



VISITA ANNUALE FOURCHETTE VERTE

Dati della struttura

Sede	Fondazione Tusculum 6822 Arogno Tel 091 640 10 50 Fax 091 682 06 39 www.tusculum.ch E-mail balerna@arodems.ch
Data della visita	19.07.2013
Gestione	Don Emilio Devrel, direttore amministrativo emilio.devrel@tusculum.ch Sheila Calvi, vice direttrice e responsabile risorse umane sheila.calvi@tusculum.ch
Responsabile/contatto	Claudio Bonvissuto, capocucina
Posti a sedere	40
Pasti serviti	38 ospiti, fino a 20 personale, 1 pasto a domicilio, 15 asilo Rovio e scuola di Arogno, 5 fabbrica Protoscar

1° Criterio: un piatto sano ed equilibrato

Composizione del piatto	Quantità, tipo, qualità, frequenza
proteine	Porzione 120 g a crudo. Preparazione con pochi grassi in combisteamer (anche l'impanato). Polpettine Fisifam. Tofu integrato in diverse pietanze. Pesce 2-3 volte la settimana. Affettati magri. Insaccati grassi 1-2 volte la settimana.
carboidrati	Leguminose e cereali nelle zuppe. Pasta per la pizza con farina integrale. Pane integrale e pane bianco. Pangrattato di pane nero e pane bianco.
verdure	Fresca e di stagione o congelata. Porzione 100-120 g. Cottura al vapore. Condita dopo cottura con olio di colza o poco burro, aglio ed erbe aromatiche. Ragout di verdure per la pasta. Minestre a base di verdura fresca; minestre in crema preparate con latte (senza panna).
insalata	Tutti i giorni (anche se non segnalata sui menu).
frutta	Fresca, frullata o cotta, di stagione, locale. Frutta come dessert 2-3 volte alla settimana.
dessert	Dessert ricchi in grassi e zuccheri 0-3 volte la settimana. Dessert a base di latticini 2-3 volte la settimana. Budini



	preparati con latte drink e senza zucchero (light).
oli/grassi e condimenti	Olio di oliva. Olio di colza. Uso abbondante di erbe aromatiche. Brodi Oswald. Poca panna saltuariamente.
bevande	Acqua.
colazione	Pane, zwieback e biscotti integrali, fiocchi di avena.
spuntini	Frutta, gelato, yogurt, budino.

2° Criterio: rispetto dell'ambiente (igiene)

Criterio rispettato.

Osservazione generale

Purtroppo la pasta integrale non è gradita dagli ospiti.

Consiglio

Incorporare tofu grattugiato nel ripieno per le verdure.

Conclusioni

La composizione dei menu è equilibrata e variata. I piatti rispettano le stagioni e le esigenze degli ospiti.

La mensa della casa per Anziani della Fondazione Tusculum rispetta i criteri richiesti da Fourchette verte, per questo motivo il marchio è riconfermato per un anno.