



Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

Fourchette verte

Senior@home

Parte specifica

Contenuti

1	Cos'è il marchio Fourchette verte Senior@home?	2
2	Criteri richiesti per il marchio Fourchette verte Senior@home	3
3	Porzioni raccomandate	4
4	Elaborazione di menu equilibrati	6
	Allegati – Griglia dei menu Fourchette verte	7

N.B.: le raccomandazioni della Società Svizzera di Nutrizione (SSN) contemplano i pasti dell'intera giornata, mentre quelle Fourchette verte variano a seconda del numero di pasti serviti durante l'arco della giornata (declinazione del marchio). Si riferiscono dunque ad un pasto unico oppure ad una giornata intera (affiliazioni). Le due organizzazioni collaborano con l'obiettivo di migliorare l'alimentazione della popolazione e i loro principi sono concordanti.

Foto di: Promozione Salute Svizzera, iStock



1. Cos'è il marchio Fourchette verte Senior@home?

Fourchette verte Senior@home è una declinazione del marchio destinata ai centri diurni per anziani e alle strutture che grazie a un servizio di consegna a domicilio, forniscono i pasti alle persone sopra i 65 anni che vivono nella propria abitazione.

Nell'ambito di Fourchette verte Senior@home, vengono offerti pranzi variati ed equilibrati, talvolta accompagnati da spuntini e/o merende.

Un'alimentazione sana può aiutare le persone anziane a mantenere una propria indipendenza e a restare al proprio domicilio per più tempo.¹

Se un servizio di pasti a domicilio è certificato Fourchette verte, significa che è possibile ordinare menu equilibrati. Tutti i servizi di pasti a domicilio per anziani possono richiedere la certificazione Fourchette verte Senior@home, compilando il formulario «Domanda di certificazione» (<https://fourchetteverte.ch/#contact>) Domanda di certificazione) e inviando 4 settimane di menu (vedi pag. 7).

In ogni sezione cantonale di Fourchette verte, i professionisti² (laureati in nutrizione e dietetica) possono, previo colloquio, essere disponibili a parlare con voi di argomenti legati all'alimentazione nell'ambito della formazione impartita al personale di cucina o ai collaboratori.

Denutrizione

Invecchiando, diminuisce il fabbisogno di energia ma non quello di vitamine, minerali e proteine. La denutrizione nelle persone anziane può essere generata da una serie di fattori (mancanza di appetito, ridotta percezione del gusto e della sete, problemi di masticazione, fattori psicologici), indebolisce ulteriormente il corpo e ha un impatto negativo sulla salute, anche tra coloro che sono in sovrappeso. Un menu equilibrato, come quello proposto dal servizio pasti a domicilio che detiene il marchio Fourchette verte, può contribuire sensibilmente all'alimentazione quotidiana di coloro che lo ricevono. Spesso le persone che vivono nelle loro case non si accorgono di essere denutrite. Tuttavia, le persone che li circondano, possono fare la differenza sollevando la problematica. L'opuscolo "Denutrizione?!" (<https://www.sge-ssn.ch/media/p0ndrg5m/broschuere-it-hd-juli-2015.pdf>) si rivolge a persone potenzialmente denutrite e fornisce informazioni utili sull'argomento.

In caso di malnutrizione, il fabbisogno proteico e/o energetico non è soddisfatto. È necessario un supporto nutrizionale per arricchire la dieta di proteine e/o energia.



¹ Weber, D.; Abel, B.; Ackermann, G.; Biedermann, A.; Bürgi, F.; Kessler, C.; Schneider, J.; Steinmann, R. M.; Widmer Howald, F. (2016). Santé et qualité de vie des personnes âgées. Bases pour les programmes d'action cantonaux. Promotion Santé Suisse, Rapport 5, Berne et Lausanne (in francese).

² L'uso del maschile e del femminile sottintende anche l'altro genere; ciò è valido per tutto il documento.

2. Criteri richiesti per il marchio Fourchette verte Senior@home

I menu proposti al prezzo standard dovranno rispettare i criteri di Fourchette verte e quindi essere equilibrati e completi senza quindi prevedere aggiunte, ad esempio di un'insalata che comporterebbe un aumento di prezzo.

