

Assemblea ordinaria dei soci Slow Food



VERBALE CONGRESSO DI CONDOTTA SLOW FOOD COSTIERA SORRENTINA E CAPRI DEL 28.03.2021

Il giorno 28/03/2021 alle ore 18:00 si è riunita in modalità videoconferenza tramite la piattaforma Zoom - come da avviso di convocazione del 20/03/2021 e successiva comunicazione del 27/03/2021 inviate via email e pubblicate sulla Pagina Facebook della Condotta - l'Assemblea dei Soci della Condotta Slow Food Costiera Sorrentina e Capri per discutere e deliberare i seguenti punti all'ODG:

- 1) Nomina della Presidenza Congressuale;
- 2) Nomina del Segretario verbalizzante;
- 3) Relazione del Comitato di Condotta sull'attività svolta;
- 4) Presentazione e approvazione del rendiconto economico finanziario 2020 (allegato)
- 5) Discussione sulle tematiche associative in prospettiva del Congresso Slow Food Italia con il supporto del materiale inviato da Slow Food Italia;
- 6) Presentazione delle candidature per il Comitato di Condotta che si incaricherà di guidare quanto deciso al punto 5 e programma di mandato 2021-2025 (allegato)
- 7) Elezione Comitato di Condotta;
- 8) Presentazione ed elezione dei delegati e relative riserve al Congresso Regionale;
- 9) Presentazione ed elezione del listino dei candidati delegati e relative riserve al Congresso Nazionale;

Assemblea ordinaria dei soci Slow Food

Dopo aver atteso 15 minuti, alle 18:15, il Congresso di Condotta ha inizio.

Sono presenti in videoconferenza : nr. **22** convenuti :

Pierlugi D'Apuzzo ; Mario Persico ; Mauro Avino ; Lorenzo Montalbano; Alessandra Balduccini ; Vincenzo Torelli ; Elena De Marco ; Carmine Ponticorvo; Catello Carrese Franca Di Mauro; Alfonso Tortora ; Aldo Avvisati ; Rosa Russo; Antonella di Iorio ; Giampaolo Favorito ; Daghi Rondanini ; Eugenio Carpio ; Marianna D'Auria; Loredana Lattene; Rosario Mattera; Alessandro Manna; Antonio Follo.

In apertura del Congresso di Condotta, su proposta del Fiduciario della Condotta Mauro Avino, come **primo punto e secondo punto all'ODG**, viene costituita e messa ai voti per l'approvazione la Presidenza congressuale che deve assicurare il corretto svolgimento dei lavori, inoltre individuato un Segretario verbalizzante che dovrà inviare copia del verbale al Comitato Esecutivo Regionale e al Comitato Esecutivo Nazionale per gli adempimenti consequenziali.

Pertanto viene nominata Elena De Marco a presiedere l'Assemblea congressuale ed è chiamato Pierluigi D'Apuzzo a svolgere le funzioni di Segretario.

L'assemblea dei Soci presenti approva all'unanimità.

Il Presidente constata la partecipazione al Congresso di Condotta Slow Food Costiera Sorrentina e Capri di nr. 12 Soci collegati in videoconferenza in regola con il rinnovo della tessera (l'elenco

Assemblea ordinaria dei soci Slow Food

dei soci presenti video collegati viene allegato al presente verbale)

Il Presidente, accertata la regolare costituzione dell'Assemblea del Congresso - e dopo aver ricordato ai partecipanti che in base all'Art.4 l'Assemblea si costituisce indipendentemente dal numero dei soci presenti - dichiara aperta la seduta evidenziando l'importanza dell'incontro alla luce delle tematiche poste all'ordine del giorno.

DISCUSSIONE PUNTI ALL'ORDINE DEL GIORNO DAL NUMERO 3 AL NUMERO 9:

Punto n.3: Relazione del Comitato di Condotta sull'attività svolta

discussione:

Il Presidente dà la parola al Fiduciario della Condotta Mauro Avino che presenta la relazione per le attività realizzate dalla Condotta nel Triennio 2018-2019-2020 col supporto di un collage di fotografie. **Purtroppo l'anno appena concluso a causa della Pandemia ha visto molto ridimensionate se non azzerate le consuete attività della Condotta.** Mauro quindi racconta ed illustra la maggior parte delle attività svolte nel 2018 e nel 2019, tese soprattutto allo sviluppo associativo delle due 'ali' della Condotta rimaste un po' indietro, quella stabiese e caprese, con aneddoti relativi ai vari eventi ed ai successi ottenuti sia in numero di presenze che in numero di iscritti ai vari Master realizzati. In particolare tra le tante manifestazioni realizzate Mauro ha ricordato quella di Castellammare di Stabia intitolata "I semi di Rita" caratterizzata da una raccolta fondi a favore del reparto ospedaliero che ha curato Rita Abagnale. Successivamente sono stati realizzati 2 Master: quello del vino e quello di Tecniche di cucina che hanno avuto molto successo. Si è speso molto per i master e per ospitarci Mimmo De Gregorio del

Condotta Costiera Sorrentina e Capri 606
C.F.90076760637

Sede sociale: via Silio Italico, 45 - 80053 Castellammare di Stabia (Na)

Sede operativa: Trav. Gottola, 36 - 80063 Piano di Sorrento (Na)

