

# Rapporto d'attività 2013

## Fourchette verte

Ticino



## SOMMARIO

<b>1 Relazione presidenziale</b>	<b>4</b>
<b>2 L'anno 2013 in breve</b>	<b>4</b>
<b>3 Il marchio Fourchette verte</b>	<b>5</b>
<b>4 L'associazione Fourchette verte Ticino</b>	<b>6</b>
<b>5 Resoconto 2013</b>	<b>8</b>
5.1 Attribuzione nuovi marchi	8
5.2 Visite di verifica e consulenza	9
5.3 Formazione continua	9
5.4 Manifestazioni	10
5.5 Riunioni intercantonal	10
5.6. Comunicazione	11
5.7 Marketing	11
<b>6 Programma 2014</b>	<b>12</b>
<b>7 Resoconto contabile 2013</b>	<b>13</b>
<b>8 Fourchette verte Svizzera</b>	<b>14</b>
<b>9 Ringraziamenti</b>	<b>15</b>



## 1 Relazione presidenziale



una nuova modalità di collaborare con il Cantone, basata sul **contratto di prestazione**. Tre elementi a mio avviso essenziali per ridare vita a un'associazione che si era assopita nella routine.

Avevo colto la sfida di presiedere l'associazione il 24 novembre 2009 poiché ne condividevo gli obiettivi: sviluppare l'offerta di pasti equilibrati e sani nei luoghi di ristorazione, attraverso in particolare l'attribuzione del marchio con la forchetta verde. Che l'alimentazione equilibrata rappresentasse un tassello fondamentale della promozione della salute e della prevenzione delle malattie, mi era perfettamente noto, quale specialista in salute pubblica. Meno chiaro mi era parso all'inizio il bisogno di rinnovo della macchina associativa, del cuore cioè che pulsa all'interno dell'organizzazione.

Ma la curiosità e la passione hanno guidato l'innovazione. Così, superati non pochi ostacoli, con il Comitato abbiamo concluso il 2013 con la consapevolezza di essere pronti ad affrontare le sfide che la strategia 2020 ci pone. Parafrasando Coehlo, abbiamo riscoperto l'entusiasmo e la speranza per il futuro!

Vogliamo far meglio: più professionalità, miglior visibilità, maggior numero di ristorazioni certificate. E vogliamo farlo con meno soldi: e questa è la più grande sfida! La difficile situazione finanziaria cantonale ci ha indotto ad accogliere una riduzione del 12% del finanziamento su 4 anni: tra il 2013 e il 2016 questo passerà da 125'000 a 110'000 franchi.

E' un incentivo formidabile, che ci ha imposto di ripensare tutto. Con la vicepresidente Isabella Lischetti, le due nuove e valide collaboratrici Elisa Pedrazzini e Maria Romana Rudel e il sostegno del Comitato abbiamo compiuto le riforme necessarie.

Con l'entusiasmo dell'infanzia, accompagnato dall'esperienza dell'età matura, inizia la vera e nuova avventura!

