



FOURCHETTE VERTE TICINO

RAPPORTO D'ATTIVITÀ 2006

Sommario

Premessa	pag. 3
1. Tempi forti del 2006	pag. 3
2. Funzionamento	pag. 3
3. Priorità e realizzazioni delle sezione cantonale	pag. 4-8
4. Prospettive 2007	pag. 8
5. Contabilità 2006/07	pag. 8
6. Fourchette verte svizzera	pag. 8
7. Ringraziamenti	pag. 9
8. Allegati	pag. 10-11

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 di Socialità e Sanità che ha introdotto il progetto FV in Ticino nel 1996, è totalmente in linea con le disposizioni e gli obiettivi di Promotion Santé suisse e con la Charte europea sulla lotta all'obesità edita dall'Organizzazione mondiale della sanità (OMS)

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 2006

Nell'ambito delle attribuzioni, il 2006 è stato caratterizzato dall'attribuzione del marchio all'Ufficio cantonale responsabile dei ristoranti scolastici comunali che annovera 152 mense per bambini dai 3 ai 6 anni. Anche la categoria dei ristoranti e mense aziendali si è accresciuta di una nuova affiliazione; il Ristorante dell'aeroporto militare di Locarno. L'attività dell'Associazione si è caratterizzata anche nel 2006 con la presenza a Fiere e manifestazioni, all'organizzazione e partecipazione a progetti e attività educativi in ambito alimentare nelle Scuole cantonali e comunali del territorio. Anche la formazione è stata ulteriormente potenziata con la concezione di un corso specifico per i cuochi MIGROS e uno mirato alle esigenze delle cuoche dei Ristoranti delle Scuole dell'Infanzia. L'autunno ci ha visti impegnati in due momenti importanti per la prevenzione e la promozione della salute: la settimana del gusto - con attività di cucina pratica secondo i principi FV - e di educazione alimentare in alcune sedi di SM e SE del cantone – e la partecipazione alla manifestazione “Walking day” a Locarno. Questo momento, dove FV si è presentata per la prima volta in Svizzera non solo come “teorica dell'alimentazione equilibrata” ma bensì raccogliendo la non indifferente sfida – in quanto a impegno e risorse – della ristorazione nell'ambito di questa manifestazione, è stato forse il momento più significativo del programma di FVTi. Ulteriori contatti sono sfociati in collaborazioni che hanno permesso a Fourchette verte Ticino di partecipare a momenti importanti di prevenzione della salute. Un altro obiettivo di rilievo è stato raggiunto da FVTi nel 2006; dopo anni di trattative, incontri e discussioni, siamo riusciti a ottenere dall'Ufficio dei trasporti e della refezione scolastiche, che gestisce la ristorazione delle Scuole cantonali, l'autorizzazione a controllare le sedi affiliate a FVTi.

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. Funzionamento della sezione cantonale

- L'Associazione Fourchette verte Ticino è stata costituita il 18 ottobre 2000
- Il Comitato (vedi allegato) è costituito da 13 membri
- Attualmente FVTi si avvale della collaborazione di due dietiste e di un cuoco formatore

Il Comitato si è riunito 2 volte (05.05; 17.10)

L'Assemblea ordinaria annuale si è svolta il 20 giugno.

Alle sedute di Comitato vanno aggiunte riunioni regolari con il Presidente, le dietiste, i cuochi-formatori, il contabile

Altri incontri si svolgono con i rappresentanti degli Enti e Associazione che collaborano con FVTi in progetti e attività

3. Priorità e realizzazioni della sezione cantonale

Attribuzioni

Le seguenti strutture hanno ottenuto il marchio Fourchette verte :

<i>Case per Anziani</i>	Fondazione Torriani – Mendrisio 6.04
<i>Ristoranti scolastici</i>	Ufficio cantonale della ristorazione comunale (152 sedi) 2.06
<i>Mense aziendali</i>	Mensa della Base aerea di Locarno 5.09

L'attribuzione del marchio all'Ufficio cantonale della ristorazione comunale è stato il risultato di un importante lavoro di contatti e informazioni sfociati in un'ottima collaborazione con il Direttore dell'Ufficio e la responsabile delle mense delle SI. La buona intesa in merito a comuni obiettivi e il riconoscimento delle competenze di FVTi nell'ambito dell'alimentazione equilibrata hanno permesso di implementare tutte le condizioni essenziali per l'attribuzione del marchio.

