



Slow Food[®]Ticino

Verbale assemblea generale 2023

sabato 25 marzo 2022, presso l'Aziende agricola Colombera a Sant'Antonino

Ordine del giorno

1. Nomina del Presidente del giorno e degli scrutatori
2. Approvazione del verbale della precedente assemblea
3. Relazione del fiduciario
4. Informazione da Slow Food Svizzera
5. Relazione della cassiera e relazione dei revisori
6. Approvazione degli statuti di Slow Food Ticino
7. Nomina dei membri di Comitato
8. Programma delle attività 2022 di Slow Food Ticino
9. Riconoscimento Slow Food Ticino 2022
10. Eventuali

Il Presidente Franco Lurà saluta i presenti e introduce la riunione.

1. Nomina del Presidente del giorno e degli scrutatori

Si chiede a Silvia Dal Molin di assumere il ruolo di Presidente del giorno. L'interessata accoglie la richiesta.

2. Approvazione del verbale

Il verbale viene approvato all'unanimità.

3. Relazione del fiduciario

Franco Lurà presenta e saluta Francesca Toso, referente del Comitato centrale per la nostra condotta e le cede la parola. Francesca Toso porta i saluti del Comitato centrale e spiega la volontà di manifestare la loro vicinanza alle condotte.

Franco presenta e saluta pure Manuel Jurot, membro del comitato centrale e presidente della condotta del Canton Giura, qui presente in veste privata visto che si trova già in Ticino per motivi professionali.

Franco come ringraziamento dona una bottiglia di Bondola a Francesca Toso.

Franco Lurà ha ripercorso le attività svolte dalla nostra Condotta nel corso del 2023, sottolineando la grande mole di lavoro che il Comitato si è assunto per organizzare e coordinare le numerose proposte offerte ai nostri soci e ai nostri simpatizzanti

Il Comitato si è riunito otto volte e parecchie sono state le partecipazioni a riunioni nazionali, in particolare di Mariano Masserini, membro del Comitato centrale, e di Franco Lurà, membro del Consiglio dei Convivi.

Da sottolineare l'organizzazione per la prima volta di un mercato di Slow Food: ha preso molto tempo nella preparazione, ma è stata molto gratificante grazie al grande successo e ai tanti apprezzamenti che ha raccolto.

Anche quest'anno è da segnalare il grande lavoro fatto da Claudio Poretti e dai produttori per il riconoscimento come presidio della Bondola. Parallelamente è continuata la partecipazione di Claudio alle riunioni dell'Arca.

Claudio Poretti prende brevemente la parola per aggiornare sullo stato dei lavori per il presidio della Bondola: a breve dovrebbe arrivare la fumata bianca da Slow food internazionale.



Slow Food® Ticino

Franco Lurà riprende la parola mettendo l'accento sul progetto pilota che la nostra Condotta sta conducendo: una parte della quota pagata è ridistribuita ai soci sotto forma di buoni acquisto da impiegare presso i produttori e i cuochi dell'alleanza affiliati a Slow Food Ticino. Il modello, che sta riscuotendo un grande successo, instaura un circolo virtuoso fra consumatori e produttori.

Grazie al nuovo progetto i nuovi soci sono circa 120; attualmente contiamo nella nostra Condotta 306 soci. La nostra Condotta è l'unica della Svizzera che registra un saldo positivo di soci, mentre a livello nazionale la perdita è preoccupante: circa il 13 % in meno di soci, equivalente a 378 soci.

La nostra operazione si dimostra vincente, anche a livello finanziario.

Alla fine del 2022 i buoni rientrati, su 470 distribuiti, sono stati 198 (122 dai ristoranti dell'Alleanza e 76 dai produttori). L'obiettivo di quest'anno è di sensibilizzare i soci nell'uso dei buoni.

Abbiamo intensificato i contatti con i produttori (ora 29), con i cuochi dell'Alleanza (19) e con i produttori Slow Wine (2, Cà di Ciser ha rinunciato).

Il Presidente termina la sua relazione elencando nel dettaglio le proposte fatte ai nostri soci e ai nostri simpatizzanti nel 2022:

23 marzo: *La cucina di Meret – Azienda La Colombera S. Antonino: conferenza con cena*

2 aprile: *Assemblea annuale ordinaria di Slow Food Ticino*

10 aprile: *Gita alle risaie di Cascina Oschiena – Crova, con la condotta SF di Vercelli*

7 maggio: *Erbe selvatiche e pesci di lago: gita con presentazione botanica e pranzo*

21 maggio: *Congresso nazionale di Slow Food a Lindau*

12 giugno: *Scollinando: apericena per 400 persone*

23 luglio: *Il Bio ad Arogno, presso l'azienda Bianchi: gita e pranzo*

27 agosto: *Visita alle Cantine Latini, con gli amici della condotta SF di Vercelli*

