

Verbale dell'assemblea annuale di Condotta Slow Food Valli Orobiche

marzo 2022



Slow Food[®] Valli Orobiche

Verbale dell'assemblea

Il giorno 31 marzo 2022 alle ore 19, in seconda convocazione, si è tenuto presso l'Agriturismo Sassi della Luna di Cenate Sopra (BG) l'assemblea annuale di Condotta Slow Food Valli Orobiche, come da avviso di convocazione, attraverso gli appositi canali di comunicazione, a tutti i soci e sostenitori della condotta. Presenti 12 soci per discutere e deliberare i seguenti punti all'ODG:

Parte Preliminare

Elezione del Presidente e del Segretario dell'Assemblea.

Parte istituzionale

- 1) Relazione del Fiduciario sull'attività della Condotta relativa all'anno 2021 e sua approvazione;
- 2) Relazione Finanziaria del Tesoriere della Condotta, presentazione del Rendiconto Economico Finanziario relativo all'anno 2021 e sua approvazione;
- 3) prospettive programmatiche per l'anno 2022-2023;
- 4) elezione dei Delegati di Condotta che partecipano all'Assemblea Regionale;
- 5) varie ed eventuali e tutto quanto di interesse della Condotta.

Parte Preliminare

Si nomina il sig. Enrico Radicchi presidente dell'assemblea ed è chiamata a svolgere le funzioni di Segretaria la Sig.ra Maria Grazia Tripodi. Il presidente dà atto che la seguente delibera viene approvata all'unanimità ed accertata la regolare costituzione dell'assemblea dichiara aperta la seduta ed apre la discussione relativa alla Parte istituzionale.

Parte Istituzionale

- 1) **Relazione del Fiduciario sull'attività della Condotta relativa all'anno 2021 e sua approvazione**

Giuseppe Cinardo consegna ai soci l'elenco delle 10 attività conviviali svolte nel pieno rispetto delle restrizioni imposte dalla pandemia Covid19 (Allegato A).

Oltre alle attività conviviali si sono realizzati due obiettivi importanti (1a, 1b) ed un terzo obiettivo si sta realizzando (1c), che rappresentano molto bene lo spirito di Slow Food:

1a) Avvio del Mercato della Terra a San Pellegrino che permette il rapporto diretto tra produttori e consumatori. Questo mercato si svolge ogni prima domenica del mese ed è iniziato il 6 marzo 2022 con 10 espositori. Si è avuto un feed-back molto positivo tra produttori che man mano stanno chiedendo l'adesione (sulla carta sono ora 15) e consumatori.

1b) Convenzione stipulata con l'Istituto Alberghiero di San Pellegrino Terme (ISSPT) con la prospettiva di educare le nuove generazioni auspicando un cambio generazionale. L'iniziativa di collaborazione è iniziata alcuni mesi fa e si è concretizzata in un protocollo stipulato tra Slow Food Valli Orobiche e il dirigente scolastico Giovanna Leidi. Si svilupperanno iniziative per gli studenti e per gli insegnanti sia di formazione che di facilitazione di collegamento tra il mondo dell'alberghiero e quello della produzione (visite presso casari, cantine, etc, presenza diretta all'interno dell'istituto). Recentemente si è creato un contatto diretto tra il dirigente scolastico e Silvio Barbero vicepresidente dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (UNISG). Anche in tal caso è stato inviato un protocollo di convenzione con proposte di formazione e/o visite presso UNISG.

1c) Sono stati presi contatti con il dirigente scolastico dell'Istituto Alberghiero Serafino Riva di Sarnico. Silvio Magni ha concordato con il prof. Magro due corsi di educazione al vino, uno per gli studenti maggiorenni (gratuito) ed uno per i professori (a pagamento). Le sei date del corso per gli studenti (che saranno 14) sono già fissate nei mesi aprile-maggio, quelle per i professori saranno fissate prossimamente (comunque entro maggio).