Tel.392.4011900 / 333.7779471

Assemblea ordinaria dei soci Slow Food

ristorante Lo Stuzzichino. E' stato ricordato l'evento di Febbraio 2019 sull'arancia. L'arancio biondo sorrentino un ottimo prodotto che a causa dei tanti semi presenti non viene scelto dai consumatori e tale coltura rischia di essere perduta: perciò è stata organizzata una giornata con la spremuta invitando i bambini delle scuole primarie di Sorrento; in questa occasione un ringraziamento va a tutti i volontari ed in particolare alla famiglia Persico molto presente e che si è spesa per il buon esito della iniziativa. Viene ricordato poi l'incontro a Sant'Agnello al Centro Anziani Don Orione ed in tale occasione si è parlato di etichettatura dei prodotti con Pierluigi D'Apuzzo e Alessandra Balduccini. Successivamente a Massa Lubrense sempre allo Stuzzichino si è svolto il Master del Vino che ha ottenuto molte iscrizioni, è stato un evento molto bello, molto divertente. A Marzo 2019 è stata realizzata l'Assemblea dei Soci a Capri. Ad Aprile 2019 c'è stato l'evento della Notte del Lavoro Narrato manifestazione lanciata da Vincenzo Moretti. Tale evento è stato portato in penisola sorrentina al fine di parlare del lavoro dei contadini e dei piccolissimi produttori e per portare anche alla ribalta la figura dell'artigiano e dell'artigianato che sta scomparendo insieme all'identità dei territori. Poi viene ricordata l'Operazione arancia, condotta in collaborazione con la cooperativa Prisma con l'aiuto della quale è stato inserito nelle scuole materne della penisola sorrentina, di Castellammare, di Massa Lubrense e di Capri, l'arancio biondo sorrentino dei nostri produttori. A settembre 2019 c'è stato l'evento al ristorante La Conca a Meta di sorrento, l'Aperislow, evento molto richiesto dai Soci per un incontro conviviale. Poi c'è stato "La Via dei Presidi" quando le aziende aprono le porte a tutti, siamo stati in particolare da Bruno Maresca dell'Azienda O'Professore per una giornata improntata alla noce sorrentina. Ad Ottobre 2019 c'è stato l'evento "Vini in Rosa" serata dedicata ai vini rosè. A fine ottobre 2019 abbiamo avuto le "Domeniche in castagna" sul Monte Faito, territorio che vive una grande sofferenza da diverse anni, perciò il coraggio dimostrato dalla nostra Condotta è stato quello di organizzare questo evento con tante altre associazioni

Condotta Costiera Sorrentina e Capri 606
C.F.90076760637

Sede sociale: via Silio Italico, 45 - 80053 Castellammare di Stabia (Na)

Sede operativa: Trav. Gottola, 36 - 80063 Piano di Sorrento (Na)

Tel.392.4011900 / 333.7779471

Assemblea ordinaria dei soci Slow Food

ed in collaborazione con tanti enti per rilanciare il territorio del Monte Faito ed in particolare valorizzare il frutto della Castagna: non è stata più una sagra ma un momento con mamme e bambini fortemente didattico. Un grande successo. Infine a dicembre abbiamo avuto l'evento "Natale a meta". Abbiamo così ripercorso i momenti più significativi del triennio 2018 - 2020 attraverso le tante iniziative realizzate.

delibera:

L'assemblea all'unanimità dei presenti approva la relazione annuale del Fiduciario Mauro Avino

Punto n.4 : Presentazione e Approvazione rendiconto economico finanziario 2020 - allegato alla presente convocazione

discussione:

Il Presidente dà la parola a Lorenzo Montalbano Tesoriere della Condotta per presentare il Bilancio della Condotta Slow Food Costiera Sorrentina e Capri 2020 che si apre con un Avanzo, derivante dalla gestione degli anni precedenti, pari a 3547,21 euro, distribuiti tra la Cassa della Condotta, pari a 1260,23 euro, e il Conto presso la Banca Prossima del gruppo Intesa San Paolo, che contiene 2286,98 euro. A causa dell'emergenza Covid, solamente nei primi due mesi dell'anno, Gennaio e Febbraio, il Bilancio presenta una movimentazione tipica delle attività svolte di consueto dalla Condotta, ovvero il Mercato della Terra, svolto la seconda domenica del mese: il 12 Gennaio, il 9 Febbraio ed il 20 dicembre. Si registra la libera elargizione dei Soci Produttori che partecipano al Mercato e costituiscono l'unica entrata 2020 nella Cassa della Condotta, oltre alle quote di adesione dei Soci

