



FOURCHETTE VERTE TICINO

RAPPORTO D'ATTIVITÀ 2010

<u>Sommario</u>	pag. 2
Premessa	pag. 3
1. Funzionamento	pag. 3
2. Priorità e azioni della sezione cantonale	pag. 3-7
3. Prospettive 2011	pag. 8
4. Contabilità	pag. 8
5. Fourchette verte svizzera	pag. 8
6. Ringraziamenti	pag. 8-9
7. Allegati: Consuntivo 2010 Preventivo 2011	

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 sanità e della socialità 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 Carta europea sull'azione di contrasto all'obesità edita dall'Organizzazione mondiale della sanità (OMS 2006)

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.

1. Funzionamento della sezione cantonale

- L'Associazione Fourchette verte Ticino è stata costituita il 18 ottobre 2000.
- Nel corso dell'Assemblea ordinaria annuale, il 23 novembre 2010, è stata eletta quale membro di Comitato, Jacqueline Roncelli laureata in scienze dell'educazione e da tempo collaboratrice di FVTi in occasione di fiere e manifestazioni pubbliche.
- È stata proposta la candidatura di Alessandro Pesce quale rappresentante di Gastroticino nel Comitato FVTi. Sarà confermato durante la prossima Assemblea.
- L'attuale Comitato si compone di 10 membri (tabella allegata).
- Nel 2010 il Comitato FVTi si è riunito 5 volte: 12 gennaio, 5 marzo, 2 agosto, 7 settembre e 23 novembre.
- Alle sedute di Comitato vanno aggiunte riunioni settimanali con la Vicepresidente.
- l'Assemblea ordinaria 2010 è stata convocata il 7 settembre.
- Nel 2010 FVTi si è avvalsa della collaborazione di due dietiste e di due cuochi formatori.

2. Priorità e azioni della sezione cantonale

Attribuzioni

Nel corso dell'anno, il marchio FV è stato attribuito a:

Ristoranti aziendali

Corner Banca Lugano-Pregassona

Case per Anziani

La Quiete - Mendrisio

Sacro Cuore - Rancate

Santa Maria - Savosa

Istituti sociali per minori

Don Orione - Lopagno

Nidi per l'Infanzia

Culla Baby star - Breganzona

Tabella dei marchi aggiornata al 31 dicembre 2010

Categoria	Quantità	Attribuzioni previste	Attribuzioni effettuate	Marchi Sospesi	Ripristino marchio
RISTORANTI	6		1	-	
SELF-SERVICE	4			-	
MENSE AZIENDALI	4		1	-	
RISTORANTI SCOLASTICI	155		-	-	
CASE PER ANZIANI	22		3	*1	
CLINICHE OSPEDALI	8		1	-	
ISTITUTI SOCIALI	6		1	-	
NIDI DELL'INFANZIA	3		1	-	
TOTALE	208	4	6	1	

*Casa per Anziani comunale di Brissago

Controlli

I marchi richiedono accurati controlli annuali. Anche nel 2010 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 quindi di riconfermare, o viceversa sospendere, il marchio. I controlli permettono di rilevare le eventuali difficoltà e lacune e di conseguenza, organizzare corsi di approfondimento mirati.

Ufficio delle Scuole comunali

Anche nel 2010, il rapporto con l'Ufficio responsabile delle scuole comunali, con il suo Direttore prof. Mirko Guzzi e la responsabile, Sig.ra Isabella Lischetti, è stato caratterizzato dalla buona collaborazione e dalla trasparenza. I controlli delle mense delle Scuole dell'Infanzia effettuati nel corso del 2010, hanno evidenziato grande disponibilità e volontà a collaborare con FVTi nell'obiettivo di ottimizzare l'offerta alimentare in queste strutture.

Marchio Fourchette verde nei Nidi dell'Infanzia

La collaborazione con l'Associazione Atan e con l'Ufficio del sostegno a enti e attività per le famiglie e i giovani (UFaG) per la divulgazione del marchio FV nei Nidi per l'Infanzia, è proseguita con l'organizzazione dei primi corsi mirati a questo target e con l'attribuzione del marchio FV a un'ulteriore struttura.

URTS

Sono stati effettuati i passi decisi dal Comitato per ripristinare la collaborazione con l'Ufficio trasporti e mense scolastiche.

Gli obiettivi indicati nel punto 1 dell'Accordo di collaborazione sono stati raggiunti.

Formazione

In accordo con l'Ufficio delle Scuole comunali che gestisce la refezione nelle Scuole dell'Infanzia, nel corso dell'anno scolastico 2009-2010, FVTi ha organizzato 11 corsi di approfondimento per le cuoche che lavorano in queste mense. Nel corso dell'anno i nostri cuochi formatori hanno sviluppato altre tematiche interessanti che saranno promosse nel corso dell'anno scolastico 2010 e 2011; "Verdure in tutte le salse" e "Carni bianche".