La proposta di corsi di approfondimento particolarmente concepiti per chi opera in queste strutture, generalmente casalinghe volenterose e diligenti ma senza una preparazione specifica, sono garanti di una diffusione e applicazione pratica dei criteri FV corretta e duratura.

tabella dei marchi attribuiti al 31 dicembre 2006

CATEGORIA	QUANTITÀ	PREVISIONI 2007	POSTI A SEDERE	POSTI NON FUMATORI	RIPRISTINO MARCHIO
RISTORANTI	2	+3			
SELF-SERVICE	1	+2			1
MENSE AZIENDALI	3				
RIST. SCOLASTICI	171				
CASE PER ANZIANI	19				
CLINICHE OSPEDALI	7				
TOTALE			9'623	9343	

Il 2006 ha visto il Ticino protagonista di un'importantissima decisione: l'introduzione del divieto di fumo in tutti i luoghi pubblici, ristoranti, bar e locali in generale.

Questo fattore sta a dimostrare che, sia a livello popolare che politico, i Ticinesi sono particolarmente sensibili alle azioni di prevenzione mirate alla promozione della salute.

Auspichiamo che questa coraggiosa posizione - che si adegua alla situazione vigente in molti paesi dell'Europa occidentale - si possa diffondere anche negli altri ambiti che più concernono FV: l'alimentazione e il movimento, motivando i gestori e i cuochi che operano nella ristorazione privata ad aderire al progetto FV e sensibilizzando i politici in merito alla necessità di sostenere progetti che combattono l'obesità e le cattive abitudini alimentari.

Controlli

Come ogni anno tutte le strutture con il marchio Fourchette verte sono state puntualmente visitate e controllate dalla dietista e a volte dalla coordinatrice. In nessuna struttura si è riscontrata una situazione deficitaria tale da richiedere interventi specifici (contrariamente al 2004) a riprova che le informazioni, i correttivi dispensati dalle dietiste nel corso delle visite di controllo e soprattutto le indicazioni fornite dai rapporti, sono essenziali per garantire la giusta applicazione dei criteri. L'incidenza dei corsi di approfondimento inoltre si è rivelata fondamentale, laddove si erano riscontrate inadeguatezze e i cuochi hanno seguito i corsi, la situazione è nettamente migliorata, i cuochi hanno acquisito dimestichezza con i dettami

dell'alimentazione equilibrata con grande soddisfazione e benefici concreti anche a livello finanziario; la sostanziale diminuzione del consumo di olio ha un'incidenza rilevante nei costi di gestione della cucina.

Ufficio di Refezione scolastica - Ristoranti scolastici

Come già menzionato nel punto 1 "Tempi forti" nel corso del 2006 sono stati effettuati i controlli, da parte delle dietiste e della coordinatrice, di tutti i ristoranti scolastici cantonali con il marchio FV. I rapporti conseguenti hanno evidenziato che, se generalmente c'è una buona comprensione dei criteri da parte dei cuochi, in alcune sedi sono imperativi correttivi importanti. In tali contesti abbiamo chiesto la frequenza dei cuochi ai nostri corsi di approfondimento. Il colloquio chiarificatore, avuto con la responsabile e i collaboratori dell'Ufficio di refezione scolastica, non ha dato un seguito a questa nostra specifica richiesta.

