

## Controllo Annuale Fourchette Verte

<b>Sede:</b>	<b>Fondazione Tusculum</b>
<b>Data della visita:</b>	16.6.2010
<b>Gestione:</b>	Sheila Calvi, vice direttore e responsabile del personale
<b>Responsabile:</b>	Mario Motta, capocucina, assente per malattia
<b>Persona di contatto:</b>	Claudio Bonvissuto, cuoco responsabile
<b>Posti a sedere:</b>	40
<b>Pasti serviti nella Sede:</b>	38 ospiti, fino a 20 personale, 5 pasti a domicilio
<b>Controllo effettuato da:</b>	L. Cerny

### 1° Criterio: Un piatto sano e equilibrato

<b>Composizione del piatto</b>	<b>Quantità, tipo, qualità, frequenza</b>
<b>Proteine</b>	Porzione 150 g a crudo. Preparazione leggera, sovente al forno (combisteamer) Polpettine Fisifam. Pesce 2 volte la settimana.
<b>Carboidrati</b>	Pasta integrale 2 volte al mese. Leguminose nelle minestre. Pasta per la pizza con farina integrale 1 volta al mese.
<b>Pane</b>	Integrale e bianco. Pangrattato: miscela pane nero e bianco.
<b>Verdura</b>	Fresca, di stagione o congelata. Porzione 80-100 g. Cotta al vapore e condita dopo cottura con olio di oliva o poco burro, aglio e erbe aromatiche. Ragù di verdure per la pasta. Minestre a base di verdura fresca; minestre in crema preparate con latte (senza panna).
<b>Insalata</b>	2-3 volte la settimana nei menù. Sempre a disposizione su richiesta.
<b>Frutta</b>	Fresca, frullata o cotta, di stagione, locale. Almeno una volta al giorno a dessert.
<b>Dessert</b>	Pasta sfoglia commerciale, crostata 1 volta al mese. Budini light per tutti con latte drink. Dessert a base di latticini
<b>Condimenti</b>	Olio di oliva, di colza. A caldo olio di girasole alto oleico, di arachide. Panna vegetale.
<b>Bevande</b>	Acqua. Bevande dietetiche, succhi su richiesta
<b>Spuntini</b>	Frutta, gelato, yogurt, budino.

### 2° Criterio: Rispetto dell'ambiente (igiene)

Criterio rispettato

#### Osservazioni generali:

- Pianificazione mensile dei menù.

## Controllo Annuale Fourchette Verte

- Pasta/risotto sempre come primo piatto a pranzo. Minestre sempre a cena.
- Pietanze con pasta frolla/sfoglia 2 volte la settimana nelle settimane del 7 giugno e del 14 giugno.

### **Punti positivi:**

- Pietanze preparate con meno grassi rispetto alla ricetta tradizionale (ad. es. sminuzzato alla zurighese con ½ panna e ½ latte; cordon bleu al forno)

### **Consigli:**

- La pasta frolla/sfoglia commerciale contiene margarine vegetali poco salutari. Inoltre é pesante da digerire. Limitarne l'uso oppure preparare la pasta in cucina con metà farina bigia e con meno burro (sostituendone una parte con ricotta).
- Preferire un primo piatto ricco in verdure (insalata o minestra) per garantirne l'apporto corretto.

### **Conclusioni:**

In generale la mensa della Casa per Anziani Fondazione Tusculum rispetta i principali criteri richiesti da Fourchette verte, per questo motivo il marchio è confermato anche per l'anno 2010.

## Sheila Finotto

---

**Da:** Fourchette verte Ticino [ti@fourchetteverte.ch]

**Inviato:** giovedì 30 settembre 2010 15:07

**A:** Sheila Finotto

**Oggetto:** FVTi

**Allegati:** Tusculum 6.10.doc

Gentile Signora Calvi,  
le trasmetto in allegato il rapporto di controllo 2010.  
A nome del Comitato FVTi mi congratulo per il buon lavoro che svolgete.  
Sempre a disposizione per eventuali ulteriori informazioni, colgo l'occasione per augurare a lei e ai suoi collaboratori, buona continuazione.  
Cordiali saluti  
Per FVTi  
Giovanna Medolago Magni  
coordinatrice