Il 21 e il 28 settembre i ragazzi e gli operatori dell'Istituto "Casa di Pictor" hanno partecipato al corso di 2 serate "Cuciniamo insieme", educazione alimentare pratica per i ragazzi e gli operatori degli Istituti e dei Centri per minori.

Questo corso, sostenuto dall'Ufficio Famiglie e Giovani, rientra nel programma di formazione FVTi che comprende corsi misti (operatori e ragazzi) e corsi appositi per gli educatori degli Istituti e Centri di accoglienza per minori e che si occupano della preparazione dei pasti in assenza del cuoco.

Il corso base per le cuoche dei Nidi dell'Infanzia, 18 e 25 gennaio, 1° e 8 febbraio 2010 è stato seguito da un gruppo di 11 persone.

È stato organizzato il corso per cuochi formatori al quale hanno partecipato 8 persone.

La formazione si è articolata in tre momenti di cui due in comune:

- 6 settembre, teoria con la dietista FVTi.
- 7-8 settembre, pratica con il cuoco formatore FVTi.
- Conclusione della formazione in "emploi", durante i corsi FVTi.
- A fine formazione, i cuochi che hanno superato la valutazione, ricevono un attestato di Cuoco Formatore FVTi.

Al 31 dicembre 2010 hanno conseguito l'attestato 4 cuochi.

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

Programmi di educazione alimentare nelle Scuole comunali e cantonali

Progetto pilota nelle Scuole dell'Infanzia

È parzialmente proseguito il programma "Colori e verdure, ogni mese le sue" ideato da FVTi in collaborazione con le docenti e le cuoche delle SI di Sonvico e di Dino.

L'obiettivo del programma è la promozione delle verdure di stagione e prevede varie attività con i bambini, in cucina e serate con i genitori.

Per ora non è stato possibile organizzare la serata con i genitori.

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

Promozione dell'alimentazione equilibrata e del movimento

Fiere e manifestazioni

Dal 29 gennaio al 1° febbraio, FVTi ha partecipato alla fiera Ristora, manifestazione organizzata da Gastroticino rivolta ai professionisti della ristorazione ma aperta al pubblico.

L'attività svolta da FVTi si è articolata in :

- l'animazione continua dello stand (informazioni, concorso),
- la dimostrazione di una ricetta di dolci con pochi zuccheri e pochi grassi
- la proiezione continua "Assaggi di cinema", spezzoni tratti da film famosi dove **il cibo** diventa protagonista.

Per l'occasione è apparsa sulla rivista Ristora Magazine (n° 32) una presentazione di FVTi curata dal nostro Presidente Dr. Ignazio Cassis e sulla rivista dei Pizzaioli, l'articolo "Pizza e dieta" in collaborazione con FVTi.

In occasione della manifestazione Tisana, FVTi ha collaborato con il Dicastero integrazione e informazione della città di Lugano con proposte di spuntini e merende sane. La dietista FVTi ha fornito dei momenti di formazione/consulenza per il personale impegnato nella campagna di prevenzione promossa dal citato Dicastero.

Giornate della salute.

FVTi ha ricevuto mandato dalla ditta Jowa di elaborare un programma di informazione e attività per una giornata dedicata alla prevenzione (alimentazione e movimento) rivolta al loro personale. La giornata, animata da FVTi con attività e consulenze, si è svolta il 19 aprile.

Come già nel 2009, FVTi è stata coinvolta nella manifestazione Sportissima organizzata dal Dipartimento della sanità e della socialità.

Per l'occasione FVTi ha partecipato a incontri con i responsabili e elaborato/aggiornato materiali di buone prassi e consigli in materia di alimentazione.

Per decisione interna, FVTi non ha partecipato alla giornata del 12.9.10.

Stampa

Ogni attribuzione del marchio di qualità FV e la partecipazione a fiere, manifestazioni e eventi, vengono pubblicate sugli organi di stampa con comunicati, articoli e fotografie.

Nel 2010 è stato pubblicato un libro dedicato a Francesca Cabrini (Lodigiano 1850- Chicago 1917) fondatrice della Casa per Anziani di Rancate. Vi è documentata anche l'attribuzione del marchio FV avvenuta il 3 settembre (pag. 56).

Gli obiettivi indicati nel punto 4 dell'accordo di collaborazione sono stati raggiunti.

Supporti didattici e materiale

Per ogni corso di formazione e attività di educazione alimentare vengono creati materiali didattici specifici.

In occasione di Fiere e manifestazioni FVTi mette a disposizione del pubblico documentazione e materiali promozionali.

Sono stati aggiornati tutti i documenti relativi alle declinazioni del marchio FV, la coordinatrice FVTi ha collaborato per la versione in italiano.