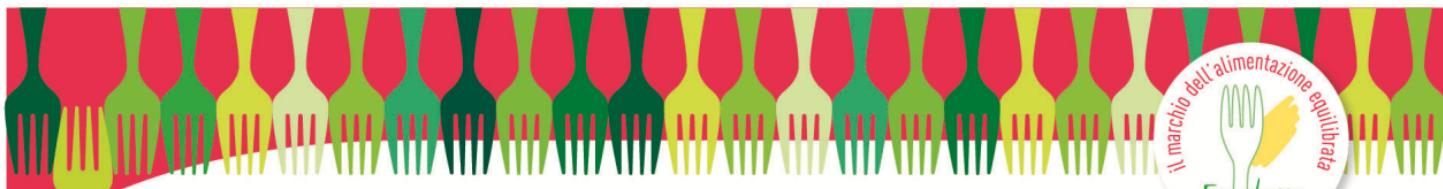
Il Presidente

Dr. med. Ignazio Cassis, MPH  
Consigliere nazionale



## 2 L'anno 2013 in breve

- Il comitato di Fourchette verte Ticino è composto da 11 membri e si è riunito tre volte nel corso dell'anno. Il Comitato ha affidato a una sua delegazione interna (Consiglio) la gestione operativa dell'Associazione.
- L'assemblea generale ha avuto luogo il 27 maggio e le collaboratrici hanno partecipato a tre riunioni di coordinamento intercantonale.
- L'Associazione è rimasta inattiva per i primi due mesi dell'anno a causa della mancanza di personale. Da marzo hanno iniziato la loro attività due nuove collaboratrici, entrambe a metà tempo: Maria Romana Rudel ed Elisa Pedrazzini.
- Il numero totale di marchi FV, al 31.12.2013, è di 215. Nel corso dell'anno sono state certificate cinque nuove strutture e sono stati attribuiti tre marchi D-li vert a punti di ristoro e manifestazioni.
- Le visite annuali alle strutture affiliate sono state svolte da Maria Romana Rudel e Lulu Cerny. Sono state 82 visite in totale, in 20 scuole dell'infanzia e presso 61 associati.
- Sono stati organizzati 2 corsi di cucina per un totale di 30 partecipanti.
- L'Associazione è stata presente a tre manifestazioni di largo pubblico in Ticino: SlowUp, Sportissima e Marché. Ha partecipato alla cerimonia per i 20 anni di FV in Svizzera tenutasi a Ginevra



### 3 Il marchio Fourchette verte

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

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

**Piatto equilibrato di Ardi Selvaraya, Ristorante Giglio.**

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

**Tabella 1.** Sinopsi dei marchi FV



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

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



## 4 L'associazione Fourchette verte Ticino

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

Il Comitato di undici membri è stato parzialmente rinnovato nel 2013. In occasione dell'Assemblea Generale del 27 maggio. Sono stati eletti in comitato il medico Diana Koprivec, e i cuochi Aurelio Ricci e David Barenco. Nel corso dell'anno il comitato si è riunito tre volte (27 maggio, 30 settembre e 13 novembre).

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

I temi principali del 2013 sono stati il rinnovo del personale, la messa in funzione della nuova strategia 2020 (approvata nell'ottobre 2012) e la ridefinizione delle modalità di collaborazione con il Dipartimento della sanità e della socialità, rappresentato dal Medico cantonale.

**Tabella 2.** Membri di Comitato al 31.12.2013

Nome	Cognome	Ruolo	Domicilio	Data elezione	Partecipazione 2013
Ignazio	Cassis	Presidente	Montagnola	10.11.2009	3
Isabella	Lischetti	Vicepresidente	Aranno	21.10.2008	3
David	Barenco	Membro	Lostallo	27.05.2013	1
Antonella	Branchi	Membro	Bellinzona	17.10.2012	2
Andreas	Cerny	Membro	Lugano	08.06.2004	3
Lulu	Cerny	Membro	Lugano	14.06.2005	2
Pietro	Gerber	Membro	Lugano	08.06.2004	3
Diana	Koprivec	Membro	Massagno	27.05.2013	3
Alessandro	Pesce	Membro	Bellinzona	10.05.2011	1
Aurelio	Ricci	Membro	Lamone	27.05.2013	2
Giordano	Salvador	Membro	Cadenazzo	10.06.2003	3

La sezione è rimasta inattiva per i primi due mesi dell'anno in seguito, a causa della mancanza di personale, dopodiché sono state assunte Maria Romana Rudel, laureata in Scienze alimentari all'ETH di Zurigo con Master in Nutrizione e Salute, ed Elisa Pedrazzini, laureata in Scienze Gastronomiche presso l'Università di Pollenzo (Italia).

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

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



La responsabile amministrativa si occupa del segretariato (contatto clienti, gestione membri, supervisione contabile, preparazione materiale), della relazione con la sede di Fourchette verte Svizzera a Losanna e con le altre sezioni, dell'organizzazione di corsi di formazione e delle riunioni.

Il Consiglio, organo costituito dal presidente Ignazio Cassis, dalla vicepresidente Isabella Lischetti e dalle due responsabili dell'attività, si è ritirato in seduta di clausura il 5 agosto per pianificare i progetti futuri di FV-TI.