Assemblea ordinaria dei soci Slow Food

Tesserati che però vengono devolute quasi integralmente alla sede nazionale di Slow Food Italia. L'unica uscita di Cassa consiste in spese del tutto marginali dovute al Laboratorio dell'Area Educa svolto all'interno del Mercato stesso. A quest'ultimo sono riconducibili anche la quota più rilevante delle uscite prelevate dal Conto bancario summenzionato in forma di Bonifico ai vari fornitori di Servizi necessari per lo svolgimento del Mercato della Terra. Nel complesso, sommando le cifre dei Mercati di Gennaio, Febbraio e Dicembre 2020, a fronte di entrate di cassa pari a 2010,00 euro, la Condotta ha dovuto far fronte a spese per 1826,25 euro. Il bilancio del Mercato risulta quindi in attivo per 183,75 euro. Le altre voci del Bilancio, sempre riferite ai primi due mesi dell'anno, sono un pagamento bancario dovuto a servizi di FaceBook a inizio Gennaio, con la relativa commissione bancaria, e il Contributo della Pro Loco del Comune di Meta a sostegno dell'evento 'Natale a Meta' nel mese di Dicembre 2019. Dal mese di Marzo e fino a Novembre si manifesta le consuete spese, addebitate direttamente sul Conto Bancario della Condotta, dovute ai servizi informatici e bancari necessari al corretto funzionamento dell'Associazione, vedi le piattaforme cloud *Google for Business*, *Aruba* ed altre, che permettono una gestione avanzata e condivisa della documentazione, della contabilità e di tutte le informazioni necessarie, anche e non solo attraverso il sito web ufficiale e campagne promozionali sul web. Tali spese di Gestione Operativa 2020 si quantificano per complessivi € 455,02 euro. Solo nel mese di Dicembre si manifesta una timida ripresa delle attività associative grazie al Mercato della Terra. Come di consueto vengono raccolte le libere elargizioni dei produttori, oltre le eventuali quote associative. Alcune novità si rilevano nelle voci per l'iniziativa 'Spesa Sospesa', ovvero generi alimentari acquistati dalla Condotta e devoluti a famiglie bisognose, oltre i materiali sanitari di prevenzione del contagio Covid come mascherine e gel igienizzante. Al termine dell'anno la Condotta registra un Conto Economico attivo pari a 4485,94 euro, il che, se

Assemblea ordinaria dei soci Slow Food

confrontato con le risorse presenti ad inizio anno, rende evidente un risultato netto positivo pari a 938,73 euro.

delibera:

L'assemblea all'unanimità dei presenti approva il rendiconto economico finanziario del 2020.

Punto n.5: Discussione sulle tematiche associative in prospettiva del Congresso Slow Food Italia con il supporto del materiale inviato da Slow Food Italia

discussione:

Il Presidente dà la parola a Pierluigi D'Apuzzo per illustrare le nuove linee guida organizzative, deliberate dal Congresso Internazionale di Chengdu e successivamente dal Congresso Nazionale di Montecatini Terme. Tali linee organizzative hanno evidenziato la necessità di rendere l'organizzazione di Slow Food più funzionale al raggiungimento delle sfide e degli obiettivi strategici che la stessa si è prefissata a cominciare dall'accesso al cibo buono, pulito e giusto per tutti. Di conseguenza è stata compiuta la scelta di incentivare la costituzione di comunità aperte, inclusive, con autonomia e libertà di forme, che vengono riconosciute da Slow Food sulla base di una dichiarazione fondativa e dell'impegno a realizzare uno o più progetti coerenti con la filosofia e gli obiettivi di Slow Food. Slow Food Italia ha mantenuto fino ad oggi la sua struttura territoriale costituita dalle associazioni locali (Condotte), le associazioni regionali e l'associazione nazionale. Gli attuali statuti riconoscono la possibilità di associarsi alle sole persone fisiche che quando si associano alla struttura nazionale diventano anche soci sia della Condotta che dell'associazione regionale. L'Associazione nazionale è una associazione di promozione sociale, mentre le Condotte ed i

Assemblea ordinaria dei soci Slow Food

regionali in prevalenza sono associazioni non riconosciute con un proprio statuto e codice fiscale. In vista del prossimo Congresso nazionale l'Associazione italiana, a seguito dei passaggi su menzionati, si è trovata a ragionare su quale modello organizzativo sia più indicato per continuare a operare in Italia. Tale percorso si è incrociato con l'adozione a livello legislativo della Riforma del Terzo Settore che impone a tutte le associazioni la scelta di aderire o meno al Registro Unico del Terzo Settore e diventare Enti del Terzo Settore. Si è pertanto confermato l'impegno a sviluppare la rete delle Comunità di Slow Food, lasciandole libere di adottare lo *status* giuridico che ritengono più opportuno, compresa perciò la possibilità anche di diventare un'associazione di promozione sociale (ETS APS). D'altra parte, si riconosce ancora l'importanza della struttura associativa di Slow Food Italia nelle sue tre articolazioni territoriali - Condotte, regionale, nazionale - ed in particolare le Associazioni regionali e nazionali, oltre a svolgere un ruolo di rappresentanza nei confronti delle istituzioni, degli enti e dei soggetti che operano al loro rispettivo livello territoriale, fungono da elementi indispensabili di raccordo, coordinamento, rappresentanza e servizio nei confronti delle Condotte e delle stesse Comunità. Sulla base di queste premesse si propone di mantenere per quanto possibile, una impostazione in continuità organizzativa con quella attuale, valorizzando tuttavia quattro aspetti qualificanti:

1. aprire alla possibilità di aderire come **soci** anche ad **altre associazioni di livello inferiore**: questo consente, qualora assumano la veste di associazioni formalmente costituite, di diventare socie anche alle Comunità di Slow Food che lo desiderino;
2. adottare in modo esplicito il **modello** della **rete** per cui le Comunità possono divenire socie delle Condotte, le Condotte delle Associazioni Regionali, queste ultime dell'Associazione Nazionale;

