



VERBALE ASSEMBLEA SOCI 2022

CONDOTTA VALLE CAMONICA

Oggi 24/03/2022 presso il ristorante *Aglione e Oglio* di Rogno (BG) si è tenuta l'Assemblea annuale della Condotta di Valle Camonica. L'Assemblea si è aperta alle ore 20.00.

Presenti i membri del Comitato di Condotta: Beatrice Capitanio, Martini Gualberto, Francesca Corona, Sonia Pelamatti, Luigi Medici, Valentina Ottelli Zoletti, Anna Tedeschi, Tino Tedeschi, Sterni Gabriele.

Assenti: Guido Calvi, Gelmini Francesco, Luca Baccanelli.

Sono presenti i soci: Annita De Zio, Luigi Martini, Camilla Grassi, Laura Cotti, Ettore Martinelli, Lara Fanti (per Borgo degli Artisti), Maria Capitanio, Diego Ottelli, Loretta Tabarini (per PromAzioni360), Gabriele Fontana.

Sono presenti amici e simpatizzanti: Paola Abondio (per Bio-distretto di Valle Camonica), Natale Gemmi, Angelo Tabarini, Lavinia Canton, Fausto Fontana, Valentina Cretti, Andrea Gallizioli, Franco Capitanio, Maria Sterni, Antonio Mazzocchi.

L'Assemblea viene convocata sulla base dei seguenti punti all'Ordine del Giorno:

- 1) Nomina della Presidenza;
- 2) Nomina del Segretario verbalizzante;
- 3) Relazione del Comitato di Condotta sull'attività svolta;
- 4) Presentazione e approvazione del rendiconto economico finanziario 2021;
- 5) Composizione Comitato di Condotta;
- 6) Nomina delegati per partecipare alla Assemblea regionale del 10 aprile 2022.

1) Nomina della Presidenza

In apertura della serata la Fiduciaria Beatrice Capitanio propone la presidenza e con il consenso dei presenti è nominato Presidente dell'Assemblea Enrico Radicchi, membro del CER, che per l'occasione ci ha portato i saluti di Slow Food Lombardia.

2) Nomina del Segretario verbalizzante

La Fiduciaria Beatrice Capitanio chiama a fare da Segretario verbalizzante Sonia Spagnoli che accetta con il consenso dei presenti.

3) Relazione del Comitato di Condotta sull'attività svolta e su quelle in programma

La Fiduciaria elenca le attività svolte dalla Condotta nel corso dell'anno 2021 e quelle in programma per il 2022. Attività ridotte causa pandemia ma comunque interessanti e ben distribuite nel corso dell'anno.

Attività svolte 2021

"CAMunity food. Le TUE ricette di FAMIGLIA" un grande ricettario digitale delle famiglie camune, legato alla nostra tradizione culinaria, ideato e coordinato da Voilà.

- **15 febbraio** conclusa fase iniziale di raccolta ricette di famiglia – per la Condotta Francesca valuta le ricette che più rispecchiano i valori dell'associazione; i suoi voti verranno poi sommati a quelli del rappresentante dell'Associazione Ristoratori di Vallecamonica e a quelli della Cooperativa Voilà, promotrice del progetto, per poi decretare la ricetta vincitrice
- **27 ottobre** premiazioni a Borgo Glazel e menzione speciale Slow Food per minestra de Regàlge con omaggio tessera ad Avanzini Lucio

12 aprile - Incontro on-line Condotte bresciane per Bg-Bs Capitali cultura 2023

"Corto e fieno. Festival del cinema rurale" Segnincorto 2021

- **19 giugno** recupero data annullata ottobre 2020 al MUSIL di Cedegolo
- **30 ottobre** al Musil di Cedegolo

Seconda edizione **FIORMAGGI** concorso formaggi di Malga della Valle Camonica organizzato da PromAzioni360 di Loretta Tabarini, con il coordinamento di Slow Food Vallecamonica e il patrocinio del comune di Darfo Boario Terme.

- **18 ottobre** giuria qualificata valute i formaggi
- **20 ottobre** presso le Terme di Boario cena e premiazioni dei formaggi vincitori

Date Comitati di Condotta 2021:

- **18 gennaio** su piattaforma Google Meet
- **22 marzo** - Congresso Condotta Slow Food Valle Camonica su piattaforma Google Meet; Documento politico programmatico 2021-2025 con riferimento a 3 pilastri: Educazione, Biodiversità e Advocacy.
- **3 maggio** su piattaforma Google Meet
- **12 luglio** in presenza
- **25 ottobre** in presenza con invito rappresentanti Bio-distretto di Vallecamonica: Piero, Ennio e Paola

