



FOURCHETTE VERTE TICINO

RAPPORTO D'ATTIVITÀ 2007

## Sommario

<b>Premessa</b>	<b>pag. 3</b>
<b>1. Funzionamento</b>	<b>pag. 3</b>
<b>2. Priorità e realizzazioni delle sezione cantonale</b>	<b>pag. 3-8</b>
<b>3. Prospettive 2008</b>	<b>pag. 8-9</b>
<b>4. Contabilità 2007/08</b>	<b>pag. 9</b>
<b>5. Fourchette verte svizzera</b>	<b>pag. 9</b>
<b>6. Ringraziamenti</b>	<b>pag. 9-10</b>
<b>7. Allegati</b>	<b>pag. 10</b>

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

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 è costituito da 13 membri
- Nel corso dell'Assemblea del 12 giugno 2007, il Signor Giuseppe Lupi è subentrato al Signor Bernaschina quale rappresentante di Gastroticino nel Comitato FV.
- Attualmente FVTi si avvale della collaborazione di due dietiste e di un cuoco formatore
- Il Comitato FVTi si è riunito 2 volte (8 maggio e 25 settembre) e l'Assemblea ordinaria si è svolta il 12 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.
- Il 1° aprile l'Ufficio è stato trasferito in via Daldini 4 a Vezia dove divide un grande appartamento con altre Associazioni (Famiglie affidatarie, Famiglie diurne, Conferenza cantonale dei genitori e Opera prima).

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

### **Attribuzioni**

#### ***Ristoranti e self-service***

**Locanda del Giglio 25.07.2007**

**Ristorante « Il Radicchio » 30.08.2007**

**Ristorante Migros Lugano 08.11.2007**

**Ristorante Centro Migros S. Antonino 08.11.2007**

#### ***Istituti sociali***

**Incontro 1 Fond. Diamante 19.09.2007**

**Miralago 5.11.2007**

**Tabella dei marchi al 31 dicembre 2007**

Categoria	Quantità	Attribuzioni previste	Attribuzioni effettuate	Marchi Sospesi	Posti a sederere	Posti non fumatori	Ripristino marchio
RISORANTI	4	6	2				
SELF-SERVICE	4		2				1
MENSE AZIENDALI	3						
RIST. SCOLASTICI	154			17			
CASE PER ANZIANI	18	1					
CLINICHE OSPEDALI	6	1	2				
ISTITUTI SOCIALI	3						
<b>TOTALE</b>	<b>192</b>	<b>8</b>	<b>6</b>		<b>10'585</b>	<b>10'585</b>	

### **Controlli**

I marchi richiedono accurati controlli annuali. Anche nel 2007 le nostre dietiste hanno verificato il rispetto dei criteri presso tutte le strutture affiliate a FVTi.

È in questa veste specifica che le dietiste FVTi possono valutare l'impegno dei cuochi a proporre un'alimentazione sana e equilibrata, consona ai criteri FV e a rilevare le eventuali difficoltà e lacune che ci permettono di organizzare dei corsi di approfondimento mirati.

**Gli obiettivi indicati nel punto 1 del contratto di collaborazione sono stati parzialmente raggiunti.**

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

La responsabile dell'Ufficio della refezione e dei trasporti scolastici cantonali ha deciso di rinunciare al marchio FV per i ristoranti scolastici.

I controlli effettuati dalle nostre dietiste nel 2006 hanno evidenziato alcuni punti da migliorare, in particolare in merito all'utilizzo di oli sconsigliati dagli esperti dell'alimentazione perché considerati non ottimali per la salute. Purtroppo le indicazioni e i consigli di FVTi non sono stati minimamente considerati dalla responsabile URTS e dai suoi collaboratori, i cuochi che operano nei ristoranti scolastici non sono stati messi a conoscenza del contenuto dei rapporti di controllo (che evidenziavano anche molti punti positivi). Per fare il punto della situazione e soprattutto evitare ogni genere di confusione tra le disposizioni URTS e i consigli FVTi, il Presidente Luca Pedrolini ha richiesto un incontro alla responsabile del suddetto ufficio. L'incontro è stato rifiutato e senza ulteriore motivazione ci è giunta l'informazione della rinuncia del marchio per le strutture scolastiche cantonali.