22- 26 settembre: *Terra Madre Salone del gusto a Torino*

1° ottobre: *Mercato di Slow Food Ticino a Mendrisio*

15 ottobre: *Giuria del concorso dei formaggi d'alpe ticinesi e moesani a Bellinzona*

15 ottobre: *La fermentazione: conferenza, presentazione dei produttori e degustazione*

17 novembre: *Polenta e lumache: cena*

26 novembre: *Esposizione e vendita natalizia dei libri di Slow Food Editore*

10 dicembre: *Terra Madre Day, partecipazione al mercato agricolo e Food Save Bio a Lugano*

1 - 24 dicembre: *Calendario dell'Avvento: su Facebook e Instagram*

4. Informazione da Slow Food Svizzera

Mariano Masserini, membro del Comitato di SF CH, spiega che anche nel 2022 l'attività del comitato è stata molto intensa, oltre complessivamente 1500 ore di lavoro. I passi intrapresi per risolvere la crisi che ha coinvolto Slow Food Svizzera nei mesi scorsi sono un processo lungo e molto impegnativo ma si stanno mettendo le basi per ripartire con nuovo slancio e rinnovata fiducia.

Da ricordare il Congresso dei membri svoltosi il 21 maggio 2022 a Lindau, nel Cantone di Zurigo, con l'elezione delle due nuove copresidenti: Toya Bezzola a Laura Rod. Il congresso, che ha visto la partecipazione anche di una discreta delegazione del nostro Convivio, si è svolto all'insegna del tema della Rigenerazione a tutto campo. Il medesimo tema è poi stato scelto quale filo conduttore anche dall'evento Terra Madre svoltosi in settembre a Torino, per cui possiamo dire che Slow Food Svizzera è davvero in linea con Slow Food Internazionale.

Sempre l'anno scorso Mariano Masserini ha avuto il piacere di rappresentare SFCH al congresso internazionale di Slow Food, che si è svolto in luglio a Pollenzo, presso la sede dell'Università degli studi gastronomici.



Slow Food® Ticino

In quell'occasione è stato eletto un nuovo comitato di Slow Food Internazionale e il fondatore di Slow Food Carlo Petrini ha ceduto il posto al suo successore, il giovane agricoltore, educatore e imprenditore sociale Edward Mukibii, nato in Uganda nel 1986, vale a dire lo stesso anno in cui Petrini fondava Slow Food a Bra. Carlo Petrini resta comunque la figura emblematica del nostro movimento e continuerà a svolgere un ruolo molto importante.

Nel 2022 il comitato di SF CH si è occupato, fra l'altro, di statuti e di strategia. La nuova squadra del comitato ha avviato i lavori con uno spirito di collaborazione e di ascolto attento sia all'interno del comitato stesso, sia nei confronti dei Convivi.

Tra le attività importanti del comitato segnala anche la riattivazione della sua commissione politica, di cui Mariano Masserini fa parte, perché Slow Food vuole avere un ruolo maggiore in ambito politico, ad esempio quando siamo chiamati alle urne per esprimerci su temi federali o cantonali che riguardano la politica agricola e il settore agro-alimentare in generale. A questo proposito è stata elaborata una presa di posizione che invita i soci di Slow Food ad approvare la Legge sul clima in votazione il prossimo 18 giugno. La presa di posizione sarà diffusa prossimamente attraverso i nostri canali abituali.

Per concludere, uno sguardo al futuro, con una sfida non indifferente perché la direttrice attuale di Slow Food Svizzera Tabea Diener ha rassegnato le dimissioni per fine maggio, per raccogliere una nuova sfida professionale. Il comitato sta in questo momento valutando le numerose candidature giunte per ricoprire questo incarico fondamentale per la nostra associazione.

5. Relazione della cassiera, relazione dei revisori

La cassiera, Patrizia Rippstein, ha spiegato i conti 2022 che si presentano al 31 dicembre nel modo seguente: il conto corrente Postfinance ha un saldo attivo di CHF 2'429.19; sul conto cassa il saldo attivo è di CHF 1125,40.

Il dettaglio dei conti è a disposizione di chi fosse interessato.

I revisori, Antonio Bassi e Sonja Fontana, leggono il rapporto di revisione e confermano la correttezza dei dati contabili.

I presenti approvano all'unanimità i conti 2022.

6. Approvazione degli statuti di Slow Food Ticino

Mariano Masserini presenta i nuovi statuti, aggiornati alla realtà dei nostri giorni, che attualizzano gli obiettivi dell'associazione e precisano ulteriormente compiti e competenze dei suoi organi. SF CH ha valutato lo statuto con piccole modifiche.

Gli statuti sono stati inviati, via mail, a tutti i soci per consentire loro di leggerli prima dell'assemblea generale.

I presenti, dopo votazione, approvano lo statuto all'unanimità.

Gli statuti saranno pubblicati sul sito.

