

Controllo Annuale Fourchette Verte

Sede: Tusculum
Data della visita: 23.12.2008
Gestione: Don Emilio Devrel
Responsabile: Elena Ferri, governante
Persona di contatto: Mario Motta, capocucina
Pasti totali/pasti FV serviti nella sede: 38 ospiti, fino a 20 personale, 5 pasti a domicilio
Posti da sedere: 40
Controllo effettuato da: L. Cerny

1° Criterio: Un piatto sano e equilibrato

Composizione del piatto	Quantità, tipo, qualità, frequenza
Proteine	Varietà, preparazione leggera. Carni grasse e salse sgrassate dopo cottura. Pesce 2 volte la settimana. Tofu non presente nell'offerta .
Carboidrati	Leguminose e cereali nelle minestre. La direzione ha richiesto di limitare i fagioli a causa del meteorismo.
Pane	Integrale. Bianco su richiesta.
Verdura	Fresca, di stagione nel limite del possibile. Cotta al vapore e condita dopo cottura con poco olio di oliva o burro. Minestre a base di verdura fresca. Sempre verdure aggiunte (anche nei brodi, pastina, ecc.).
Insalata	2-3 volte la settimana nei menù. Sempre a disposizione su richiesta.
Frutta	Fresca e di stagione. Sempre a disposizione. Cotta, 2 volte la settimana.
Dessert	Pasta per le crostate (frolla, sfoglia) fatta in cucina con burro. Presenza limitata di dessert ricchi in grassi. Dessert sovente a base di latticini: budino, yogurt, birchermuesli, ecc. Preparati con latte parzialmente scremato.
Condimenti	Olio di oliva, olio di girasole, olio di arachide. Salse a base di maionese allungate con yogurt, brodo, latte.
Bevande	Acqua. Grapefruit light, mosto, succo di uva su richiesta.

2° Criterio: Rispetto dell'ambiente (igiene)

Criterio rispettato

Osservazioni generali:

I menù sono pubblicati sul sito internet.

Punti positivi:

Tutti i punti da migliorare dello scorso anno sono stati corretti con entusiasmo.

Il cuoco cerca di aggiungere verdure dove possibile (ad esempio, insalata di carne, etc).

Diversi ospiti hanno espresso un grande apprezzamento per la qualità della cucina.

Controllo Annuale Fourchette Verte

Punti da migliorare:

1. L'olio di girasole è adatto per la cottura a temperatura media ma non ha un rapporto ottimale fra acidi grassi omega 6 e omega 3. Per questo motivo sarebbe auspicabile l'utilizzo di olio di oliva raffinato o olio di colza per la cucina calda.
2. Offrire ogni tanto la pasta integrale.
3. Allungare salse fredde a base di maionese con tofu frullato (vedere sito www.tigusto.ch per ricette e consigli).

Conclusioni:

In generale la mensa della Casa Anziani Tusculum rispetta i criteri richiesti da Fourchette verte, per questo motivo il marchio è confermato anche per l'anno 2008.