

Fourchette verte nella ristorazione: l'unione tra benessere e gusto



Fourchette verte (FV) è l'associazione che promuove l'alimentazione sana nella popolazione, modificando il comportamento del ristoratore attraverso l'educazione alimentare. Il logo FV apposto al menu segnala l'offerta di piatti equilibrati nel rispetto dei criteri della piramide alimentare Svizzera.

Pasti equilibrati, ma gustosi e clienti soddisfatti, possono andare di pari passo? Certamente, basta applicare i criteri proposti. Non ci credete? Per dimostrarvelo, vi proponiamo tre testimonianze di ristoratori ticinesi che beneficiano del marchio FV.

“Dal 2015, anno in cui il Ristorante Eco-Hotel Cristallina ha ricevuto la certificazione FV, abbiamo potuto osservare che la consapevolezza dei consumatori riguardo all'importanza di una corretta alimentazione è aumentata notevolmente; infatti, il piatto che sulla nostra carta menu è contrassegnato dal logo FV è molto gradito”, racconta Marco Kälin, gerente del Ristorante Eco-Hotel Cristallina di Coglio.

Remo Migliorini, cuoco del Ristorante Vallemaggia di Locarno, sottolinea che il sentirsi leggero dopo ogni pasto è molto apprezzato dai clienti e aggiunge: “Grazie al marchio FV ho potuto consolidare nel tempo la mia conoscenza di una cucina povera di grassi ma comunque piacevole al palato”.

“In carta abbiamo due menu FV che variano a seconda dell'offerta stagionale”. A parlare, ora, è Walter Cantamessi, titolare dello Snack Bar Talete di Lamone. “Dopo quattro anni di certificazione, posso sicuramente affermare che la filosofia FV, non solo è uno strumento per imparare un modo corretto di alimentarsi, ma permette anche di ottenere nuovi clienti e di deliziare con un'alternativa sana quelli già esistenti”, conclude Walter con entusiasmo.

Il marchio FV “Adulti” è quello riservato ai ristoranti (compresi i self-service) e può essere attribuito alle strutture che offrono almeno un menu o un piatto del giorno in linea con i criteri FV. La procedura per richiederlo è semplice e prevede i seguenti passaggi: 1) la compilazione di un apposito formulario (richiedibile per mail a ti@fourchetteverte.ch oppure telefonando allo 091 923 22 63); 2) l'invio a FV-TI di 4 settimane di menu per il controllo del rispetto dei criteri FV ed eventuale adattamento.

I dodici ristoranti che beneficiano del marchio dell'alimentazione equilibrata in Ticino:

Grotto Ortiga, Manno
Grotto Canvett, Semione
Locanda del Giglio, Capriasca
Locanda Fior di Campo, Campo Vallemaggia
Ristorante Eco-Hotel Cristallina, Coglio
Ristorante Migros, Agno
Ristorante Migros, Morbio Inferiore
Ristorante Migros, S. Antonino
Ristorante Migros, Grancia
Ristorante Snack Bar Talete, Lamone
Ristorante Vallemaggia Pro Infirmis Ticino e Moesano, Locarno
Ristorante Zanzibar, Bellinzona