Sempre a Sarnico nell'ambito della manifestazione "UN LAGO DIVINO" che si svolgerà 7-8 maggio 2022 dedicata alle produzioni enologiche della Valcalepio e della Franciacorta ed organizzata dall'Associazione Commercianti del paese, si terranno due Laboratori del Gusto con olio, i due presidi Agri' di Valtorta e Stacchino all'antica. Al pubblico verrà anche preparato un assaggio di filetti di pesce siluro cucinato dagli studenti della scuola alberghiera Serafino Riva. Il ricavato andrà a coprire le spese del corso gratuito di vino.

Per la partecipazione a tutte queste attività verrà sollecitata a studenti e professori l'associazione a Slow Food.

1d) Il Fiduciario aggiunge alcune note riguardanti la guida delle Osterie d'Italia ed i Presidi. Le due guide delle osterie d'Italia 2021 e 2022 sono state presentate lo scorso anno in due distinte attività conviviali organizzate rispettivamente presso la Trattoria Visconti di Ambivere e presso la Saps di pentole Agnelli a Lallio (Allegato A). Non è corretto da parte dei responsabili della guida confidare nella disponibilità del comitato di condotta (ed in particolare di Silvio Magni) solo per organizzare la presentazione senza nessun coinvolgimento precedente. I responsabili della guida devono rapportarsi con le condotte anche in fase di preparazione, devono presentare la loro attività, fare una relazione finale in modo che il momento della presentazione non sia un favore personale, ma un progetto condiviso.

Il secondo progetto da condividere riguarda i Presidi che al momento sono fuori dalla sovranità dell'associazione. Gli attuali responsabili regionali, Anna Patrizia Ucci e Fabio Ponti rimetteranno quanto prima all'ordine del giorno la verifica dello stato dell'arte dei Presidi lombardi. E' necessario riprendere il controllo sull'applicazione del disciplinare, e sul lato economico che ne consegue.

Il Presidente in rappresentanza del regionale, rende merito alla nostra condotta per come vengono gestiti ed organizzati i progetti di cui ai punti 1a, 1b, 1c. Il protocollo stilato con l'Istituto di San Pellegrino è stato ripreso a livello regionale accelerando iniziative simili che lavorano sui

docenti, sugli alunni e sui cuochi creando alleanze. Sottolinea l'importanza della condivisione auspicando anche il tesseramento (se pur non obbligatorio) di chi è direttamente coinvolto nei progetti. In merito alla guida delle osterie è stato discusso e revisionato a livello regionale il rapporto con l'editore (parecchi ispettori della Lombardia risulta non abbiano la tessera di Slow-Food).

Infine si auspica un maggior coinvolgimento dei giovani nell'associazione dando merito alla condotta di "età più avanzata" del suo spirito giovanile, delle numerose idee e della disponibilità a trasmettere tutte le proprie esperienze e competenze.

Il Presidente dà atto che la deliberazione proposta viene approvata con la seguente votazione: Soci favorevoli 12, Soci contrari 0, Soci astenuti 0.

2) Relazione Finanziaria del Tesoriere della Condotta, presentazione del Rendiconto Economico Finanziario relativo all'anno 2021 e sua approvazione (Allegato B)

E' presentato all'assemblea il nuovo tesoriere Giuseppe Carbone in sostituzione di Alessandro Testa, tesoriere fino allo scorso anno e che, per impegni personali, ha rinunciato all'incarico. Il nuovo tesoriere ci presenta il rendiconto del 2021 compilato dal precedente tesoriere.

Il conto al 31-12-2021 è in attivo di 3.010,21 Euro, ma si evidenzia che il conto è attualmente utilizzato anche dal Presidio Stracchino all'antica delle Valli Orobiche, per appoggiarvi le giacenze contabili. Risulta che il Presidio non abbia versato le quote di sua spettanza. Su questo tema si propone di approfondire con il Regionale.

Su richiesta di Mario Guarnieri, viene specificato che in questo bilancio non rientrano 225,00 (225) Euro versati al comune di San Pellegrino per occupazione del suolo pubblico (rientreranno nel bilancio del prossimo anno).