Purtroppo le temute previsioni, già anticipate nel rapporto d'attività 2006 ("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") si sono avverati, anche se la revoca del marchio non è opera di FVTi che, anzi, ha cercato in ogni modo, con l'offerta di corsi e la richiesta di incontri, di evitarlo.

### **Ufficio delle Scuole comunali**

Il rapporto con l'Ufficio responsabile delle scuole comunali, con il suo Direttore prof. Mirko Guzzi e con la responsabile, Sig.ra Isabella Lischetti, sono sempre improntati sulla collaborazione. I controlli delle mense delle Scuole dell'Infanzia effettuati nel corso del 2007, hanno evidenziato grande disponibilità e volontà a collaborare con FVTi nell'obiettivo di ottimizzare l'offerta alimentare in queste strutture.

Il contributo di FVTi si è ulteriormente esteso. Le dietiste e uno dei cuochi FV hanno messo a disposizione le loro competenze nell'ambito della revisione e dell'aggiornamento del ricettario in dotazione delle cuoche di tali strutture. La consulenza di FVTi si è soprattutto preoccupata di fornire le ultimissime teorie in materia di oli e grassi consigliati e di elaborare nuove ricette dove alimenti quali tofu, seitan e quorn vengono ad arricchire e variare l'alimentazione dei bambini. Queste ricette prevedono anche una rivalutazione e riscoperta di alcuni cereali quali il miglio, il farro, l'orzo, l'avena....

### **Marchio Fourchette verde negli Asili Nido**

Nel corso del 2007, Fourchette ha collaborato attivamente con l'Associazione ATAN (responsabile degli Asili-nido e con l'UFAG (Ufficio Famiglie e Giovani) per l'implementazione del marchio "Fourchette verde-bambini piccoli nei Nidi dell'Infanzia.

Le due coordinatrici delle Associazioni ATAN e FVTi hanno elaborato un documento di presentazione e motivazione per i responsabili UFAG.

Il progetto dovrebbe concretarsi nel corso del 2008

### **Formazione**

In accordo con l'Ufficio delle Scuole comunali che gestisce la ristorazione nelle Scuole per l'Infanzia, nel corso dell'anno scolastico 2006-2007, FVTi ha organizzato 3 corsi per le cuoche che lavorano in queste mense.

Nel mese di giugno si è svolto il corso 1 per cuochi (diplomati) che lavorano nelle altre strutture affiliate a FVTi e nel mese di settembre è stato riproposto il corso 2.

Inoltre FVTi ha sviluppato una formazione specifica per cuochi-formatori secondo i criteri FV, sempre molto richiesti in particolare per i contenuti specifici relativi al piatto equilibrato, ai metodi di cottura con pochi grassi e di buona qualità nutrizionale.

Tra i cuochi che hanno seguito questa formazione, due sono già attivi. Ciò ci consente di poter assicurare i corsi per i prossimi anni e, in futuro di svilupparne altri (corso Gastroticino).

Nel 2007 FVTi ha elaborato gli attestati di frequenza specifici a ogni singolo corso. Dal 1° gennaio 2008, ad ogni fine corso verrà consegnato alle/ai partecipanti il relativo attestato.

**Gli obiettivi indicati nel punto 2 del contratto di collaborazione sono stati raggiunti.**

### **Programmi di educazione alimentare nelle Scuole comunali e cantonali**

Il 17 febbraio, 25 aprile e 2 maggio, FVTi ha svolto con i ragazzi di 3° elementare (Barbengo) e di 2° elementare (Stabio) delle attività basate sulla scoperta dei gusti (in particolare frutta e verdura) attraverso i sensi (olfatto, odorato, tatto....)

Il 22 marzo FVTi ha partecipato a una giornata speciale alle Scuole Medie di Bedigliora dedicata all'alimentazione e alla cura del corpo durante l'adolescenza.

**Gli obiettivi indicati nel punto 3 dell'accordo di collaborazione sono stati raggiunti.**

## **Fiere e manifestazioni**

Il 16 gennaio è stata una data importante per FVTi perché abbiamo avuto l'opportunità di presentare il nostro progetto nell'ambito dell'Assemblea annuale di GastroTicino. Per l'occasione i nostri cuochi sono stati incaricati di organizzare la cena per la quale hanno preparato dei magnifici piatti e gustose pietanze tutti cucinati nel più rigoroso rispetto dei criteri FV.

