di Comitato si affronterà questo aspetto con la coordinatrice di FVCH.

Amministrazione e coordinamento

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.

Cura i rapporti con le dietiste, con gli altri membri attivi, con i partner e con la stampa e con l'esterno.

Elabora e coordina progetti e attività

Si occupa di versare i compensi alla dietista, ai formatori e alle persone che intervengono e collaborano nei progetti nonché alla gestione organizzativo-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.

Nello svolgimento dei suoi compiti e nell'organizzazione di attività specifiche, la coordinatrice ha sempre trovato ampia collaborazione, massima comprensione e condivisione da parte del Presidente, il quale svolge una parte molto attiva in particolare nella gestione di situazioni dove la sua autorità e il suo ruolo sono fondamentali per la soluzione di situazioni complesse.

Commission des projets

La Commission des projets alla quale partecipa la coordinatrice si è riunita 3 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

Il Presidente e la coordinatrice di FVTi garantiscono contatti puntuali con la Fédération FVCH.

Fine 2005 è stata nominata una nuova coordinatrice della Fédération FVCH, la Signora Elena Portolès.

Il presidente o la coordinatrice partecipano ai Comitati di FVCH e all'Assemblea ordinaria.

Stampa e Media

A seguito di attività e progetti specifici i media e la stampa hanno riservato diversi momenti a FVTi, in particolare le attività svolte presso la SM di Biasca sono state ampiamente pubblicizzate dai media così come tutte le attribuzioni del marchio.

Il tema della cattiva alimentazione come deterrente per la salute della popolazione è di grande attualità e ha fatto l'oggetto dell'attenzione dei Media che gli hanno dedicato ampio spazio. FVTi è sempre citata per il suo impegno nell'ambito della promozione della salute e della prevenzione.

In particolare ha fatto l'oggetto di un articolo apparso su "La borsa della spesa, agosto 2005" e dove viene citata anche dalla Direttrice del DSS, Signora Patrizia Pesenti.

Collaborazioni con altri Enti

A settembre è iniziata la seconda fase della formazione pilota, finanziata dall'Ufficio federale per l'egualanza 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.

I corsi i di cucina per adulti "Mangiare sano, mangiare mediterraneo) organizzati dalla Spai di Mendrisio e dall' Ecap di Lamone iniziati a ottobre 2004 si sono protratti per tutto l'anno con un programma intenso e allettante. L'impronta innovativa di questi corsi e determinata dalla collaborazione con FVTi che ne ha curato i contenuti, ha suscitato grande interesse e affluenza di partecipanti (anche questa attività si svolge fuori dal tempo previsto per il coordinamento dell'Associazione).

3. Funzionamento

Comitato FVTi

Il Comitato si avvale della collaborazione di un nuovo membro: Il signor Gianluca Marchesi cuoco presso la casa Anziani di Paradiso.

Visto il notevole aumento di lavoro dovuto alle sempre più numerose richieste di attribuzione e ai controlli - notevolmente incrementati dall'aggiungersi dei ristoranti scolastici - FVTi si avvale ora della collaborazione della Signora Maura Nessi, dietista che affianca la Signora Cerny nei compiti specifici atti a garantire il corretto mantenimento marchio.

Riunioni FVTi

Il Comitato e la Commissione di attribuzione del marchio si sono riuniti 3 volte (17.1-11.5-15.11)

L'Assemblea ordinaria annuale si è svolta il 14 giugno. Alle riunioni vanno aggiunti incontri regolari con il Presidente, la dietista, i cuochi che si occupano dei corsi e il contabile.

4. Fourchette verte CH

Un anno abbastanza burrascoso ha caratterizzato l'andamento di FVCH

La dimissione della coordinatrice, Signora Maria Teresa Esclar – Mettraux, il coordinamento ad interim sostenuto da Giannina Castillo-Marrone, la nomina di una nuova coordinatrice, Elena Portoles, la dimissione e sostituzione di Jean Simos membro fondatore di FVCH e del Presidente Signor Hunger.

5. Prospettive 2006

L'attività per il 2006 comprende il prosieguo delle attività alla SM di Biasca, iniziato già in autunno in collaborazione con l'Associazione dei genitori (vedi programma d'attività 2006).

In primavera saremo impegnati anche nel programma "Percorso alimentare e di movimento" presso la SM di Mendrisio. Il 18 gennaio si è svolta la serata informativa dedicata ai genitori.

Nel corso del 2006 darà il proprio contributo nell'ambito del progetto di educazione alimentare per le Scuole elementari, coordinato dall'Ufficio del Medico cantonale e dalla Sezione sanitaria del DSS.

A febbraio abbiamo partecipato alla fiera Ristorati (Lugano 10-14 febbraio 06) con uno stand informativo e dimostrazioni pratiche di cucina equilibrata seguite dalla degustazione dei piatti preparati. La presenza di FVTi ci ha permesso di stabilire numerosi contatti con ristoratori e esercenti interessati al marchio FV. Ci siamo resi conti di quanto in due anni sia aumentata la notorietà di FV (avevamo già partecipato a questa manifestazione nel 2004). Nell'ambito dell'attribuzione del marchio ci premura particolarmente ampliare il numero di ristoranti con la certificazione FV.

La realizzazione del materiale didattico, del ricettario e dei corsi di cucina alla TSI saranno degli obiettivi importanti e prioritari che impegneranno notevolmente tutte le figure attive di FVTi.

A maggio è prevista l'attribuzione del marchio all'Ufficio delle Scuole comunali.

Dal 14 al 24 settembre parteciperemo alla settimana del gusto con attività di cucina per i ragazzi della Scuola Media in collaborazione con Isabella Lischetti esperta e docente di alimentazione.

In autunno FVTi parteciperà alla manifestazione "Walking day" con uno stand informativo e soprattutto con il compito di supervisore dei pasti che verranno serviti ai partecipanti. Il nostro cuoco, Giordano Salvador, ha elaborato dei menù equilibrati e s'incaricherà di gestire il team di cucina affinché siano rispettati i criteri FV.

6. Contabilità

Preventivo 2006 (vedi allegato)

Consuntivo 2005 (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, ai nostri cuochi per il loro entusiasmo e la loro disponibilità, nonché per l'ottima qualità del loro lavoro, alle dietiste Lulù Cerny e Maura Nessi particolarmente sensibili e disponibili alla promozione dei criteri FV, per la loro collaborazione, a tutti i soci di FVTi per la fiducia accordataci, 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 Signor Hunger, a MariaTeresa Escolar e Giannina Castello-Marrone e Elena Portlès, coordinatrice uscente , ad interime attuale di FVCH, a tutti i membri del comitato e del Bureau F.V.CH, a tutte le colleghi delle Associazioni cantonali.

Un grazie particolare al Presidente dell'Associazione delle Consumatrici della Svizzera italiana, Signor Jäggli e alle sue collaboratrici per l'interesse dimostratoci.

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

8.Allegati

Citati.

Lugano, aprile 2006