Pranzi

Alimenti	Frequenza	Criteri
Verdura e frutta	1 porzione/giorno	• Servire un'offerta variata di verdura/frutta cotta, alternando, per la verdura, il metodo di preparazione (per esempio cottura a vapore, al forno o sotto forma di zuppe/minestre). • Minimo 2 volte a settimana: verdura e frutta cruda (per esempio pinzimonio, in insalata, succo di frutta fresco o smoothie). • Fino a 2 volte a settimana, una parte della verdura e della frutta può essere completata (ma non sostituita) con 2 dl di puro succo di verdura/frutta (fresco) o da uno smoothie senza aggiunta di zuccheri, per esempio, 2 dl di succo di frutta + min. 50 g di verdura cruda o cotta servita a parte come insalata/pinzimonio o integrata nel piatto principale.
Farinacei	1 porzione/giorno	• Su 7 pasti consecutivi devono essere proposti almeno 4 farinacei differenti. • Lo stesso cereale non deve essere proposto per due giorni consecutivi. • Le fonti amidacee proposte più di una volta a settimana devono essere preparate in modi diversi (le patate, per esempio, possono essere proposte un giorno saltate in padella e un altro giorno servite come purea). • Su 14 pasti consecutivi (2 settimane), proporre almeno un alimento ad alto contenuto in fibre (pasta integrale, riso integrale, legumi, ecc.).³
Latticini	Se è proposto solo il pasto principale: min. 2 porzioni/settimana.	• I latticini possono essere parte della ricetta per esempio, la salsa béchamel (eventualmente completata con del quark), le pietanze ricoperte o gratinate con il formaggio. • Nel caso in cui il formaggio fosse proposto come alimento proteico principale del pasto, le quantità indicate a pagina 5 possono essere raddoppiate. • Il burro e gli altri grassi da spalmare a base di latte (ad esempio, il burro tre quarti grasso o il burro semigrasso) e la panna non sono considerati latticini.

³ Un prodotto ad alto contenuto di fibre è definito nell'Ordinanza del DFI concernente le informazioni sulle derrate alimentari come un alimento che contiene almeno 6 g di fibre per 100 g (RS 817.022.16, stato 1.07.2020).



Alimenti	Frequenza	Criteri
Alimenti ricchi in proteine	1 porzione/giorno	• A settimana: Carne e pollame: max. 3-4 volte Piatto vegetariano (uova, formaggio, tofu, seitan naturale, lenticchie ecc.): min. 2-3 volte a settimana. • Pesce: 0-1 volta a settimana o 1-4 volte al mese, a seconda della priorità scelta: aspetti di sostenibilità o criteri nutrizionali. • Quando sono proposti due menu al giorno, il secondo deve essere vegetariano. • Ogni settimana devono essere proposte almeno 4 diverse tipologie di alimenti proteici; la stessa fonte proteica non può essere servita per due giorni consecutivi. • I legumi possono essere utilizzati come alimenti amidacei, o in combinazione con dei cereali come fonte proteica. • È possibile la combinazione di due alimenti vegetariani ricchi di proteine (per esempio, formaggio/uovo, polpette con tofu e uovo nell'impasto). • Variare la tipologia (animale) e i tagli di carne proposti. Le frattaglie possono essere servite da 0 a 1 volta al mese.
Oli/grassi	10 g / menu	
Alimenti grassi ⁴	0-1 volte al giorno	

Complemento specifico del marchio Fourchette verte Senior@home rispetto ai criteri generali del marchio Fourchette verte (vedi parte generale, capitolo 2) :

- Il menu Fourchette verte è contrassegnato con il logo Fourchette verte (sulla carta o sul formulario per l'ordinazione).
- Si consiglia di consumare quotidianamente una porzione (15-30 g) di frutta a guscio non salata (per es. noci, nocciole, mandorle) o di semi (per es. di girasole, di zucca o di lino), salvo in caso di allergia alimentare. In caso di rischio di soffocamento, si raccomanda di proporre frutta oleaginosa e semi in forma macinata.
- Se è proposta una zuppa, essa dovrà contenere una mezza porzione di verdura e/o di farinacei e/o di proteine.
- Il dessert, se proposto, dovrebbe essere a base di latte e, se possibile, includere un frutto crudo o cotto.
- Se sono offerti uno spuntino e/o una merenda, essi dovrebbero consistere, principalmente, in un frutto crudo o cotto o in un latticino.
- Se la preparazione del piatto prevede l'uso di alcol è obbligatorio indicarne la presenza sul menu.
- Usare il sale con parsimonia, privilegiando le erbe aromatiche e le spezie.
- I menu devono essere descritti in modo dettagliato in modo che il cliente sappia tutti gli ingredienti contenuti/utilizzati. Non sono sufficienti indicazioni come "zuppa del giorno" o "dessert".



⁴ Lista degli alimenti grassi si trova nella parte generale, allegato 2.

3. Porzioni raccomandate

Le quantità qui di seguito elencate sono raccomandate per la preparazione dei menu Fourchette verte Senior@home.
Le porzioni raccomandate si riferiscono alle quantità a peso crudo.