A seguito del considerevole successo ottenuto e dell'entusiasmo suscitato presso la maggior parte dei presenti, la Direzione di GastroTicino ha fatto richiesta di poter accogliere nella propria struttura in via Gemmo, un corso di alimentazione sana e equilibrata per i propri addetti.

Questo progetto sarà sviluppato nel corso del 2008.

Il 15.4. FVTi ha partecipato con uno stand al Walking Day di Lugano.

Malgrado il generale apprezzamento testimoniatoci a seguito del Walking Day di Locarno (1.10.06), non ci è stata conferita l'organizzazione del pasto.

Il 15.9 ha rappresentato un altro momento incisivo per FVTi che ha ricevuto mandato per la preparazione del pasto (ca. 250 persone) in occasione dei festeggiamenti commemorativi per il IV centenario della morte di Domenico Fontana a Melide.

La giornata, che si è caratterizzata per la presenza di personalità di spicco della politica e la vita sociale ticinese, quali il Consigliere di Stato Onorevole Gendotti, si è svolta con piena soddisfazione di tutti, particolarmente apprezzato il pranzo cucinato secondo i criteri Fourchette verte.

**Gli obiettivi indicati nel punto 6 dell'accordo di collaborazione sono stati raggiunti.**

## **Supporti didattici e materiale**

L'Associazione FVTi ha elaborato un materiale di supporto per illustrare in modo didattico e immediato i contenuti del « piatto equilibrato (bambini, adulti, anziani e Scuole dell'Infanzia) da utilizzare durante le fiere, le attività di educazione alimentare e i corsi di cucina e di approfondimento.

Sono stati sviluppati anche documenti specifici per i corsi (formulario di valutazione, attestati di frequenza, ricettari...), inoltre è stata tradotta tutta la documentazione inerente il marchio FV per i bambini piccoli (Nidi dell'Infanzia)

FVTi ha fornito le proprie competenze per l'aggiornamento del ricettario utilizzato dalle cuoche delle Scuole dell'Infanzia.

Il nostro cuoco, in collaborazione con le dietiste e la coordinatrice, ha selezionato e adattato una quarantina di ricette ad uso familiare per il materiale "domestico" a uso delle famiglie degli allievi delle Scuole elementari che hanno aderito al progetto di alimentazione del Medico cantonale

Alfine di agevolare la contabilità e la gestione amministrativa di FVTi, è stato elaborato e introdotto il contratto di collaborazione che viene sottoscritto dai vari collaboratori (cuochi, dietiste...) e il relativo formulario di fatturazione.

Purtroppo non è stato possibile per ora portare a termine il progetto del "Ricettario". Benché la sua realizzazione sia a uno stadio avanzato problemi di carattere grafico ed editoriale ci hanno obbligato a posticiparne la pubblicazione.

Anche gli appuntamenti dedicati alla cucina sana e equilibrata con cuochi specializzati da presentare alla TSI per ora non si sono potuti realizzare. I responsabili di questi programmi, sebbene sollecitati da noi più volte, hanno per ora ignorato le nostre richieste.

**Gi ultimi due punti non hanno permesso un totale adempimento degli obiettivi indicati nel punto 5 dell'accordo di collaborazione che quindi sono stati solo parzialmente raggiunti.**

## **Settimana del gusto**

Da gennaio 2007, la coordinatrice rappresenta FVTi nel Comitato della Settimana del gusto. Nell'ambito di questo evento, la sezione ticinese di FV ha organizzato e partecipato a parecchie e diversificate attività culinarie e culturali tutte improntate su una sana alimentazione. Con gli allievi della 4a Media di Bedigliora ha proposto un'attività di cucina pratica ("È qui la festa?") attorno alla preparazione di pietanze e piatti sani adatti per un buffet di festa e cucinati secondo i criteri FV. Sono state proposte due serate cine-gastro-culturali al Cinema Lux Massagno. Il Ristorante «Locanda del Giglio», che ha ricevuto il marchio nel corso dell'anno, ha partecipato all'evento proponendo durante tutta la settimana dei menù FV attrattivi e variati.

## **Conferenze, giornate speciali**

Il 31 maggio FVTi è stata invitata dall'Associazione Ticinese delle Famiglie diurne a presentare l'omonimo progetto nell'ambito di una serata organizzata per le famiglie dell'Associazione.

Il 2 giugno si è tenuta una seduta del Comitato della Settimana del Gusto, in questa occasione la coordinatrice FVTi è diventata membro del Comitato ticinese SdG.