Assemblea ordinaria dei soci Slow Food

3. confermare e sviluppare lo *status* di **APS** (Associazione di promozione sociale) di Slow Food Italia, che identifica in maniera chiara quello che è e quello che fa Slow Food Italia e cioè un'attività basata in prevalenza sull'apporto volontario degli associati;

4. aderire **al Registro Nazionale del Terzo Settore**, inizialmente come Slow Food Italia APS ma, in seguito, non appena saranno state create le condizioni giuridiche attraverso le modifiche degli statuti, come Rete associativa che associa almeno 100 altre associazioni. In tal modo **Slow Food Italia diventa un'associazione di associazioni, costituita sia da soci persone fisiche sia da soci persone giuridiche.** Affinchè funzioni correttamente tale nuova strutturazione è fondamentale l'apporto dei soci. Si rammenta che Slow Food Italia è una Associazione che prevede il coinvolgimento attivo degli associati in qualità di volontari, ma non è una associazione di volontariato. Slow Food Italia, infatti, è un'Associazione di Promozione Sociale che si avvale in modo prevalente dell'attività di volontariato dei propri associati. Qualora svolgano la loro attività a favore dell'Associazione, i volontari debbono essere iscritti in un apposito registro dei volontari. Un primo nucleo di soggetti che potrebbero esservi iscritti sono i soci che ricoprono una carica sociale (in quanto strumentale all'implementazione dell'oggetto sociale dell'ente). Diventando una Rete c'è la possibilità di avere una gestione dei soci e dei volontari centralizzata a carico di Slow Food Italia APS. La Rete permette inoltre di continuare ad avere una tessera sociale unica prodotta dalla sede centrale e messa a disposizione di tutti i livelli organizzativi. Essere una Rete significa quindi poter offrire a tutti i livelli organizzativi servizi centralizzati e uniformi per tutti e gestire, con accesso e gestione a livello locale, i libri dei soci e i libri dei volontari di tutti. Tuttavia, ad un livello più ampio, la Rete sarà composta anche dalle altre comunità, dai sostenitori, da tutti i soggetti che si riconoscono in Slow Food ed a cui Slow Food intende dar voce che, si ripete, avranno la

Assemblea ordinaria dei soci Slow Food

possibilità di partecipare alle *Assemblee della Rete*. Dal punto di vista territoriale, nella gestione di una Condotta, non vi saranno evidenti cambiamenti. Già oggi le Condotte hanno l'obbligo di dotarsi di un codice fiscale e di depositare l'atto costitutivo e lo statuto presso l'Agenzia delle Entrate e, inoltre, di approvare il bilancio e di tenere i libri sociali; queste attività continueranno a svolgersi in assoluta continuità. A livello regionale cambia la rappresentanza. L'Associazione regionale (qualora se ne individui la necessità) rappresenta, in quanto *servizio*, il coordinamento delle iniziative e delle politiche associative a livello territoriale. Costituisce il riferimento della base associativa e si muove su suo mandato. Nella presente proposta, infatti, i soci dello Slow Food regionale sono le persone fisiche (in quanto "rete" le persone fisiche sono soci di tutti i livelli) e le Condotte del territorio (che potrà essere una Regione oppure, dove necessario, più Regioni accorpate). Da questo punto di vista, quindi, viene focalizzata l'attenzione sul ruolo di coordinamento "del regionale" e sull'evidenza che parte centrale del regionale sono le Condotte, con gestione diretta (attraverso l'Assemblea dei Soci) e, quindi, intervento diretto sulle politiche, sui progetti e sulla gestione. Anche a livello nazionale sono previsti cambiamenti importanti. Come per l'Associazione regionale, i soci saranno le persone fisiche e le persone giuridiche (le Associazioni Slow Food regionali). **In questo modo, con le indicazioni previste dal regolamento di riferimento, si potrà garantire quella rappresentanza democratica diretta e il collegamento (come sappiamo, spesso mancante) tra il livello regionale e quello nazionale.** Pertanto, le date da tenere in mente per adeguarsi alle novità da applicarsi, saranno il 5/6 *Giugno 2021* per l'approvazione dello Statuto Nazionale, e dell'impianto generale, da parte del Congresso Nazionale; da *Giugno 2021 a Settembre 2021* ci sarà lo svolgimento delle *Assemblee di Condotta e delle Assemblee regionali* per la modifica dello Statuto e successiva registrazione quali ETS APS; ed infine ad *Ottobre 2021*

Assemblea ordinaria dei soci Slow Food

ci sarà iscrizione di Slow Food Italia APS alla sezione "RETI" del RUNTS.

Il Presidente dà ora la parola ad Alessandra Balduccini che attraverso l'ausilio delle slides illustra "la sfida di un destino comune". Terra Madre ha rappresentato un profondo cambiamento nello sguardo come nel modo di abitare il nostro tempo, immaginando Slow Food come una rete globale delle comunità del cibo buono, pulito, giusto e per tutti. La Comunità è l'essenza di una fraternità senza confini. Perché Terra Madre? e perché assenza di confini? perché noi dobbiamo considerare la nostra Terra è straordinariamente ricca di suo anche nei luoghi considerati più inospitali, dobbiamo comprendere che non esistono paesi poveri ma semmai impoveriti. Mettere al centro di Terra Madre gli ecosistemi (terre alte, terre di pianura, terre metropolitane e terre d'acqua) significava dunque immaginare nuove geografie attraverso le quali ridisegnare il pianeta comprendendone la complessità e le interdipendenze, mettere a fuoco la dislocazione dei poteri nella post-modernità, delineare nuove soggettività e alleanze sociali. Interrogandoci su quali sarebbero state le ricadute delle crisi sugli ecosistemi in termini di desertificazione e processi migratori, deregolazione e guerre, perdita delle biodiversità e nascita di nuove patologie L'insorgere poi della pandemia (più corretto sarebbe parlare di *sindemia*, in quanto intreccio di crisi sanitaria, alimentare e ambientale) ci ha posti oltremodo di fronte all'urgenza del cambiamento.