7. Nomina del fiduciario e dei membri di Comitato

Il Presidente uscente Franco Lurà e tutti i membri del Comitato che si ripresentano vengono riconfermati per un altro mandato.

Sofia Cereghetti e Augusto Bernasconi hanno rassegnato le dimissioni; viene nominata quale nuovo membro: Giovanna Steib già attiva da diversi mesi nel Comitato; Giovanna si presenta brevemente.

Franco lancia un appello all'assemblea per avere nuovi membri di comitato. Ringrazia i membri di Comitato per il lavoro svolto e per l'armonia e la collaborazione createsi all'interno del gruppo.

L'assemblea approva all'unanimità le riconferme e la nomina con un caloroso applauso.

8. Programma delle attività 2023 di Slow Food Ticino

Il Presidente Franco Lurà presenta le attività che saranno proposte durante quest'anno:

2 marzo: *A tutta birra! Con Giuliano Genoni, campione mondiale dei sommelier della birra, La Cascina, Sorengo*



Slow Food® Ticino

25 marzo:	<i>Assemblea annuale Slow Food, Colombera, S. Antonino</i>
6 maggio:	<i>Mercato Slow Food, Piazza del Ponte, Mendrisio</i>
20 maggio:	<i>Dal crotto al Grotto. Incontro con la condotta della Mera, Grotto Matafontana, San Vittore</i>
3 giugno:	<i>Bike & Wine, visita a produttori di Slow Food, Valle di Muggio e Basso Mendrisiotto</i>
Agosto:	<i>Concerto con cena, Giardino della Virginia Tech, Riva San Vitale</i>
2 settembre:	<i>Alla scoperta di Chiavenna. Gita.</i>
1° ottobre:	<i>“Domenica”, trasmissione RSI dedicata a Slow Food</i>
Ottobre:	<i>Laboratorio sulla fermentazione, data e luogo da definire (Sopraceneri)</i>
14 ottobre	<i>Giuria del concorso dei formaggi d'alpeggio, Bellinzona</i>
Novembre:	<i>Cena di bollito misto, data e luogo da definire (Sopraceneri)</i>
10 dicembre:	<i>Terra madre day. Evento con i cuochi dell'alleanza</i>
Dicembre:	<i>Laboratorio sul cioccolato, per bambini, data da definire, La Cascina, Sorengo</i>
1-24 Dicembre:	<i>Calendario dell'avvento</i>

Prende la parola il signor Fieni per lanciare una manifestazione, che si svolgerà dal 22 al 24 settembre 2023 presso l'ex Fabbrica Cima Norma a Dangio, con il nome di "Future Fermentation". Slow Food Ticino sarà presente per spiegare la nostra filosofia e le nostre attività.

Sono inoltre da prevedere uno o più eventi dedicati al riconoscimento di Presidio per la Bondola. Da annotare: 1-4 giugno Slow Fish, Genova e 15-18 Settembre: Cheese, Bra.

Il Presidente segnala anche due serate di introduzione alla degustazione dei formaggi, il 24 aprile e il 15 maggio, destinato alle persone che hanno partecipato alla giuria dei formaggi di Bellinzona e a coloro che desiderano partecipare nei prossimi anni.

9. Riconoscimento Slow Food Ticino 2020

Il riconoscimento di Slow Food Ticino, che ogni anno premia una struttura o una personalità particolarmente vicina ai principi promossi da Slow Food per un cibo buono, pulito e giusto per tutti, è assegnato alla Bottega di Gandria e a Francesca Solari. Quest'ultima, fondatrice e anima del piccolo negozio-bar con una struttura di cooperativa, intende contribuire alla salvaguardia della memoria di Gandria, guardando allo stesso tempo al futuro, proponendo una visione capace di valorizzare il luogo. La Bottega di Gandria esiste da dieci anni e, grazie alla sua posizione accanto all'attracco del battello, all'assortimento dei suoi prodotti e alla convivialità che vi si respira diventa l'ambasciatrice ideale dell'approccio che Slow Food da sempre preconizza, per un consumo responsabile, cosciente e gustoso del cibo.

Francesca Solari ringrazia Slow Food per il premio ricevuto ricordando che la Bottega è nata grazie agli impulsi di Giorgio Bellini e dell'associazione Viva Gandria, cooperativa che conta attualmente 50 soci.

10. Eventuali

Mireille Ben chiede spiegazioni sulla sede ufficiale di Slow Food Ticino.

Franco Lurà spiega che il Bigatt a Paradiso è la nostra sede per le riunioni, mentre al Borgovecchio di Balerna abbiamo uno spazio come magazzino per il nostro materiale. Coglie l'occasione per ringraziare Carlo Crivelli per il sostegno che garantisce sempre alla nostra Condotta.

L'assemblea è conclusa.

Seguono un aperitivo, offerto dalla nostra condotta, e un pranzo con i prodotti biologici dell'azienda.