27 novembre si è svolta una serata con il Dr D'Apuzzo, pediatra che ha illustrato il "Progetto genitori" il cui scopo verte ad aiutare i genitori di bambini piccoli ad adottare in famiglia un'alimentazione sana e equilibrata. Si è discusso in merito al contributo FVTi soprattutto per quanto riguarda il materiale cartaceo sviluppato dall'Associazione ("FV des Tout-petits")

## **Sito internet**

Malgrado l'impegno di FVTi per risolvere le problematiche che ostacolano l'aggiornamento delle pagine del sito dedicate al Ticino, per difficoltà di comunicazione con l'incaricata FVCH del sito, ci risulta per ora impossibile raggiungere l'obiettivo.

FVTi deve imperativamente assumere posizioni più determinate nei confronti della Fédération per poter sbloccare questa situazione che si protrae da troppo tempo e ottenere l'autonomia necessaria che le consenta di elaborare un sito ticinese attrattivo, interessante e attuale.

## **L'obiettivo prefissato non è ancora stato raggiunto**

## **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, coordina e conduce progetti e attività, organizza la presenza di FVTi alle fiere e manifestazioni per le quali allestisce e anima gli 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.

La gestione delle attività ha richiesto parecchi momenti di incontro e riunioni con il team FVTi:

10 Riunioni con il Presidente  
5 Riunioni con il Contabile  
6 Riunioni con le Dietiste  
5 Riunioni con i Cuochi

La dietista ha incontrato più volte la responsabile dei Ristoranti delle Scuole dell'Infanzia, Signora Isabella Lischettii.

Per l'implementazione del marchio Fourchette verte negli Asili nido sono stati necessari incontri con la responsabile ATAN, Signora Monica Conti-Rossini Kelly e con l'Ufficio del sostegno a enti e attività per le famiglie e i giovani UFAG.

I progetti e le attività nelle Scuole così come la partecipazione a Fiere e Manifestazioni hanno richiesto incontri di pianificazione.

### **Stampa e Media**

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.

**marzo 2007 Comunicato Stampa Walking day Lugano  
gennaio 2007 "Il Caffè"  
novembre 2007 "Il Caffè  
dicembre 2007 "Spazio e salute"**

## **4. Prospettive 2008**

L'attività per il 2008 comprende:

- l'attribuzione del marchio ad almeno due ristoranti e ad altrettante strutture sociosanitarie
- il controllo di tutte le strutture affiliate
- lo sviluppo del progetto e del marchio FVTi per i bambini piccoli
- l'attribuzione del marchio alle mense degli Asili-Nido
- i programmi di educazione alimentare nelle Scuole dell'obbligo (vedi programma d'attività 2008)
- il consolidamento della collaborazione con la Conferenza cantonale dei genitori e le varie Associazioni che ne dipendono,
- qualora vengono organizzate, la partecipazione a manifestazioni di promozione della salute a carattere sportivo e gastronomico
- corsi di formazione; per cuochi e 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.
- la partecipazione a giornate della salute per Dritte; 22 aprile Hugo Boss, Coldrerio, 24 aprile Schindler, Locarno
- la realizzazione del ricettario
- l'aggiornamento del sito internet in italiano
- la gestione e l'amministrazione corrente che garantiscono il funzionamento dell'Associazione

## **5. Contabilità**

### **Preventivo 2008**

Allegato

### **Consuntivo 2007**

Allegato

## **6. Fourchette verte CH**

### **Rapporti con FVCH**

Sono stati introdotti i nuovi Statuti FVCH alla cui elaborazione, FVTi ha contribuito in modo raggardevole.

La coordinatrice FVTi è diventata membro del Comité FVCH in rappresentanza delle coordinatrici cantonali

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 29 maggio à Saint Maurice (VS) e il 26 novembre a Losanna, per il Ticino vi hanno partecipato il Presidente e la coordinatrice

### **Comité FVCH**

Il comitato FVCH si è riunito 5 volte, la coordinatrice ha partecipato a quattro sedute

### **Commission des projets**

La Commission des projets, alla quale partecipa la coordinatrice, si è riunita 5 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.

## **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 Nesi, 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 Burgener e all'attuale segretaria generale, Signora Elena Portolès di FVCH, a tutti i membri del comitato e del Bureau FVCH, a tutte le colleghi 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.

Lugano, marzo 2008