Mettere a fuoco quel che accade è già una prima risposta. Essere presenti al proprio tempo, abitare la contraddizione fra urgenza e lentezza facendola evolvere in maniera virtuosa, è proprio questa la pratica virtuosa che la Comunità del Cambiamento Slow Food Italia intende perseguire attraverso la proposta delle *Comunità del cambiamento*, un programma di interventi a sostegno delle esperienze sociali e produttive che nel solco del "cibo buono, pulito, giusto e per tutti" indicassero la necessità di mettere in

Assemblea ordinaria dei soci Slow Food

discussione le cause più profonde - culturali e materiali - dell'insostenibilità. L' invito a tutti è quello di essere più esigenti e cercare una sempre maggiore coerenza fra ciò che chiediamo a noi stessi e la ri-progettazione del futuro.

Il Presidente dà la parola a Mario Persico che in qualità di contadino, produttore e cuoco dell'Alleanza cerca di portare avanti un tipo di ristorazione sostenibile. Da sempre noi lo facciamo, come agriturismo e portiamo a tavola i nostri prodotti a km zero e allo stesso tempo tutti i cuochi dell'alleanza si comportano in tal senso approvvigionandosi presso i produttori del territorio. Per quanto riguarda slow meet questa è una battaglia che portiamo avanti a livello mondiale e finalmente tutti stanno aprendo gli occhi su questa problematica .Noi siamo convinti che le nostre sbagliate abitudini quotidiane possano incidere sull'inquinamento mondiale. Per quanto riguarda il consumo di carne è ormai un dato di fatto che consumiamo troppa carne soprattutto noi occidentali rispetto alle popolazioni asiatiche che hanno una alimentazione più orientata verso un'alimentazione vegetariana. E' necessario rivedere questa problematica perchè è stato studiato che se tutto il mondo consumasse in egual modo lo stesso quantitativo di carne come avviene nel mondo occidentale, oggi vivremmo in un mondo deserto in quanto il consumo di acqua necessario per produrre la carne sarebbe insostenibile ed eccessivo . Dobbiamo diversificare e tornare alle vecchie abitudini partendo dall'utilizzo di tutti i tagli di carne e non dei soliti tagli (costatella , bistecca, filetto, controfiletto) che rappresentano la minima parte di un manzo di 3 quintali. Dobbiamo riprendere l'abitudine di consumare le parti meno nobili. Il nostro territorio non è molto vocato all'allevamento anche se abbiamo un'antica tradizione di allevamento vaccino : i nostri monti lattari prendono il loro nome proprio dall'antica tradizione dell'allevamento delle vacche da latte. Tale tipo di allevamento viene valorizzato dalla produzione del provolone del monaco. Un allevamento può ancora essere sostenibile ma il problema attuale oggi è che non ci sono

Condotta Costiera Sorrentina e Capri 606
C.F.90076760637

Sede sociale: via Silio Italico, 45 - 80053 Castellammare di Stabia (Na)

Sede operativa: Trav. Gottola, 36 - 80063 Piano di Sorrento (Na)

Tel.392.4011900 / 333.7779471

Assemblea ordinaria dei soci Slow Food

più quei nuclei familiari che portano avanti le piccole aziende agricole che un tempo salvaguardavano sia l'allevamento che la parte agricola in quanto le due attività sono naturalmente complementari e necessarie le une alle altre e si integrano a vicenda: il terreno, l'agricoltura ha bisogno di molta sostanza organica; di contro l'allevamento ha bisogno di spazi, dei campi, delle valli. La nuova industria alimentare e zootecnica va invece nella direzione delle stalle chiuse, in gabbia, con una limitazione delle antiche pratiche della transumanza e del pascolo che in passato portavano un benessere animale e davano prodotti di qualità oggi difficili da trovare sulle nostre tavole perché è venuta a mancare la figura dell'agricoltore e dell'allevatore di prossimità. Noi possiamo portare avanti il nostro allevamento ma limitando il numero di capi - per una vacca ci vuole un ettaro di terreno - e ritornando alle antiche pratiche contadine ed avere un numero di animali bilanciati all'estensione dell'azienda. Un eccessivo allevamento inevitabilmente equivale ad inquinamento.