Se i controlli del 2007 evidenzieranno di nuovo le carenze già riscontrate o ne riveleranno altre, dovremo applicare quanto prevede il regolamento FVTi in questi frangenti e cioè la sospensione o la revoca del marchio.

Formazione

Oltre ai corsi di approfondimento 1 e 2 si è svolto un corso specifico per i cuochi Migros (vedi rapporto 2005) e sono iniziati i corsi specialmente impostati sulle esigenze delle cuoche che operano nelle mense delle scuole per l'Infanzia.

La formazione è una condizione ineluttabile per garantire il rispetto dei criteri a tal punto che PSS ha richiesto espressamente a tutte le Associazioni cantonali l'organizzazione di corsi di approfondimento mirati all'esatta applicazione dei criteri FV.

Progetto di educazione alimentare per le Suole Medie

Il progetto pilota di educazione alimentare elaborato dalla coordinatrice FVTi in collaborazione con la Signora Lischetti, docente ed esperta di educazione alimentare svolto alla **SM di Biasca** il 3 e 10 marzo per le 3e e le 4e Medie e il 14 e 21 aprile 2005 per le 1e e 2e, ha avuto un seguito, come richiesto dalla Direzione della sede.

Sono state proposte le attività fatte nel 2005 per i ragazzi di 3a che così hanno potuto partecipare al programma completo (1° e 2° ciclo), mentre gli allievi di 1a hanno seguito le attività del 1° ciclo.

In autunno sono stati organizzati corsi di cucina con un cuoco membro di FVTi, il Signor Giordano Salvador, mirati alla preparazione di spuntini e semplici piatti sani per i ragazzi di 2a e di 4a media. I genitori interessati hanno potuto a loro volta partecipare a un corso di una serata.

L'attività svolta con i ragazzi delle Scuole medie di Biasca ha ottenuto grande riscontro anche in altre sedi, due docenti della **SM di Mendrisio** ne sono state particolarmente interessate e l'intero programma è stato svolto nella loro Sede.

Il 18 maggio abbiamo partecipato con dietiste e docenti di alimentazione alla "Giornata della Salute" alla Scuola Media di Lodrino.

Attività di educazione alimentare per le Scuole elementari

Il 6 giugno, su richiesta della Direzione della Scuola Elementare di Olivone, abbiamo svolto con i bambini delle cinque classi, un programma di attività relative al mangiare e bere sano, dedicate in particolare alla scoperta dei sapori e alle bibite predilette dai bambini

La scuola elementare di Caslano, in collaborazione con l'Associazione Genitori, ci ha contattati per organizzare nella Sede un programma di attività per tutti gli allievi.

Le attività sono state svolte nell'ambito di 2 mezze giornate e di una giornata intera.

Settimana del gusto

FVTi è stata coinvolta nelle varie manifestazioni della Settimana del Gusto, nell'ambito della quale ha presentato anche un programma di attività di cucina "piccoli chef cucinano con grandi chef" con i ragazzi del corso opzionale di educazione alimentare (4° Media) della SM di Bedigliora

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.

Dal 10 al 14 febbraio inclusi siamo stati impegnati con la fiera RistoraTi.

La nostra partecipazione non è stata puramente informativa. Al nostro stand si sono avvicinati i cuochi dell'Associazione nella preparazione di piatti equilibrati secondo i criteri FV. La nostra proposta ha richiamato numerosissimi visitatori che hanno seguito con attenzione l'attività dei cuochi di cui hanno potuto gustare il prodotto. Si riscontra ancora un po' di scetticismo da parte dei ristoratori e degli esercenti sempre restii a introdurre innovazioni. Come ha dimostrato l'Associazione non fumatori, la perseveranza nel riproporre i principi e la presenza costante a questi momenti di riflessione comuni, permetteranno sicuramente di raggiungere gli obiettivi auspicati.