Lulu Cerny, dietista diplomata, ha collaborato con la sezione cantonale per effettuare i controlli nel Sottoceneri per un totale di 29 controlli; Maria Romana Rudel ne ha effettuati 35 nella restante parte del comprensorio.



*Nella foto: a destra Maria Romana Rudel, accanto a lei, Suor Robu, Antonio Ceres e lo staff della Casa di riposo San Giuseppe a Tesserete in occasione della cerimonia di attribuzione del marchio*



## 5 Resoconto 2013

La missione di Fourchette verte Ticino è di sviluppare l'offerta di pasti equilibrati e sani nei luoghi di ristorazione, attraverso in particolare l'attribuzione dell'apposito marchio Fourchette verte. L'alimentazione equilibrata rappresenta infatti un tassello fondamentale della promozione della salute e della prevenzione delle malattie. L'associazione agisce in armonia con il programma promosso dal Dipartimento della sanità e della socialità.

Gli obiettivi strategici per il 2013 erano:

- completare la ristrutturazione operativa di FV-TI
- definire un piano operativo di marketing per la diffusione del marchio

### 5.1 Attribuzione nuovi marchi.

Il compito previsto dal contratto con lo Stato di attribuire 6 nuovi marchi è stato raggiunto: sono infatti stati attribuiti otto nuovi marchi, tre dei quali in occasione di manifestazioni per il grande pubblico e colonie per ragazzi. Gli altri cinque marchi riguardano strutture ristorative fisse, tre delle quali propongono più pasti al giorno e due sono ristoranti individuali.

Il secondo compito prevedeva il rilancio della procedura di attribuzione del marchio alle mense delle scuole cantonali ed è stato discusso tra Presidente, Vicepresidente e autorità cantonale scolastica. Quest'ultima ha chiesto di rimandare la questione al 2014, in attesa di risolvere problemi più urgenti.

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

**Tabella 3.** Attribuzioni del marchio FV nel 2013

	Data	Soggetto	Luogo	Impatto mediatico	Varie
1	21.04	SlowUp (D-li vert)	Locarnese	Sito SlowUp, LaRegione, Tio, Facebook e newsletter FV	Foto su Flickr
2	24.7	FantasTico – campo scout (D-li vert)	Ticino	GdP, Tio, Facebook e newsletter FV	Ricettario certificato FV – presenti ca. 8'000 scout
3	20.7	Colonia diurna (D-li vert)	Lugano	Facebook e newsletter FV	50 bambini (<8 anni)
4	6.9	Casa di riposo Don Guanella	Castel San Pietro	GdP, Facebook e newsletter FV	
5	9.9	Ristorante Vallemaggia	Locarno	CdT, Facebook e newsletter FV	Unico ristorante Pro Infirmis in Svizzera
6	11.9	Grotto Canvett	Semione	Facebook e newsletter FV	
7	13.9	Casa di riposo San Giuseppe	Tesserete	Facebook e newsletter FV	
8	11.10	Casa Santa Elisabetta	Lugano	Facebook e newsletter FV	



## 5.2 Visite di verifica e consulenza

Tra le altre attività previste vi sono state le verifiche del rispetto dei criteri nutrizionali presso tutte le strutture affiliate e di almeno 20 scuole dell'infanzia per un totale nel 2013 di 81 strutture. Le visite sono state effettuate da Maria Romana Rudel e Lulu Cerny che hanno suddiviso il lavoro seguendone rispettivamente 52 e 29. Lulu Cerny si è concentrata soprattutto nella regione del Luganese. Maria Rudel ha svolto i primi controlli dell'anno insieme alla Vicepresidente Isabella Lischetti, responsabile per altro della stesura dei menu per le mense delle scuole dell'infanzia. La tabella 4 mostra le strutture affiliate al 31.12.2013 suddivise secondo categoria (comprese le attribuzioni 2013).