Il Presidente dà la parola a Vincenzo Torelli che ricorda come la propria esperienza all'interno della Condotta è nata a luglio 2020 e quello che ha trovato in questo nuovo gruppo di lavoro è davvero nuovo, è un metodo democratico in cui ognuno di noi viene costantemente informati passo dopo passo su ogni attività. In questa logica la Condotta vuole portare questo contributo sull'isola di Capri con tre logiche principali : la logica di rafforzare, quella di creare e quella di rigenerare delle cose . In primo luogo rafforzare la concezione della chiocciola sull'isola di Capri che -baciata dalla fortuna- ha sempre visto la crescita esponenziale di un turismo che ha dato poco tempo agli operatori isolani di fermarsi a riflettere o a pensare; è stato un turismo che ha fatto fare delle scelte veloci e ha costretto i Capresi a correre .In questo momento il Covid ci ha dato un nuovo modo di concepire il tempo - ognuno di noi ha perso parecchio nel proprio settore - ma in compenso ci sono stati anche aspetti positivi ovvero il riprendere di nuovo in mano il tempo : in ogni

Assemblea ordinaria dei soci Slow Food

progetto dove c'è un buon lavoro sul tempo, sul modo di presentarlo, sullo studio e sulle competenze, ecco che da qui si può partire. Dalle ceneri del covid si può partire per costruire un nuovo mondo facendo tesoro dei fallimenti del modello precedente veloce e frenetico. Rafforzare la logica della chiocciola, i principi della stessa nella logica isolana che è sempre stata lontana dalla "lentezza" slow food. Abbiamo in mente tanti progetti in particolare è necessario creare delle sinergie con una serie di associazioni sull'isola che hanno meccanismi simili ai principi di slow food e con l'aiuto di queste associazioni è possibile portare un pezzettino del modello slow food sull'isola. Ci sono associazioni che si interessano del territorio, che hanno ripreso la coltivazione degli uliveti in particolar modo, che si interessano del recupero di fondi abbandonati sull'isola e l'esempio della ripresa di alcuni di questi terreni ha creato un positivo effetto domino. Tale ripresa si può poi accompagnare alla gestione degli orti sociali con lo scopo di farli gestire da giovani che hanno delle piccole problematiche che sono potenzialità da trasferire in questi orti con il know how forte di slow food. Questo può essere una grande sfida perché c'è proprio bisogno di creare nuovi progetti sull'isola anche per progetti di recupero di vecchie produzioni agricole come la cicerchia che è un legume che pochi produttori riescono a portare avanti oppure ricercando altre produzioni nascoste in alcune famiglie. Questa può essere una grande sfida per i prossimi anni sull'isola di Capri.

Il Presidente Elena De Marco prende la parola per illustrare la nuova strategia "Farm to Fork" che non è altro che una proposta legislativa in tema di ambiente a cui ha lavorato la nuova Commissione Europea, insediatasi nel dicembre 2019 e in carica per i prossimi 5 anni. La "Farm to Fork" è stata studiata per trasformare il sistema alimentare europeo, rendendo più sostenibile sotto diversi aspetti e riducendo il suo impatto sui Paesi terzi. La strategia "Farm to Fork" tocca molti aspetti della filiera, dall'agricoltura fino al modo in cui vengono etichettati

Assemblea ordinaria dei soci Slow Food

gli alimenti. La strategia Farm to Fork (F2F) è il piano decennale messo a punto dalla Commissione europea per guidare la transizione verso un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente. È la prima volta che l'Unione europea cerca di progettare una politica alimentare che proponga misure e obiettivi che coinvolgono l'intera filiera alimentare, dalla produzione al consumo, passando naturalmente per la distribuzione. L'obiettivo di fondo è rendere i sistemi alimentari europei più sostenibili di quanto lo siano oggi. Ogni Stato membro dell'Ue dovrà seguirla, adottando norme a livello nazionale che consentano di contribuire a raggiungere gli obiettivi stabiliti dell'Ue. I Paesi membri godranno di eventuali misure di sostegno aggiuntive nel corso dell'implementazione della strategia.

La strategia "Farm to Fork" è in linea con gli obiettivi di sviluppo sostenibile e il suo intento è anche quello di innescare un miglioramento degli standard a livello globale, attraverso la cooperazione internazionale e le politiche commerciali che coinvolgono i Paesi terzi. Il tentativo dell'Ue, insomma, è da un lato quello di dare avvio alla propria transizione ecologica, e dall'altro evitare che nel resto del mondo vengano messe in atto pratiche non sostenibili.

Quali sono gli obiettivi principali della strategia?

- Garantire una produzione alimentare sostenibile;
- Garantire la sicurezza alimentare;
- Favorire una filiera alimentare sostenibile dall'inizio alla fine: dalla lavorazione alla vendita (sia all'ingrosso sia al dettaglio), e anche i servizi accessori, come l'ospitalità e la ristorazione;
- Promuovere il consumo di cibi sostenibili e sostenere la transizione verso abitudini alimentari sane;
- Ridurre gli sprechi alimentari;
- Combattere le frodi alimentari lungo la filiera.

Assemblea ordinaria dei soci Slow Food

Tra gli obiettivi fondamentali ce ne sono alcuni che si riflettono anche nella Strategia per la biodiversità. Ad esempio:

- ridurre del 50% dell'uso di pesticidi chimici entro il 2030;
- dimezzare la perdita di nutrienti, garantendo al tempo stesso che la fertilità del suolo non si deteriori. In questo modo si ridurrà di almeno il 20% l'uso di fertilizzanti entro il 2030;
- ridurre del 50% le vendite totali di antimicrobici per gli animali d'allevamento e di antibiotici per l'acquacoltura entro il 2030;
- trasformare il 25% dei terreni agricoli in aree destinate all'agricoltura biologica entro il 2030.