Il 1° ottobre si è svolta per la prima volta, a Locarno, una manifestazione nazionale di walking, promossa da PSS. FVTi è stata protagonista poiché, per la prima volta in Svizzera, una manifestazione popolare dedicata al movimento, è stata affiancata da una ristorazione sana e equilibrata. I nostri cuochi, in collaborazione con il Centro di formazione professionale e sociale di Gerra Piano e all'Ente turistico di Locarno, hanno preparato il pasto di mezzogiorno.

Conferenze, giornate speciali

Il 18 gennaio la coordinatrice è intervenuta a una serata per i genitori organizzata dalle docenti della SM di Mendrisio.

Il 3 febbraio la dietista Maura Nessi e la coordinatrice sono state ospiti della trasmissione Check Up trasmessa in prima serata sul canale 1 della TSI

Il 23 maggio la coordinatrice si è recata a Berna per il congresso di Nutrinet

Il 29 agosto la coordinatrice ha partecipato a un pomeriggio di lavoro organizzato da Promotion Santé Suisse a Losanna.

Il 13 ottobre il Presidente e la coordinatrice hanno partecipato a una giornata di studio sulla promozione della salute organizzata da Radix.

Il 6 dicembre FVTi ha partecipato con un aperitivo sano e equilibrato a una giornata di studio organizzata dal DSS.

Medico cantonale / Progetto nelle Scuole elementari

FVTi è stata coinvolta nell'elaborazione di un materiale "domestico" a uso delle famiglie degli allievi delle Scuole che hanno aderito al progetto. Il nostro cuoco, in collaborazione con le dietiste e la coordinatrice, ha preparato e adattato una quarantina di ricette ad uso familiare.

Inoltre abbiamo offerto la nostra consulenza per l'impostazione dell'opuscolo secondo i criteri FVTi. La prossima edizione dell'opuscolo riporterà anche il logo FV.

La collaborazione con le responsabili del progetto ha richiesto l'organizzazione di tre incontri di ca. 2 ore ciascuno.

Consulenze

Siamo stati contattati dal personale educativo che opera nella struttura diurno di Ingrado per la presa a carico di tossicodipendenti (ex Antenna Alice) per aiutarli ad impostare un programma di menù sani e equilibrati da offrire ai loro ospiti a mezzogiorno.

La coordinatrice si è incontrata con la responsabile e ha fornito le spiegazioni e il materiale necessario per attuare la pianificazione dei menù secondo i criteri FV.

Materiale e sito internet

Il materiale ad uso delle/dei cuoche/i è utilizzato da FVTi in occasione delle fiere è stato ultimato.

Anche il materiale didattico dei corsi è stato rinnovato e migliorato, ogni corso verrà dotato del suo materiale specifico (corso per cuochi Case Anziani 1 e 2, corso per cuochi 1 e 2, corso per cuochi Migros, corso per cuoche Scuole dell'Infanzia ecc.)

Le ricette per il Ricettario sono pronte, bisogna ora trovare un finanziamento in base al quale definire l'aspetto grafico del manuale.

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.

In merito al sito Internet, FVTi ha raggiunto un accordo con la segretaria generale Signora Portolès: il Presidente della sezione ticinese si occuperà, con la coordinatrice, dell'aggiornamento del sito.

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 ordinazioni 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, con la stampa e con l'esterno.

Si premura di verificare i rapporti di controllo e di inoltrarli agli interessati

Elabora e coordina progetti e attività, organizza la partecipazione di FVTi alle fiere e manifestazioni per le quali si occupa dell'allestimento degli stand.

Si occupa di versare i compensi alle dietiste, 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 e dal contabile.

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.