**Tabella 4.** Strutture con marchio FV al 31.12.2013

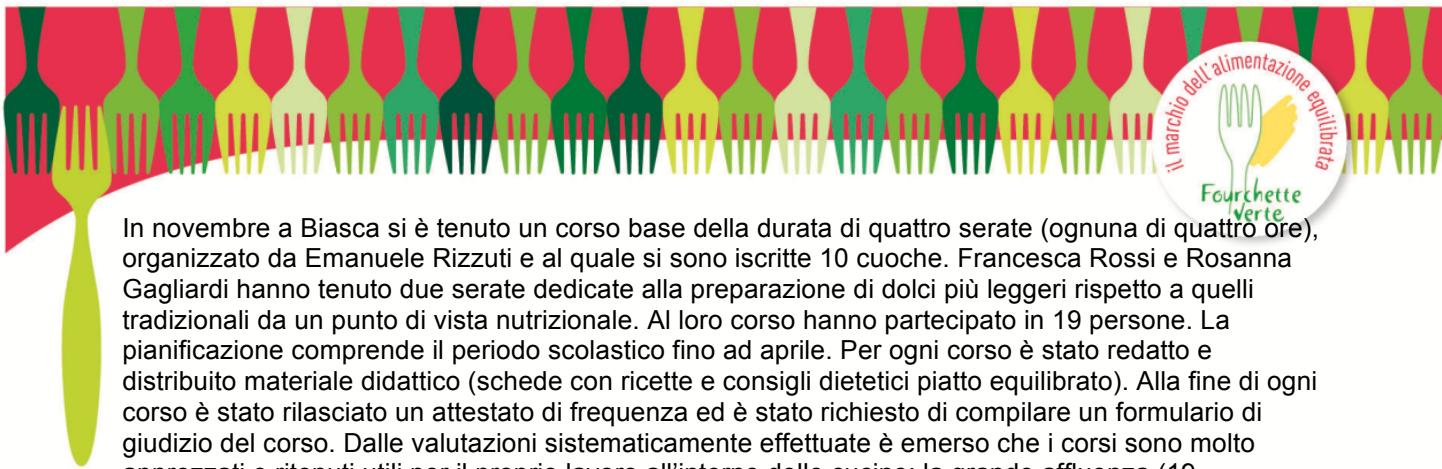
Categoria	Numero	Attribuzioni del marchio nel 2013
Caffe-ristoranti	7	2
Self-service	4	-
Ristoranti di collettività	6	-
Affiliazione	13	1
Affiliazione Senior	25	2
Affiliazione Junior	3	-
Junior	153	-
Bambini piccoli	4	-
"D-li vert"		3
<b>Totale</b>	<b>215</b>	<b>8</b>

## 5.3 Formazione continua.

I corsi effettuati nel 2013 sono stati due come previsto dal contratto con lo Stato (Tabella 5). Durante l'estate, insieme con Francesca Rossi, Rosanna Gagliardi, Aurelio Ricci ed Emanuele Rizzuti, cuochi specializzati in dietetica, sono stati pianificati i corsi di formazione per l'anno scolastico 2013-2014.

I corsi sono sempre stati rivolti a cuochi e addetti alla cucina delle scuole dell'infanzia e la promozione avviene in collaborazione l'Ufficio delle scuole comunali; quest'anno l'invito è stato esteso anche al personale degli asili nido e delle case di riposo affiliate a FV-TI. Quattro i temi proposti, scelti anche sulla base delle richieste emerse nel corso delle formazioni del 2012.





In novembre a Biasca si è tenuto un corso base della durata di quattro serate (ognuna di quattro ore), organizzato da Emanuele Rizzuti e al quale si sono iscritte 10 cuoche. Francesca Rossi e Rosanna Gagliardi hanno tenuto due serate dedicate alla preparazione di dolci più leggeri rispetto a quelli tradizionali da un punto di vista nutrizionale. Al loro corso hanno partecipato in 19 persone. La pianificazione comprende il periodo scolastico fino ad aprile. Per ogni corso è stato redatto e distribuito materiale didattico (schede con ricette e consigli dietetici piatto equilibrato). Alla fine di ogni corso è stato rilasciato un attestato di frequenza ed è stato richiesto di compilare un formulario di giudizio del corso. Dalle valutazioni sistematicamente effettuate è emerso che i corsi sono molto apprezzati e ritenuti utili per il proprio lavoro all'interno delle cucine; la grande affluenza (19 partecipanti) al corso «E per finire in dolcezza» ha avuto quale corollario una nota negativa: la cucina è stata ritenuta troppo piccola. La tabella 5 riassume le generalità dei corsi svolti nel 2013.