Questa è la prima volta che l'Ue mette a punto una strategia "Farm to Fork" per la sostenibilità dei sistemi alimentari. Sappiamo però che avere obiettivi ambiziosi non è sufficiente. Occorrono misure forti e concrete che garantiscano di poterli raggiungere. Sarà fondamentale agire sulla conoscenza, investire in formazione e rivedere il meccanismo di sostegno economico per consentire a tutti gli attori del sistema alimentare di essere più sostenibili. Pensiamo ad esempio alla necessità di trovare soluzioni alternative ai pesticidi chimici, o al modo con cui bisognerà rispettare le norme in materia di etichettatura. Per questa ragione, la strategia include proposte di modifica delle politiche attualmente in vigore: ad esempio la revisione della Direttiva sull'uso sostenibile dei pesticidi e del regolamento sul benessere degli animali. Dal punto di vista della produzione, come detto, la strategia Farm to Fork si pone l'obiettivo di guidare la transizione dell'agricoltura verso pratiche più sostenibili: si punta a ridurre l'uso di pesticidi chimici e fertilizzanti e a introdurre pratiche rispettose dell'ambiente. Non solo: l'intera filiera alimentare sarà più trasparente. In questo modo i consumatori avranno a disposizione maggiori informazioni sugli aspetti nutrizionali e sull'origine degli alimenti, grazie a una migliore etichettatura. Da un lato la strategia "Farm to Fork"

Assemblea ordinaria dei soci Slow Food

mira a premiare gli agricoltori, i pescatori e gli altri soggetti attivi lungo la filiera alimentare che hanno già cominciato la transizione verso pratiche sostenibili. Dall'altro intende facilitare lo stesso percorso per chi non l'ha ancora avviato, creando opportunità favorevoli per le loro imprese. La strategia è un piano decennale. I suoi risultati dipenderanno dal modo in cui verranno messe in pratica le linee guida stabilite dalla Commissione e da quali saranno le modifiche alle politiche già in vigore. I punti cardine della strategia rimarranno probabilmente invariati, ma la società civile avrà il compito di seguire da vicino gli sviluppi della strategia "Farm to Fork", offrendo il proprio contributo alle riforme che verranno via via discusse.

Qual è la posizione di Slow Food su questa strategia?

Slow Food ritiene che la strategia "Farm to Fork" sia l'occasione per intraprendere quel percorso di trasformazione di cui abbiamo bisogno per creare sistemi alimentari sostenibili e per proteggere l'ambiente, la salute e naturalmente i produttori. Nella strategia vengono affrontati temi fondamentali come la promozione dell'agroecologia, il miglioramento delle abitudini alimentari e la necessità di impegnarsi in un consumo minore, e al tempo stesso di migliore qualità, di carne: sono alcune delle idee che Slow Food sostiene e promuove da anni.

delibera:

L'assemblea all'unanimità dei presenti approva e condivide le linee guida e le tematiche associative comunicate da Slow Food Italia.

Punto n.6: Presentazione delle candidature per il Comitato di Condotta che si incaricherà di guidare quanto deciso al punto 5 e programma di mandato 2021-2025 (allegato)

Il Presidente dà la parola a Mauro Avino per illustrare ai soci il Programma 2021/2025 per un'agricoltura e un turismo sostenibili,

Assemblea ordinaria dei soci Slow Food

Programma che si propone di perseguire la Condotta **Slow Food Costiera Sorrentina e Capri** .

In particolare la linea di indirizzo si rivolgerà alla :

tutela della biodiversità; alla realizzazione dei progetti educativi e Orti scolastici ; alla promozione della cultura di comunità; alla promozione di un sistema di distribuzione del cibo che restituisca valore e dignità a chi lavora la terra,; alla richiesta di semplificazione delle norme; alla difesa della fertilità dei suoli ed il paesaggio agrario; alla difesa della legalità nei sistemi di produzione del cibo.

In particolare, quindi, i punti che si propone di realizzare la Condotta nel quadriennio 2021-2025 saranno :

- 1) incremento della base associativa di Soci
- 2) promuovere le nuove Comunità di Slow Food nell'area stabiese, sorrentina e dell'isola di Capri
- 3) incrementare la sinergia con le altre Associazioni del terzo settore
- 4) rilancio del progetto Alleanza dei Cuochi
- 5) istituzione delle cattedre ambulanti di agricoltura biologica stabiese, sorrentina e caprese
- 6) censimento delle terre incolte destinabili alla produzione agricola
- 7) individuazione di risorse economiche destinate alla tutela del tipico giardino sorrentino
- 8) creazione del distretto biologico della penisola sorrentina e isola di capri

Assemblea ordinaria dei soci Slow Food

- 9) istituzione del presidio slow food dell'arancio biondo sorrentino
- 10) istituzione del presidio del biscotto di Castellammare di Stabia creato nel 1848
- 11) ricerca e istituzione di presidi di legumi dell'area stabia, penisola sorrentina, capri
- 12) supporto e promozione del presidio della Noce della penisola sorrentina
- 13) istituzione Mercato della Terra Castellammare di Stabia
- 14) istituzione di una bottega della terra 'modello Montevarchi' di vendita diretta 2 sull'isola di Capri
- 15) progetto "Pensa che mensa" e realizzazione di Orti scolastici e sociali
- 16) 'Granai della memoria' biblioteca digitale testimonianze degli anziani agricoltori, osti e artigiani
- 17) carta etica del turismo slow
- 18) carte etica dell'artigianato slow
- 19) diffusione e formazione degli operatori con l'obiettivo di creare itinerari slow turistici
- 20) favorire azioni di demarketing territoriale a favore di un turismo maggiormente sostenibile