Stampa e Media

Oltre alla partecipazione alla trasmissione televisiva del 6 febbraio, Fourchette verte Ticino è stata oggetto di parecchi articoli apparsi sulla stampa locale in occasione delle attribuzioni

del marchio e della presenza di FVTi a fiere e manifestazioni - in particolare l'attribuzione all'Ufficio che si occupa delle mense delle Scuole comunali -

- Argomenti Ti, aprile
- il Caffè, 2 luglio
- CdT, 18 agosto
- Azione, settembre

Collaborazioni con altri Enti

Il progetto pilota di formazione "Cuoca qualificata con il complemento di un anno propedeutico, è giunto a termine. Un rapporto dettagliato con il relativo consuntivo è stato inoltrato all'Ufficio federale per la parità tra uomo e donna accompagnato da una valutazione effettuata da ECAP-Lamone (materiale a disposizione).

Malgrado la grande richiesta, i corsi di cucina per adulti "Mangiare sano, mangiare mediterraneo) organizzati dalla Spai di Mendrisio e dall' Ecap di Lamone, iniziati a ottobre 2004, sono stati sospesi per mancanza di cuochi insegnanti disponibili a tenerli e aventi i requisiti FV necessari

4. Prospettive 2007

L'attività per il 2007 comprende:

- l'attribuzione del marchio ad almeno due ristoranti e ad altrettante strutture sociosanitarie
- il controllo di tutte le strutture affiliate
- i programmi di educazione alimentare nelle Scuole dell'obbligo (vedi programma d'attività 2007)
- il consolidamento della collaborazione con la Conferenza cantonale dei genitori e le varie Associazioni che ne dipendono,
- la partecipazione alle due manifestazioni di promozione della salute a carattere sportivo "walking day" di Lugano e Locarno.
- il programma di corsi di formazione; corso 1 e 2 per cuochi e i corsi per le cuoche delle Scuole per l'Infanzia.
- l'elaborazione di un programma di corsi mirati per gli esercenti e i cuochi affiliati a GastroTicino.
- l'attivazione del gruppo di cuochi formatori FVTi.
- la partecipazione a una fiera con uno stand informativo e dimostrazioni pratiche di cucina equilibrata seguite dalla degustazione dei piatti preparati
- la realizzazione del ricettario e dei corsi di cucina alla TSI
- l'elaborazione di un programma di interventi specifici in ambito scolastico relativo alle proposte alimentari durante le pause brevi, l'organizzazione di attività interattive mirate alla creazione di chioschi alternativi
- l'aggiornamento del sito internet in italiano
- la gestione e l'amministrazione corrente che garantiscono il funzionamento dell'Associazione

5. Contabilità

Preventivo 2007

Allegato

Consuntivo 2006

Allegato

6. Fourchette verte CH

Rapporti con FVCH

È entrato in carica il nuovo Presidente di FVCH, Signor Thomas Bürgener, Consigliere di Stato del Canton Vallese.

Il Presidente e la coordinatrice di FVTi garantiscono contatti puntuali con la Fédération FVCH e partecipano ai Comitati di FVCH e all'Assemblea ordinaria.

Assemblea FVCH

L'Assemblea ordinaria si è svolta il 30 maggio scorso nel Canton Vallese, per il Ticino vi hanno partecipato il Presidente e la coordinatrice

Comité FVCH

Il comitato FVCH si è riunito 3 volte, la coordinatrice ha partecipato alle tre sedute

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.

Altro

29.8 Giornata di lavoro con Promotion Santé Suisse

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 FV a livello nazionale.

Un caloroso grazie a Luca Pedrolini, attuale Presidente 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 e Ivana Petraglio, revisora dei conti, per la disponibilità. Fra tutti i soci di FVTi che ci accordano la loro fiducia e il loro sostegno, un particolare ringraziamento è diretto al Presidente di FVCH, Signor Bürgener e all'attuale segretaria generale, Signora Elena Portolès di FVCH, a tutti i membri del comitato e del Bureau FVCH, a tutte le colleghe delle Associazioni cantonali.

Ringraziamo gli Organi di Stampa ticinesi, quotidiani e periodici, e la RTSI per gli spazi e l'interesse accordati alla nostra Associazione durante tutto il corso dell'anno.

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

8. Allegati Citati.