**Tabella 5.** Lista dei corsi svolti

Tema	Responsabile	Partecipanti	Date	Luogo
Corso Base	Emanuele Rizzuti	10	22.10, 23.10, 5.11, 6.11	Biasca
Dolci	Francesca Rossi e Rosanna Gagliardi	19	19.11, 26.11	Cadenazzo

#### 5.4 Manifestazioni.

Da diversi anni FV-TI partecipa insieme al DSS, a due eventi dedicati all'attività fisica: **SlowUp** e **Sportissima**. SlowUp si è svolto il 21 aprile e l'Associazione era presente con uno stand con un concorso per i ragazzi e con depliant e gadget. Il punto di ristoro di Gerra Piano (Piazza del Centro) ha ottenuto il marchio D- li vert e ha distribuito circa 100 pasti. Lo stand informativo a Sportissima era situato presso lo stadio di Lugano, sempre in collaborazione con DSS.

In entrambe le occasioni la responsabile operativa e amministrativa hanno coinvolto bambini e adulti in un concorso con domande riguardanti il piatto equilibrato e offerto gadget ai partecipanti. In settembre l'Associazione ha partecipato inoltre all'evento per famiglie di **Marché** proponendo, in collaborazione con GastroTicino, un «percorso dei sensi» che consisteva in indovinelli legati ad alimenti sani e locali.



#### 5.5 Riunioni intercantonali.

I contatti con FV-CH sono repentinamente regolari, sia con Stéphane Montangero (segretario generale), sia con Esther Jost (coordinatrice della Svizzera tedesca). Fourchette verte Ticino ha partecipato a tre incontri con le coordinatrici delle varie sezioni cantonali. Vi sono stati discussi i criteri da presentare nei nuovi dossier, le future collaborazioni con grandi attori della gastronomia e le difficoltà di gestione del materiale derivate dalla partenza del responsabile logistica. Quest'anno, in occasione dei 20 anni di FV in Svizzera, è stata organizzata una cerimonia ufficiale a Ginevra alla quale hanno partecipato le operatrici di FV-TI.



## 5.6. Comunicazione.

Su richiesta del segretariato svizzero FV-CH, la nostra sezione ha tradotto in italiano sia i nuovi opuscoli-guida elaborati in francese, che saranno stampati nel 2014, sia i volantini per bambini piccoli e junior.

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

Nel corso dell'anno sono state inviate due newsletter a 150 contatti circa (membri, addetti alle cucine FV, collaboratori e simpatizzanti). Gli articoli pubblicati sono stati sette.

## 5.7 Marketing.

La preparazione della strategia di marketing è iniziata nel 2013 ma si concluderà solo nel 2014, quindi le attività potranno iniziare soltanto verso metà 2014. FV svolge tale lavoro con gli specialisti della SUPSI, per poter disporre di un solido documento operativo e investire le risorse in modo mirato e con efficacia.





## 6 Programma 2014

Il 2014 sarà segnato dall'adozione della strategia di marketing e dalle relative azioni. Le procedure operative standard (SOP) relative ai processi di lavoro quotidiani sono state preparate nel 2013. Una miglior efficienza ridurrà il tempo richiesto per le attività regolari dell'Associazione e permetterà di conseguenza l'aumento delle attività sui nuovi fronti previsti dal piano di marketing, con l'obiettivo di estendere la diffusione del marchio e la conoscenza nel mondo della ristorazione dei sani principi nutrizionali.