Progetti annuali

- ♥ Orto in Condotta – Istituto Comprensivo “Fratelli d’Italia” Costa Volpino; caratteristiche:
 - Piante aromatiche
 - Piante acquatiche
 - Compostaggio
 - Orto per tutti senza barriere architettoniche
 - Metodo Fukuoka che segue l’insegnamento del buddismo zen nelle sue pratiche di coltivazione come agricoltura del mondo: l’universo è un costante flusso di cambiamento in cui ogni cosa avviene spontaneamente; per questo si ritiene che il miglior modo di agire sia senza agire lasciando libero il campo a quel meccanismo di autoregolazione che si crea soltanto se non gli si fa violenza, come si può ben notare in particolare nell’agricoltura
 - Hotel degli insetti utili che permette di utilizzare gli antagonisti naturali dei parassiti.
 - Agricoltura biologica
 - Pollaio
 - Piante succulente cioè quello che comunemente chiamiamo piante grasse
 - Serra per poter ottenere un raccolto anche nei mesi scolastici di culture che normalmente maturerebbero durante le vacanze estive.
- ♥ Progetto *NEC – Nuove Economie di Comunità* con Borgo Turistico Diffuso Bossico
- ♥ “Gusta la tua Terra”
 - Collaborazione con Associazione Ristoratori
 - Riconoscimento a Diego Ottelli della “Macelleria Ottelli” per la sua coerenza nell’allevare gli animali, macellare le carni e successiva lavorazione con criteri cari a Slow Food, per tenere nella sua bottega moltissimi prodotti del territorio e per la generosità che dimostra dando i suoi prodotti gratis per gli eventi organizzati dalla Condotta.

Attività in programma 2022

► **Corso di aggiornamento** dedicato ai casari tenuto dal professor Giampaolo Gaiarin, formatore Slow Food, presso l’Ufficio Tecnico del comune di Darfo Boario Terme dalle ore 14:30 alle 16:30 nei giorni:

- **Mercoledì 9**
- **Mercoledì 16**
- **Mercoledì 23**

L’attività è legata al concorso Fiormaggi che si svolgerà a fine ottobre, dopodiché i ristoratori dell’Associazione proporranno i formaggi nei loro menù per un mese

► **Corsi di formazione** rivolti agli operatori turistici che fanno parte del progetto “Terre Alte del Sebino settentrionale” che ha come capofila il comune di Bossico e di cui siamo partner. Inizieremo con due serate per poi programmarne una terza più avanti, probabilmente dedicata all’olio.

- **28 marzo** - “Cuochi dell’Alleanza e territorio”
- **4 aprile** - “Terre Alte, politiche locali del cibo e Distretto del cibo: quali opportunità da costruire insieme”

► Cineforum - *Martedì di qualità* progetto promosso dall'amministratore comunale di Costa Volpino che invita la Condotta in collaborazione con Bio-distretto ad organizzare la proiezione del 26 aprile con film "La fattoria dei nostri sogni" e buffet dolce finale.

4) Presentazione e approvazione del rendiconto economico finanziario 2021

Il tesoriere Tino Tedeschi presenta il rendiconto economico al 31/12/21

Contributi e proventi tot. Euro 4368,64
Oneri istituzionali tot euro 627 tesseramento versato a slow food
Oneri totali euro 2500 istituzione del presidio Silter
Oneri finanziari 150,25
Tot oneri 3277,25
Utile tot. Euro 1091,39

Saldo c.c. 1127,59 euro

Il bilancio è stato approvato all'unanimità dei presenti.

5) Composizione Comitato di Condotta

Il Comitato di Condotta viene riconfermato con i seguenti membri: Beatrice Capitanio, Gualberto Martini, Francesca Corona, Sonia Pelamatti, Gelmini Francesco, Luigi Medici, Sterni Gabriele, Tino Tedeschi, Anna Tedeschi, Guido Calvi, Luca Baccanelli, Valentina Ottelli Zoletti, Sonia Spagnoli.

Presenta le dimissioni dal Comitato di Condotta il membro Emiliano Faccardi.

6) Nomina delegati per partecipare alla Assemblea regionale del 10 aprile 2022

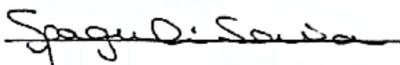
Nominati due delegati per l'Assemblea regionale che si terrà a Milano il 10 aprile:

- Beatrice Capitanio e Anna Tedeschi
- Luigi Medici e Ottelli Zoletti Valentina (riserve)

Nulla più da aggiungere il Presidente dichiara chiusa la seduta alle ore 21:00.

Segretario verbalizzante

Sonia Spagnoli



Presidente congressuale

Enrico Radicchi