Il gruppo proponente sarà costituito dalle seguenti persone :

Alessandra Balduccini, Elena De Marco, Lorenzo Montalbano, Mario Persico, Mauro Avino, Pierluigi D'Apuzzo e Vincenzo Torelli.

delibera:

Assemblea ordinaria dei soci Slow Food

L'assemblea all'unanimità dei presenti approva i nomi proposti che rappresentano l'espressione del nuovo direttivo della Condotta Slow Food Costiera Sorrentina e Capri per il mandato dei prossimi 4 anni

Punto n.7: Elezione Comitato di Condotta

Il Presidente di Congresso acquisito il programma che la Condotta si propone di perseguire nel prossimo quadriennio 2021-2025 in cui vengono indicati i nomi di coloro che si propongono come candidati a costituire il nuovo Direttivo di Condotta, procede nuovamente alla lettura dei nomi per la relativa delibera dell'assemblea:

Comitato Esecutivo

Alessandra Balduccini	IT0000156732
Elena De Marco	IT1000111382
Lorenzo Montalbano	IT1000139866
Mario Persico	IT1000107659
Mauro Avino	IT1000012698
Pierluigi D'Apuzzo	IT1000128971
Vincenzo Torrelli	IT1000140670

delibera: l'assemblea all'unanimità dei presenti approva i nomi proposti

Punto n.8: Presentazione ed elezione dei delegati e relative riserve al Congresso Regionale

Assemblea ordinaria dei soci Slow Food

Il Presidente di Congresso propone ai presenti in videoconferenza di farsi avanti per proporsi in qualità di candidati a rappresentare la Condotta al prossimo Congresso Regionale.

Manifestano la propria disponibilità a rappresentare la Condotta al prossimo Congresso Regionale, in qualità di delegati: Elena De Marco e Mario Persico. In qualità di riserve: Eugenio Carpio e Loredana Lattene.

delibera: l'assemblea all'unanimità approva i nomi proposti.

Punto n.9: Presentazione ed elezione del listino dei candidati delegati e relative riserve al Congresso Nazionale

Il Presidente di Congresso propone ai presenti in videoconferenza di farsi avanti per proporsi in qualità di candidati a rappresentare la Condotta al prossimo Congresso Nazionale.

Manifestano la propria disponibilità a rappresentare la Condotta in qualità di delegati: Alessandra Balduccini e Mauro Avino. In qualità di riserve: Carmine Ponticorvo ed Elena De Marco.

delibera: l'assemblea all'unanimità approva i nomi proposti.

Viene data infine la parola ai soci presenti. Interviene **Catello Carrese** che si complimenta per il programma proposto e per la magnifica presentazione: *"Sono trascorse 2 ore piene di idee e la cosa interessante che è emersa è questo dare forza al territorio stabiese e caprese"*. Interviene poi **Franca di Mauro** che informa tutti che i fagioli butirri e la ricetta della "Pastierita" faranno parte di un libro di ricette Slow Food realizzato in Germania e: *"Questa dei fagioli butirri di Vico Equense sarà l'unica ricetta italiana presente"*. Interviene poi la produttrice di fagioli butirri **Rosa Russo** di Montechiaro che fa i complimenti per il programma in particolare in riferimento al punto 8 ed alla creazione del distretto biologico della Penisola Sorrentina e isola di Capri. Interviene poi **Rosario Mattera** della condotta dei campi flegrei che si ritrova con quanto ascoltato in assemblea e

Assemblea ordinaria dei soci Slow Food

con quanto egli stesso fa da vent'anni con il progetto Malazè e ci informa che proprio una settimana fa è nato l'APS "Malazè". Interviene infine **Aldo Avvisati** che fa i complimenti per quanto ascoltato, socio slow food dal 2010, è stato presente al mercato della terra di dicembre 2020 e ricorda di essere presidente di un'associazione che raggruppa una rete di attività diffuse nell'area vesuviana e vede con piacere che nel programma di condotta ci sono proposte che lambiscono ed interessano il settore turistico e quindi manifesta interesse a collaborare sempre più a stretto contatto con Slow Food.

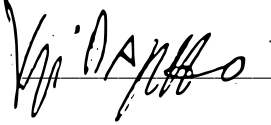
Alle ore 20,40 il Presidente dichiara chiusi i lavori demandando al segretario la trasmissione del presente verbale al Comitato Esecutivo Regionale e al Comitato Esecutivo Nazionale per gli adempimenti consequenziali .

lì 28 marzo 2021

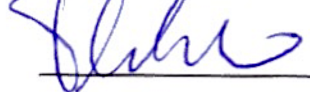
il Segretario verbalizzante

il Presidente dell'Assemblea

Pierluigi D'Apuzzo



Elena De Marco



Condotta Costiera Sorrentina e Capri 606
C.F.90076760637

Sede sociale: via Silio Italico, 45 - 80053 Castellammare di Stabia (Na)

Sede operativa: Trav. Gottola, 36 - 80063 Piano di Sorrento (Na)

Tel.392.4011900 / 333.7779471