FV-TI si pone come obiettivi per il 2014 l'attribuzione di almeno dieci nuovi marchi FV e quattro marchi FV temporanei, di cui due in occasione di manifestazioni di grande pubblico. L'attenzione sarà rivolta in particolare alla ristorazione per bambini; si mira a certificare almeno cinque mense dell'infanzia. Sono inoltre previste le visite per la verifica dei criteri FV presso tutte le strutture associate e in venti mense scolastiche per la scuola dell'infanzia per un totale di 86 verifiche.

FV-TI continuerà il suo impegno nella formazione continua con l'organizzazione almeno quattro corsi per i cuochi delle scuole dell'infanzia e aprirà la possibilità anche ad altri cuochi di partecipare.

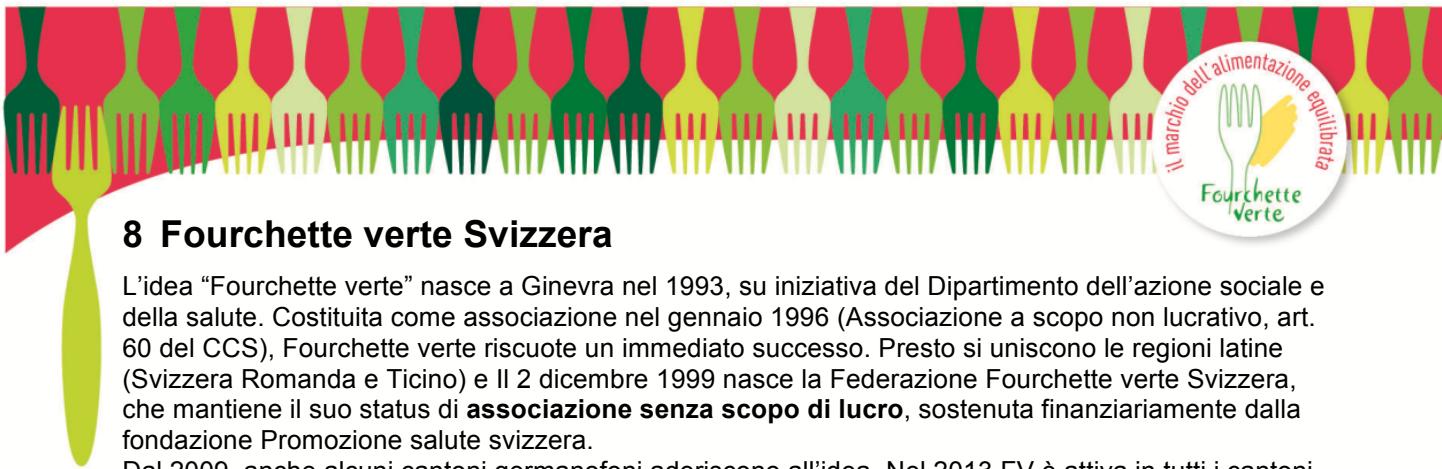
Sul piano comunicativo si prefigge di continuare a informare i propri associati soprattutto per mezzo della newsletter, di pubblicizzare le nuove attribuzioni sulle principali testate ticinesi e altre promozioni per aumentare la notorietà del marchio.