Pranzi

Alimenti	Porzione raccomandata
Verdura e frutta	min. 120 g
Pasta, riso, cereali (integrale), legumi	45-75 g
o patate	180-300 g
o pane integrale, farina, pasta della pizza	75-125 g
Latte	2 dl
o yogurt, quark, dessert a base di latte	150-200 g
o formaggio a pasta dura/a pasta molle	30 g / 60 g
o formaggio fresco con max. 6% di grassi	150-200 g
tofu, tempeh, seitan naturale, altre fonti di proteine vegetali	120 g
o legumi	min. 60 g
o carne, pollame, pesce, crostacei	100-120 g
o uova	2-3 uova
Oli e grassi aggiunti, secondo le raccomandazioni	10 g

- Elaborare i menu vegetariani variando la fonte di proteine: uova, formaggi, tofu, tempeh, seitan naturale, altre fonti proteiche vegetali, legumi (lenticchie, ceci, ecc.). Alcuni di questi alimenti possono essere serviti come entrata, nel piatto principale o come dessert. Possono anche essere aggiunti alle ricette per aumentare il contenuto proteico.
- Le dimensioni delle porzioni devono essere adattate tenendo conto dello spreco alimentare.
- In caso di malnutrizione, la quantità di energia e proteine va adattata in collaborazione con un dietista.

Recomandazioni :

Il pesce non deve provenire da riserve sovrasfruttate. Privilegiare il pesce proveniente da pesca sostenibile (marchio bio per il pesce d'allevamento, marchio FOS o MSC per il pesce selvatico o il pesce di lago locale). Evitare le specie a rischio di estinzione. Il WWF e Greenpeace propongono delle raccomandazioni : <https://www.wwf.ch/it/i-nostri-obiettivi/pesce-e-frutti-di-mare> e <https://www.greenpeace.fr/poissons-guide-de-consommation-responsable/> (in francese). L'ideale sarebbe proporre i pesci grassi come il salmone, le sardine, le aringhe e le acciughe due volte al mese.



4. Composizione di menu equilibrati

Come procedere?

- Utilizzare l'esempio dei pasti qui di seguito oltre alle tabelle delle frequenze quotidiane e delle porzioni raccomandate (vedi capitoli 2 e 3).
- Variare la scelta degli alimenti per ciascuna categoria, oltre al metodo di cottura, privilegiando prodotti regionali e di stagione.
- Il piacere di mangiare è una componente indispensabile per un'alimentazione equilibrata. Per questo motivo è importante curare la presentazione dei piatti, i colori, la consistenza e il sapore degli alimenti affinché il menu sia apprezzato dai commensali.

Esempio di schema di pasti equilibrati

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	sabato	domenica
settimana 1	acqua verdura cruda e/o cotta farinaceo pollame latticino frutta	acqua verdura cruda e/o cotta legumi latticino frutta	acqua verdura cruda e/o cotta farinaceo pesce/ crostacei/ frutti di mare latticino	acqua verdura cruda e/o cotta farinaceo uova latticino	acqua verdura cruda e/o cotta farinaceo tofu latticino	acqua verdura cruda e/o cotta farinaceo integrale formaggio carne fredda composta di frutta	acqua verdura cruda e/o cotta farinaceo carne latticino frutta
settimana 2	acqua verdura cruda e/o cotta farinaceo formaggio seitan frutta	acqua verdura cruda e/o cotta farinaceo uova latticino	acqua verdura cruda e/o cotta farinaceo pollame latticino	acqua verdura cruda e/o cotta farinaceo integrale legumi latticino frutta cotta	acqua verdura cruda e/o cotta farinaceo carne latticino	acqua verdura cruda e/o cotta farinaceo vol au vent vegetariano frutta	acqua verdura cruda e/o cotta farinaceo carne latticino frutta

I latticini possono essere inclusi nel piatto principale e/o nel dessert.





Griglia dei menu Fourchette verte (fotocopiare 4 volte e compilare)

Settimana 1/3	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	sabato	domenica
Settimana 2/4							



Fourchette verte Svizzera con il sostegno di



Kanton Basel-Stadt

Kanton Bern
Canton de Berne

BASELSTADT
Kanton Basel-Stadt

ETAT DE Fribourg
STADT Fribourg
Kanton Fribourg



Gesundheitsförderung Graubünden
Ufficio di sanità pubblica del Grigioni

JURA.CH

KANTON LUZERN

ine.ch
Repubblica e Cantone Ticino



KANTON Solothurn

Kanton St.Gallen

Thurgau

ti
Repubblica e Cantone
Ticino



Kanton de Vaud

Kanton Zug

Gesundheitsförderung Schweiz
Promotion Santé Suisse
Promozione Salute Svizzera

CLASS | Conférence Latine
des Affaires
Sanitaires et Sociales