

## **Congresso annuale 2022\_Condotta di 26 marzo 2022**

Il congresso inizia ufficialmente alle ore 17.45

**Presidente dell'assemblea:** Filippo Moroni

**Segretario verbalizzante:** Lucia Pradel

**Soci presenti:** Greta Ruaro, Elisa Tavernaro, Filippo Moroni, Chiara Gobber, Maurizio Gaio, Lucia Pradel

**Altri presenti:** Barbara Tavernaro

Vengono discussi i seguenti **punti all'ordine del giorno:**

1. Resoconto dell'ultimo anno di attività
2. Progetti in corso
3. Dimissioni di Maurizio Gaio e Patrizia Sperandio dal Comitato di Condotta
4. Approvazione del rendiconto economico e finanziario
5. Nomina delegati per Congresso regionale
6. Varie ed eventuali

### **1. Resoconto dell'ultimo anno di attività**

Filippo Moroni, in qualità di fiduciario della condotta, illustra le attività e le iniziative svolte durante l'ultimo anno:

#### **Mercato della Terra**

Il più rilevante è legato anche all'inaugurazione della Casa del Cibo presso Palazzo Scopoli, nuova prestigiosa sede legale dell'associazione. Si tratta della costituzione del Mercato della Terra, che ha visto protagonisti alcuni produttori già riuniti nella rete del manifesto "La qualità secondo noi". Alcuni di loro si sono impegnati a costituire un gruppo di produttori e artigiani locali che, a cadenza bisettimanale nei mesi di luglio e agosto hanno esposto i loro prodotti nel giardino della Casa del Cibo, condividendo i principi di Slow Food. Contestualmente al Mercato il nostro socio Massimo Scalet si è occupato dell'accensione del forno comunitario per la cottura del pane di chiunque volesse portare una pagnotta lievitata. Il Mercato della Terra è proseguito anche in autunno in un paio di occasioni. La condotta è stata presente a questi appuntamenti con un piccolo stand di divulgazione ed ha ampliato la sua rete con qualche nuovo socio.

#### **Collaborazione con la scuola materna di Siror**

La scorsa primavera abbiamo collaborato con le maestre e i bambini della scuola materna di Siror per il loro progetto legato all'orto didattico. Tante sono state le idee messe in gioco, poche quelle che siamo riusciti a mettere in pratica a causa delle restrizioni legate all'emergenza sanitaria, che non ci consentivano l'interazione con i bambini. In occasione della giornata mondiale delle api, alcuni soci hanno messo a disposizione delle sementi di fiori con le quali i bambini e le maestre hanno realizzato delle "bombe di fiori" che hanno sparso in giardino e portato a casa. Una iniziativa che li ha coinvolti con entusiasmo!

#### **Presidi a Palazzo**

Palazzo Scopoli non è solo sede legale, ma anche nuovo fulcro di iniziative collegate al cibo e alla cultura del mangiare del nostro territorio.

Lo scorso autunno sono state organizzate due serate per far conoscere e valorizzare altrettanti presidi Slow Food del nostro territorio (Puzzone di Moena di malga, Trentingrana di alpeggio) attraverso degustazioni e abbinamenti originali preparati dalla cuoca Patrizia Sperandio.

### **Filiera dell'alpeggio, dall'erba al piatto**

Sempre presso la Casa del Cibo, un interessante percorso composto da tre moduli con preziosi maestri, dedicati ad appassionati, ristoratori e allevatori. Purtroppo le prime due serate legate al primo modulo (Conoscere, raccontare e degustare i prodotti di alpeggio, con Francesco Gubert) non sono andate in porto per carenza di iscrizioni, gli altri due moduli hanno invece avuto un buon riscontro.

### **Ecologia e sensibilità ambientale**

Un altro tema che ci ha coinvolti è certamente la riapertura della discarica ai Masi.

Slow Food si occupa anche di ambiente, in quanto dall'ambiente sano deriva un cibo sano.

Nel territorio di Primiero hanno sede diverse realtà produttive, alcune certificate addirittura biologiche. Una discarica nel raggio di pochi km danneggia e non poco l'immagine, quindi, non solo del turismo, visto che in molti solo di quello vogliono parlare, ma anche di un paesaggio che faticosamente la popolazione sta riscoprendo, con gli acquisti in azienda direttamente dal produttore.

Non riteniamo che, semplicemente, spostare le immondizie altrove possa fare la vera differenza. Quello che davvero sarebbe incisivo sarebbe imparare a non produrne, o limitarne ancor più la produzione. È fattibile? In collaborazione con la giovane associazione EcoLogica, ne parleremo in alcuni appuntamenti in cui affronteremo questo tema così importante andando a fondo e dando vere risposte.

## **2. Progetti in corso**

Lucia Pradel prosegue raccontando i prossimi progetti:

### **Corso di panificazione con Veà Carpi**

In aprile è previsto un corso di panificazione con Veà Carpi presso la Casa del Cibo. Sarà un corso sia teorico sia pratico per un massimo di 15 partecipanti sull'uso della pasta madre per la panificazione casalinga.

### **Ampliamento della rete dei produttori locali "La qualità secondo noi"**

Stiamo contattando ulteriori produttori locali che possano entrare a far parte del manifesto "La qualità secondo noi" che già riunisce 16 aziende sotto i principi di Slow Food. Ristamperemo il volantino arricchendolo di informazioni e pensando ad una sua maggiore divulgazione.

Barbara Tavernaro e Chiara Gobber propongono un'iniziativa per il mese di maggio:

### **Swap dell'orto e conferenza sulle colture di montagna**

Lo swap dell'orto (scambio di sementi e piantine da orto), svolto in collaborazione con l'associazione TraME e TErra, era un appuntamento molto partecipato, che purtroppo negli ultimi due anni non si è potuto riproporre. Quest'anno lo si potrebbe affiancare ad una piccola conferenza a tema sul recupero di specie coltivabili nel nostro territorio di montagna. Tema da approfondire assieme all'associazione TraME e TErra.

Maurizio Gaio propone un'altra iniziativa:

### **Via della frutta antica**

Vi sono numerose piante da frutto nel territorio di Mezzano ed Imer che sarebbe bello riunire in un percorso a tema tra i prati del fondovalle per promuovere una passeggiata insolita e sensibilizzare sul rispetto di questi alberi che fruttificano da moltissimi anni. Questo si allaccia al progetto sul Presidio delle mele antiche trentine che si sta portando avanti a livello regionale.

## **3. Dimissioni di Maurizio Gaio e Patrizia Sperandio dal Comitato di Condotta**

Come da comunicazione pervenuta via mail alla condotta, Maurizio Gaio e Patrizia Sperandio presentano le loro dimissioni dal Comitato per motivi personali. Assieme alle dimissioni di Antonella Faoro e Federica Bettega, i membri del Comitato di Condotta rimangono quindi: Greta Ruaro, Filippo Moroni, Lucia Pradel, Elisa Tavernaro. La presente Barbara Tavernaro si candida come nuovo membro, previa iscrizione all'associazione, ed è ben accolta e votata da tutti i presenti.

#### **4. Approvazione del rendiconto economico e finanziario**

Prende la parola Lucia Pradel per l'approvazione del rendiconto annuale: il rendiconto si chiude in attivo con 2749,04 € (cfr. allegato). Viene approvato all'unanimità dei soci presenti.

#### **5. Nomina delegati per Congresso regionale**

In chiusura vengono nominati e approvati all'unanimità dei soci presenti, i delegati al Congresso Regionale: Filippo Moroni e Barbara Tavernaro.

Il congresso si chiude alle ore 19:15.