Mario Guarnieri inoltre affronta anche l'argomento burocratico che riguarda la "Dichiarazione fondativa della comunità Slow Food" con relativo versamento di 500,00 Euro all'anno per tre anni. Su questo tema si concorda di chiedere delle delucidazioni al Regionale e al Nazionale.

Il Presidente dà atto che il bilancio 2021 viene approvato con la seguente votazione: Soci favorevoli 12, Soci contrari 0, Soci astenuti 0.

3) prospettive programmatiche per l'anno 2022-2023

Il Fiduciario parla della crisi in Ucraina e delle sue gravissime conseguenze sulla nostra vita futura. Rimaniamo nell'ambito di Slow Food, e pensiamo all'attenzione per il cibo buono pulito e giusto per tutti che vuol dire convivialità, ma anche attenzione alla produzione, alla trasformazione e alla distribuzione consapevole. La crisi sta già causando penuria di alcuni generi di materie prime (grano, mais, olio di semi di girasole ecc) che vengono coltivate massicciamente in Ucraina ed in Russia. Già ora significa aumento di prezzi che sarà insostenibile soprattutto per i paesi più poveri. Ciò causerà instabilità sociale e nei prossimi anni anche il profilo dei nostri consumi cambierà. Per esempio si ripristineranno le massicce importazioni di grano dal Canada o dagli Stati Uniti (che usano glifosato e OGM nelle loro coltivazioni), vanificando tutte le soluzioni che faticosamente negli ultimi anni hanno reso consapevole il consumatore nelle scelte di un cibo più sano. Analogo discorso si può fare per le questioni ambientali, energetiche, potremmo tornare all'uso massiccio del carbone e così via. La nostra associazione, per contrastare questa regressione, deve mettere in atto, potenziandole ulteriormente, tutte le proprie attività.

Le nostre prospettive programmatiche sono:

- potenziare il mercato della terra, ed i rapporti con le scuole grazie ai progetti già in corso.

eventi all'interno di locali frequentati dai giovani.

Il Presidente suggerisce di coinvolgere direttamente un giovane del gruppo SFYN (la rete giovane di Slow Food) che diventi referente per altri giovani. Nel CdC di Bergamo è entrato un giovane che si occupa di eventi per giovani ed ha favorito l'adesione di 20 giovani a Slow Food.

- migliorare i rapporti di collaborazione tra le condotte bergamasche soprattutto nelle iniziative conviviali

- il fiduciario lamenta che nessuna iniziativa, a sua conoscenza, è stata presa in riferimento al 2023 Bergamo e Brescia capitali italiane della cultura.

- Mario Guarnieri lamenta la mancanza di comunicazioni istituzionali da parte del sito ufficiale di Slow Food Lombardia.

Il Presidente dà atto che la deliberazione proposta viene approvata con la seguente votazione: Soci favorevoli 12, Soci contrari 0, Soci astenuti 0

4) elezione dei Delegati di Condotta che partecipano all'Assemblea Regionale

Sono eletti all'unanimità Angelo Pedruzzi, Silvio Magni e Giuseppe Cinardo.

Oliviero Manzoni come riserva.

5) varie ed eventuali e tutto quanto di interesse della Condotta.

Giuseppe Carbone; nella veste di nuovo tesoriere esterno viene affiancato al CdC, in attesa di ufficializzare la sua adesione nella prossima assemblea di condotta SFVO.

Null'altro essendovi da deliberare il Presidente dichiara chiuso il Congresso di condotta alle ore 20.00 e demanda al segretario la trasmissione del presente verbale al Comitato esecutivo regionale e al Comitato esecutivo nazionale per gli adempimenti consequenziali.

LUOGO DATA

Cenate Sopra (Bg), 31 marzo 2022

F.to la Segretaria

Tripodi M. Eysberg

F.to il Presidente

Giuseppe Carbone