

# VERBALE ASSEMBLEA DELLA RETE 10 APRILE 2022

## ORDINE DEL GIORNO

1. Approvazione verbale assemblea del 17 Febbraio
2. Criteri di scelta, proposta e approvazione dei delegati all'Assemblea di Slow Food Italia.
3. Approvazione bilancio consuntivo 2021 e preventivo 2022. (vedi allegato)
4. Iniziative Condotte: tesseramento e proposte di lavoro a favore delle Rete Slow Food Ucraina sulla scorta di quanto proposto da Slow Food Italia.
5. Aggiornamenti:
  - Terra Madre Salone del Gusto
  - Protocollo d'intesa Regione Toscana
  - Aggiornamento presentazione Guida Olio Slow Food
  - Aggiornamento riunione nazionale dei legali rappresentanti regionali
6. Educazione: aggiornamento lavori tavolo regionale e tavolo nazionale
7. Varie ed eventuali

Alle ore 10:05 inizia l'assemblea, in aula sono presenti 36 delegati

**Gianrico Fabbri** introduce Chiara Ciccotelli della Condotta del Mugello la quale dà il benvenuto a tutti e ringrazia per la partecipazione a questa prima assemblea in presenza. Ci accoglie la struttura fattoria Farneto che ha offerto questo spazio.

E' presente il **sindaco di Dicomano Stefano Passiatore**, anche presidente dell'Unione Montana dei comuni del Mugello il quale dà il benvenuto a tutti i partecipanti, ricorda che siamo in un periodo topico questa è un'opportunità comunque, il tema dell'etica vale non solo per il gas ma per tutto.

Il problema del grano sarà in primis per gli importatori del grano ucraino, e colpirà anche i paesi dell'Africa quindi porterà un aumento degli immigrati dall'Africa

Occorre stringere per la valorizzazione prodotti locali: creeremo il distretto biologico. Ci sono dei ritmi della natura da rispettare

**Gianrico Fabbri** invita al tavolo di presidenza Barbara Nappini presidente di Slow Food Italia la quale, felice di vedere tutti, ringrazia il sindaco.

**Gianrico Fabbri** propone il presidente e la segretaria verbalizzante dell'assemblea: segretaria verbalizzante Santini Silvia e presidente Silvia Rolandi. L'assemblea approva all'unanimità.

**Silvia Rolandi** lascia la parola al coordinatore Gianrico il quale fa la sua relazione:

### RELAZIONE GIANRICO FABBRI

*Chi siete, cosa fate, cosa portate... si ma quanti siete... un fiorino <https://www.youtube.com/watch?v=Qa1XH8FM0c>*

*Questo pezzo di cinema italiano fa parte del bagaglio di ciascuno di noi e anche delle generazioni più giovani...*

*Ma queste sono le domande che ciascuno di noi, a tutti i livelli associativi, ci dobbiamo porre frequentemente per non perdere la bussola del nostro mandato di dirigenti, volontari, della nostra associazione.*

*Per questo credo che ognuno di voi/noi si sia chiesto, in prospettiva di questa assemblea, le stesse cose che il doganiere chiede a Benigni e .....*

*Chi sono, cosa faccio, cosa porto all'assemblea di SF Toscana... Quanti siamo in condotta, chi rappresento.*

*Credo che la stessa cosa l'abbiano fatta anche Francesca e Barbara (con responsabilità più grandi delle nostre rappresentando tutta SF Italia).*

*E sono tante le cose che oggi e nel quotidiano ciascuno di noi può portare all'associazione, non ultima la vostra presenza qua che con non poco sacrificio ci avete assicurato. Segno della voglia di stare insieme per rigenerare la relazione necessaria all'interno della nostra rete. Grazie per questo. Crediamo però che abbiate portato altro, proposte, critiche costruttive e quella sana voglia di confronto che è linfa per la nostra crescita, come associazione e come rete.*

*Noi del Cer ci poniamo la domanda di cosa avremmo portato oggi già da un po', fermi (con un po' di timore) sulla decisione di fare questa assemblea in presenza.*

*Noi oggi portiamo gli argomenti all'odg, con la speranza che possano essere oggetto di confronto e scambio.*

*All'approvazione del verbale seguirà la proposta dei delegati alla prima Assemblea dei soci Slow Food Italia. Abbiamo portato una proposta concreta, per portare rappresentatività e continuità, in linea con le indicazioni che ci sono state suggerite dal direttivo nazionale, consci che sarà comunque un proposta di transizione in attesa che anche regionale e condotte, speriamo il prima possibile, possano allinearsi alla riforma del terzo settore. Sarà oggetto di confronto e per la quale vi chiederemo di esprimere il proprio parere.*