## 7 Resoconto contabile

### Fourchette Verte Ticino - conto d'esercizio

C O N T I	Preventivo 2013		Consuntivo 2013	
	COSTI	RICAVI	COSTI	RICAVI
<b>COSTI</b>				
<b>Personale</b>	<b>78'300.00</b>		<b>68'762.85</b>	
Stipendi	66'000.00		58'300.70	
Ore straordinarie	-		-	
Indennità personale ausiliario	-		-	
AVS/AD/AF	5'740.00		5'144.10	
LPP	2'640.00		1'304.55	
Infortuni	1'430.00		809.50	
Malattia	1'250.00		1'556.50	
Trasferte	1'240.00		1'647.50	
<b>Costi di gestione</b>	<b>26'000.00</b>		<b>21'543.02</b>	
Affitto e spese accessorie	4'800.00		6'016.30	
Spese postali	800.00		615.45	
Telefono, internet, social media	2'000.00		610.00	
Materiale informatico, stampati e cancelleria	2'000.00		4'267.65	
Abbonamenti e contratti	500.00		-	
Contabilità e revisione	12'000.00		6'000.00	
Ammortamento infrastrutture	-		-	
Interessi passivi	-		-	
Comitato	2'500.00		3'750.00	
Spese di rappresentanza	800.00		173.00	
Diversi	600.00		110.62	
<b>Beni e servizi</b>	<b>33'000.00</b>		<b>30'930.18</b>	
Prestazioni per visite annuali	14'000.00		5'659.80	
Comunicazione e marketing	3'000.00		19'583.13	
Materiale promozionale	2'000.00		-	
Corsi di formazione	14'000.00		5'687.25	
Ricerca e sviluppo	-		-	
<b>RICAVI</b>		<b>121'200.00</b>		<b>121'236.05</b>
Tasse sociali		4'200.00		7'600.00
Corsi di formazione		16'000.00		7'460.00
Attribuzione marchio				1'120.00
Contratto DSS		100'000.00		100'000.00
Interessi attivi		200.00		49.10
Ricavi e rimborsi diversi		800.00		5'006.95
<b>TOTALI COSTI</b>	<b>137'300.00</b>		<b>121'236.05</b>	
<b>TOTALE RICAVI</b>		<b>121'200.00</b>		<b>121'236.05</b>
<b>RISULTATO D'ESERCIZIO</b>		-16'100.00		-
<b>TOTALI A PAREGGIO</b>	<b>121'200.00</b>	<b>121'200.00</b>	<b>121'236.05</b>	<b>121'236.05</b>



## 8 Fourchette verte Svizzera

L'idea "Fourchette verte" nasce a Ginevra nel 1993, su iniziativa del Dipartimento dell'azione sociale e della salute. Costituita come associazione nel gennaio 1996 (Associazione a scopo non lucrativo, art. 60 del CCS), Fourchette verte riscuote un immediato successo. Presto si uniscono le regioni latine (Svizzera Romanda e Ticino) e il 2 dicembre 1999 nasce la Federazione Fourchette verte Svizzera, che mantiene il suo status di **associazione senza scopo di lucro**, sostenuta finanziariamente dalla fondazione Promozione salute svizzera.

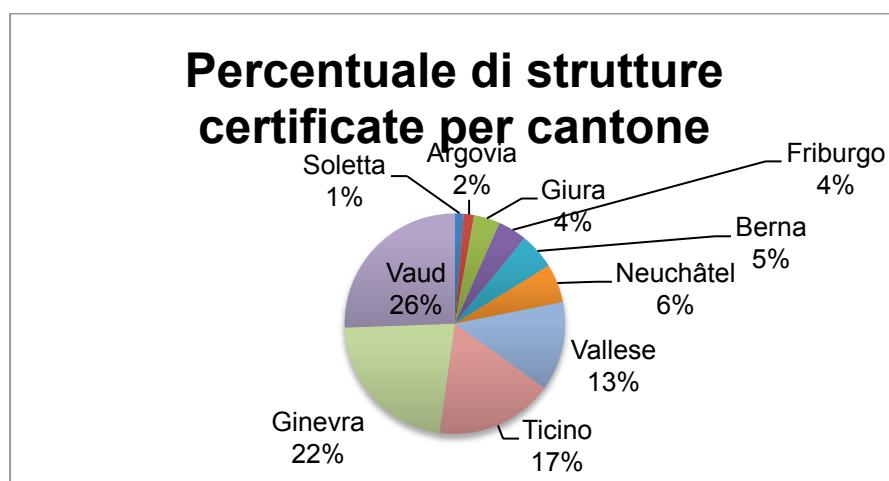
Dal 2009, anche alcuni cantoni germanofoni aderiscono all'idea. Nel 2013 FV è attiva in tutti i cantoni latini e in una parte della Svizzera tedesca (Soletta, Berna e Argovia). Essa conta più di 1'200 luoghi di ristorazione cui è stato attribuito il marchio e intende svilupparsi in tutto il paese (tabella 6).