FVTi ha ricevuto mandato dall'Ufficio "Famiglie e giovani" per la scelta di materiale e l'elaborazione di testi per la redazione di un manuale di cucina e buone prassi mirato agli Istituti sociali cantonali e alle colonie.

Il lavoro è stato consegnato al responsabile dell'Ufficio il 6.12.10.

Nel corso dell'anno, la Vicepresidente e la coordinatrice hanno preparato dei documenti descrittivi di ogni procedura FVTi precisandone le prassi e i singoli costi.

Gli obiettivi del punto 5 dell'accordo di collaborazione sono stati raggiunti.

Settimana del gusto

FVTi é sempre attiva in questo ambito, la Vicepresidente e la coordinatrice sono membri del comitato organizzativo per quanto concerne il Ticino.

Come già negli scorsi anni, sono state proposte due serate cine-gastro-culturali al Cinema Lux di Massagno all'insegna del "mangiare bene, buono e sano".

Il Ristorante "Locanda del Giglio" affiliato FV, ha, come sempre, partecipato all'evento proponendo, durante tutta la settimana, dei menù FV attrattivi e variati ma sempre nel rispetto dei criteri dell'alimentazione equilibrata.

Amministrazione e coordinamento

Come negli scorsi anni, la coordinatrice si è occupata delle ordinazioni del materiale, della cura dei dossier, dei documenti e del materiale necessari per la divulgazione del progetto, per le attribuzioni e per le varie azioni promosse da FVTi, della manutenzione del materiale d'ufficio (computer, stampante ecc.) e di cancelleria, dell'organizzazione e della gestione amministrativa dei corsi di perfezionamento.

Inoltre la coordinatrice:

- aggiorna regolarmente il Presidente e il Comitato sull'andamento generale e li coinvolge nel caso di situazioni particolari;
- incontra regolarmente la Vicepresidente;
- collabora con il contabile;
- cura i rapporti con le dietiste e con i cuochi, 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;
- allestisce i preventivi dei progetti e si occupa della gestione organizzativo-amministrativa degli stessi e della 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 e i documenti necessari, di verbalizzare quanto discusso e deciso e di trasmettere il Verbale agli interessati;
- si occupa della stesura del programma (accordo di collaborazione) e del rapporto d'attività che - correlati dal preventivo e dal consuntivo – vengono trasmessi in tempo dovuto alle Autorità cantonali sussidiarie;
- mantiene i rapporti con la Fédération e gli altri Cantoni tramite il coordinatore di FVCH;
- partecipa alle riunioni della Commission des projets.

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

9 Incontri con il Contabile	4 Riunioni con Uff. Famiglie e Giovani (UFAG)
4 Riunioni con i Cuochi	5 Riunioni con le Dietiste
3 Incontri con partner (Formas, Migros, Dicastero Integrazione della Città di Lugano)	4 Riunioni Comitato Settimana del Gusto

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

2. Prospettive 2011

L'attività per il 2011 contempla ulteriori sviluppi: (vedi accordo di collaborazione 2011)
Sono previste:

- almeno 4 attribuzioni
- il controllo di tutte le strutture affiliate
- lo sviluppo dei corsi e la formazione per il personale delle strutture affiliate a FVTi
- la conclusione della formazione dei cuochi formatori
- lo sviluppo di un corso per cuochi e gerenti Migros
- i programmi di educazione alimentare nelle Scuole dell'obbligo
- la partecipazione a manifestazioni di promozione della salute a carattere sportivo e gastronomico e a giornate di promozione della salute
- l'aggiornamento della documentazione FV
- la gestione e l'amministrazione corrente che garantiscono il funzionamento dell'Associazione

4. Contabilità

Preventivo 2011

Allegato

Consuntivo 2010

Allegato

5. Fourchette verte CH

Assemblea FVCH

L'Assemblea ordinaria si è svolta il 28 giugno e il 22 novembre, per il Ticino vi ha partecipato il Presidente.

Commission des projets

La Commission des projets, alla quale partecipa la coordinatrice, si è riunita 4 volte nella Svizzera francese. La Commission - composta dalle coordinatrici cantonali e dal coordinatore 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, adottare strategie comuni per la divulgazione del concetto FV.

6. Ringraziamenti

L'Associazione Fourchette verte Ticino ringrazia sentitamente il Dipartimento della sanità e della 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 ai nostri cuochi per il loro entusiasmo e la loro disponibilità, nonché per l'ottima qualità del loro lavoro, alle nostre dietiste 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.

Un particolare ringraziamento è diretto al Presidente di FVCH, al segretario generale di FVCH, al comitato FVCH, a tutte le colleghe delle Associazioni cantonali.

Ringraziamo gli Organi di Stampa ticinesi, quotidiani e periodici e la RSI 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 .

7. Allegati Citati.

Vezia, marzo 2011