*Abbiamo portato il bilancio consuntivo e preventivo dove i numeri ci racconteranno, in parte, chi siamo stati nel 2021 e cosa vorremo essere nel 2022 ed oltre, cosa abbiamo fatto e non fatto e soprattutto quanti fiorini abbiamo e pensiamo di poter avere...*

*Parleremo anche delle condotte, dei congressi appena svolti e dai verbali che ci sono arrivati spesso, non sempre, si capisce chi siete cosa portate e dove volete andare. L'estratto soci che vi abbiamo mandato in allegato ci dice chiaramente quanti siamo e che è necessario lavorare per portare più adesioni ad essere di più per pesare di più.*

*Pensando alla dogana che benigni e troisi attraversano viene da pensare ai confini che tutti i giorni migliaia di profughi da molte parti del mondo devono attraversare in fuga da qualche guerra e spesso senza ricevere nessun tipo di sostegno, comprensione o atto solidale. Sono 59 i conflitti bellici nel mondo che coinvolgono popolazioni che pagano scelte scellerate fatte dai loro governanti aguzzini.*

*Slow Food rifiuta tutte le guerre indipendentemente da dove si svolgono e per questo ci dobbiamo impegnare per aiutare laddove è possibile. Il conflitto Ucraino ci tocca da molto vicino. SF Int si è attivata con la rete locale ed ha chiesto sostegno a tutta la rete SF. Per questo porteremo stamani delle proposte che vogliamo condividere con voi. Cerchiamo tutti nel nostro piccolo di non discriminare le guerre e le persone: il confine polacco attraversato oggi da chi fugge dall'Ucraina è il solito confine (in questo caso con la Bielorussia) che non è stato possibile attraversare dai migranti provenienti dal medio oriente che per giorni sono stati usati come bieco strumento di contrattazione tra le parti... Modalità di accoglienza diverse come quelle riservate ai migranti che fuggono dai conflitti africani e giungono sulle coste europee. No, non è la stessa accoglienza che, fortunatamente, stiamo riservando alla popolazione ucraina. Lavoriamo per loro ma lavoriamo per la pace senza discriminazione, perché non ci deve interessare chi sono, cosa fanno, cosa portano e quanti sono, è evidente nei loro volti la loro storia. E quel fiorino tiriamolo fuori noi per tutti.*

*Vi aggiorneremo su terramadre salone del gusto, nonostante le notizie siano ancora frammentate, ma invitiamo già da adesso a riflettere sul percorso che ci porterà a Torino dal 22 al 26 settembre prossimo. Per tutti terra madre salone del gusto deve essere l'occasione per rigenerare i rapporti con la rete locale e rigenerare l'azione della condotta. Torino è una tappa di un percorso che è già iniziato.*

*Dal congresso dello scorso anno, data l'impossibilità di fare attività in presenza, il CER si è concentrato sull'attività di costruire nuove relazioni istituzionali, partendo da ANCI Toscana ma anche con regione Toscana. Venerdì la segreteria della vicepresidente di Regione Toscana ci ha comunicato che il 10 maggio potrebbe essere il giorno buono per la firma del protocollo d'intesa generale, al quale seguirà una proposta di lavoro per il sostegno a progetti di Educazione, Biodiversità e Promozione a partire da Terra Madre 2022.*

*E' vero, siamo volontari e per volontariato abbiamo deciso di mettersi in discussione sostenendo la causa di slow food. Non è detto che riusciamo a realizzare tutti i nostri intenti, ma ripensando ad un'altra scena altrettanto esilarante del film ci dobbiamo provare provare provare....*

*E allora, anche con l'assemblea di oggi, chiediamoci chi siamo, cosa facciamo, cosa portiamo, quanti siamo per far sì che possiamo portare un contributo alla nostra terra madre e alle persone che la popolano*

Interviene **Silvia Rolandi** per l'approvazione del verbale dell'assemblea, inviato ai delegati con mail del 17.02.2022:

- astenuti 5
- contrari 0
- favorevoli 30

L'assemblea approva con 30 favorevoli. Durante questa votazione un partecipante all'assemblea era momentaneamente fuori dall'aula, dunque i votanti sono 35 (su 36 presenti)

Arriva in assemblea un altro partecipante così il numero dei delegati passa da 36 a 37

**Marco De Martin Mazzalon** propone i delegati all'assemblea Slow Food Italia: Gianrico Fabbri e Silvia Rolandi

- astenuti 4
- contrari 0
- favorevoli 33

L'assemblea approva con 33 voti.

**Valentina Gucciardo** compila il foglio presenze e fa l'appello; i delegati espressi dalle condotte sono 50 ci sono e condotte che non hanno espresso i delegati

Sono presenti 29 delegati da condotte, 7 delegati da Cer, 1 delegato da cuochi dell'alleanza

**Giovanna Licheri** della condotta di Scandicci prende parola in relazione allo Statuto nazionale approvato dal congresso ma in attesa del ministero. Per il momento utilizziamo lo statuto vecchio. C'è una nuova discussione a livello regionale sulle regole da seguire.