**Tabella 6.** Estensione del marchio FV sul piano nazionale.

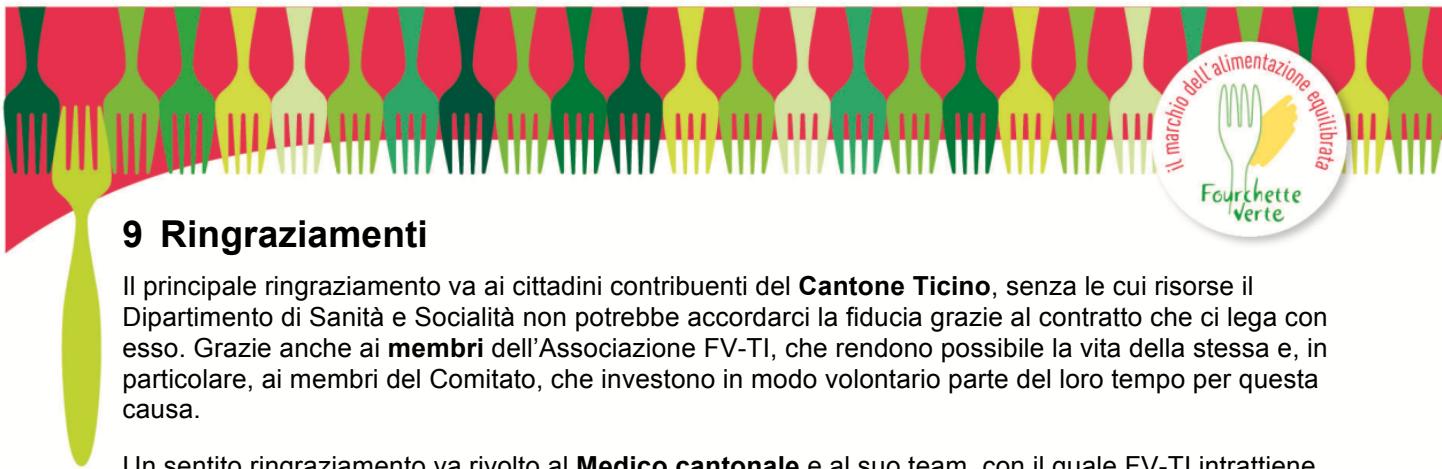
	Nuove attribuzioni	Totale
Caffe-ristoranti	50	4'701
Self-service	33	7'098
Ristoranti di collettività	175	31'631
Affilazione	43	3'521
Affilazione Senior	83	5'385
Affilazione Junior	31	1'401
Juniors	529	35'533
Bambini Piccoli	330	12'657
"D-li vert" (take away)	2	220
<b>Totale</b>	<b>1'276</b>	<b>102'147</b>

La diffusione del marchio a livello nazionale è in continuo aumento. Alla fine del 2013 la distribuzione del marchio sul territorio Svizzero conta un totale di 102'147 strutture suddivise in 11 cantoni (grafico 1).

**Grafico 1.** Diffusione del marchio secondo Cantone.



I cantoni in cui Fourchette verte è maggiormente presente sono Vaud, Ginevra e **Ticino** (al terzo posto), seguiti da Vallese e Neuchâtel. Queste percentuali sono in parte correlate alla longevità di ogni sezione: Ginevra ha festeggiato quest'anno i 20 anni di inizio attività, Vaud e Ticino si sono uniti nel 2000. Gli altri cantoni francofoni solo dopo il 2001 e di recente alcuni cantoni germanofoni.



## 9 Ringraziamenti

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

Un sentito ringraziamento va rivolto al **Medico cantonale** e al suo team, con il quale FV-TI intrattiene contatti costruttivi e finalizzati al raggiungimento degli obiettivi di politica sanitaria. Grazie anche a **FV-CH** per il prezioso lavoro di standardizzazione delle procedure, del materiale promozionale e la raccolta dei dati statistici. Un ultimo ringraziamento va infine rivolto ai collaboratori e alle collaboratrici interne ed esterne di FV-TI, che nel 2013 hanno superato non poche difficoltà per realizzare nei fatti la svolta che il Comitato ha voluto conferire all'Associazione.

Grazie al loro impegno guardiamo oggi con fiducia al futuro!