**Silvia Rolandi** dice che siamo in una difficile fase interpretativa

**Francesca Baldereschi** ricorda che lo statuto nazionale votato al congresso è stato ufficializzato dalla prefettura il 6 ottobre 2021 e depositato al RUNTS dell'APS dal 23 Novembre 2021. I regionali e le condotte sono ancora con il vecchio statuto. Per quanto riguarda il Ministero mancano le linee guida. Slow Food Italia deve fare la prima assemblea con il nuovo statuto.

I regionali devono nominare i delegati con il nuovo sistema, il rappresentante legale deve essere presente e deve essere rispettata anche la parità di genere, viene richiesta anche esperienza.

Il numero minimo di soci per ogni condotta (50) era stato tolto nel 2018. Slow Food Italia ha utilizzato lo statuto completo che regolamenta cioè tutte le fasi (quindi condotte minimo 30 e regionale minimo 3 condotte). Con il nuovo statuto è stato reintrodotta il minimo

**Silvia Rolandi** lascia la parola a Daniela per il bilancio, avviene la votazione del bilancio:

- astenuti 0
- contrari 0
- favorevoli 37

Il bilancio viene approvato all'unanimità dell'assemblea

**Silvia Rolandi** Ringrazia Daniela per la relazione

**Daniela Filippi** parla del bilancio preventivo che è stato inviato a tutti in anticipo, la situazione è fluttuante c'è stato inserito quello che pensiamo di portare avanti

**Gianrico Fabbri** ricorda che è stato molto difficile fare un bilancio di previsione vista la situazione ringrazia molto Daniela

Avviene la votazione del bilancio preventivo

- astenuti 1
- contrari 0
- favorevoli 36

il bilancio preventivo viene approvato con 36 voti

**Silvia Rolandi** lascia la parola a Gianmarco Mazzanti

### RELAZIONE GIANMARCO MAZZANTI

*Innanzitutto... "grazie"! Grazie di essere così tanti e grazie per il sacrificio, non scontato, di essere partiti presto, di aver fatto tanti km, di aver rinunciato al vostro giorno di festa. Solo con la partecipazione di tutti, solo con il coinvolgimento di tutti, potremo far sentire la nostra voce, realizzare i nostri progetti.*

*Ognuno di noi è chiamato a praticare e diffondere un nuovo e più preciso concetto di qualità alimentare che si basa su tre principi fondamentali a noi ben chiari: il cibo di qualità deve essere Buono, Pulito e Giusto. Noi abbiamo avuto la capacità, negli anni, di comprendere a fondo questi valori, facendo i Presidi, frequentando le Comunità del Cibo, costruendo l'Alleanza dei Cuochi, camminando le vigne con Slow Wine, sedendoci a tavola nelle nostre Osterie, creando i primi Mercati della Terra, realizzando gli Orti in Condotta.*

*Oggi, per consegnare alle prossime generazioni un pianeta vivibile, è urgente un processo di Rigenerazione, un rinnovamento radicale che può partire proprio dal cibo. Se sappiamo unire le forze, possiamo sconfiggere qualsiasi interesse di parte e generare quel cambiamento (Rigenerazione) tanto auspicato da ogni parte e tanto urgente. Cosa occorre? Occorre che ci sia tanta gente con noi, tanti soci e soprattutto tanti soci attivi.*

*La Rigenerazione a cui dovremo guardare, non è data solo dalla gioia e dall'entusiasmo di poterci nuovamente incontrare, ma soprattutto da quell'atto di amore e di cura che dobbiamo alla casa che ci ospita, ovvero la nostra Terra Madre.*

*Gianrico ha prima detto che, dalle vostre Assemblee, "si capisce chi siete, cosa portate e dove volete andare"... questo, però, lo si capisce da chi ci ha inviato i documenti (verbali, ecc)... e i documenti ce li hanno inviati solo 13 condotte su 32.*

*E questo è sicuramente colpa mia che non ho seguito la Rete come si dovrebbe. Però ho bisogno del vostro aiuto!! Dobbiamo collaborare di più e per far questo mi prenderò l'impegno di contattarvi periodicamente per chiedervi lo stato dell'arte della vostra Condotta che, soprattutto, verterà su due punti: progetti/eventi fatti e situazione del tesseramento.*

*Sul primo punto (progetti/eventi) dovrete essere voi a tornare sul territorio promuovendo la nostra Associazione. Ogni attività dovrà essere una rigenerazione. Abbiamo degli strumenti già pronti... tipo una squadra di Cuochi dell'Alleanza desiderosa di mettersi a disposizione delle Condotte, abbiamo le Guide con le Aziende del vino e dell'olio che attendono le nostre iniziative con visite e degustazioni, abbiamo i Mercati della Terra e i Presidi con i produttori da coinvolgere. Non perdiamo queste occasioni!! Non perdiamo questo patrimonio!! Mettiamo a frutto quello che già abbiamo!! Se andiamo su un territorio, facciamo conoscere i Presidi, andiamo nei locali dei Cuochi dell'Alleanza, visitiamo e andiamo a fare la spesa nei nostri Mercati della Terra...*

*A questo proposito, ma poi ve ne parlerà meglio Leonardo, una delle prime azioni, sarà quella di coinvolgere i Cuochi dell'Alleanza in eventi a favore della Comunità della Ucraina.*

*E vi spiego anche perché ci rivolgiamo a questa comunità e non ad altre comunità coinvolte nelle altre 59 guerre che prima ha citato Gianrico, sempre ribadendo che SF rifiuta tutte le guerre. In questo caso, però, ci è stato chiesto!! Vi leggo un estratto di quello che recentemente ci ha detto Julia Pitenko, Convivium Leader di Kyiv, da diversi anni rappresentante dell'Ucraina negli incontri internazionali di Slow Food:*

*Siamo orgogliosi di riferirvi che nonostante il pericolo, il 90% dei membri della nostra comunità Slow Food in Ucraina – agricoltori, allevatori, trasformatori, cuochi – ha scelto di rimanere nelle loro terre. Per salvaguardare i loro raccolti e i loro animali, per sfamare le persone che sono rimaste, i soldati e i rifugiati. Per salvare il nostro Paese.*

*Vi ringraziamo per tutto il supporto e l'aiuto che stiamo ricevendo. Chiediamo uno sforzo in più ai membri dell'Alleanza dei cuochi di Slow Food di tutto il mondo: aiutateci come potete, anche semplicemente attirando l'attenzione sulla guerra e per sensibilizzare e informare sulla difficile battaglia che siamo costretti a combattere. La vostra solidarietà significa molto per noi, e sapere che abbiamo il vostro sostegno ci aiuta ad andare avanti.*

*Dove non ci sono Cuochi dell'Alleanza, possiamo seguire l'invito fatto da SF International a sostenere questi due progetti:*

- 1. Save Ukrainian biodiversity – che ha lo scopo di sostenere chi, anche in tempi di guerra, non ha lasciato le proprie fattorie per conservare le razze animali, le varietà vegetali e le tecniche più preziose.*
- 2. Keeping knowledge alive – che mira a creare gemellaggi tra le Comunità ucraine di Slow Food e gli omologhi in tutta Europa: per esempio le donne casare chiedono alle colleghe e ai colleghi di essere ospitate scambiando esperienze e migliorando le loro competenze, al fine di applicare tutto il bagaglio di conoscenze in Ucraina alla fine della guerra. Lo stesso vale per le apicoltrici, le contadine e così via.*

*E comunque, questi, ed altri eventi, dovranno essere un percorso verso Terra Madre, composto di varie tappe, dove le date del Salone non saranno il traguardo, ma solo una delle tappe che poi dovrà portare alla Rigenerazione di cui sopra.*

*Sul secondo punto, anche Gianrico ci ha ricordato quanto sia necessario lavorare per portare più adesioni, più soci... essere di più, pesare di più! E sul tesseramento, vi seguirò molto da vicino, anzi... vi seguiremo perché vi ricordo il supporto di Antonella, Chiara ed Elena all'attivazione del Tavolo del Tesseramento che dovrà necessariamente avere un referente per ogni condotta. Sono ancora tante le condotte che devono darci questo nominativo... a questo punto ve lo estirperò con la forza, ma dobbiamo far partire questo Tavolo per acquisire nuovi soci.*

*Vi ho già detto nella precedente Assemblea che il numero dei soci, nonostante i due anni catastrofici, ha tenuto... forse è anche leggermente incrementato, ma dobbiamo recuperare quei numeri importanti persi negli anni precedenti. E a questo recupero dobbiamo aggiungere anche un altro aspetto... quello del ricambio... l'età media del 2014 di 47 anni, è passata all'attuale media di 62... se continuiamo così tra altri 10 anni sarà di oltre 70... e così facendo è fisiologico che non crescerà mai il numero.*

*E per questo maggiore "coinvolgimento" (perché così ci piace chiamarlo) di persone, gli strumenti possono essere tanti...*

- da una più attenta gestione dei soci tenendo i contatti con loro e cercando di recuperare quelli scaduti (a questo proposito potremmo studiare lettere/mail di invito a rinnovare o lettere di benvenuto per i nuovi soci),*
  - collaborare con altre associazioni,*
  - sfruttare le potenzialità dell'iniziativa denominata "Locale amico del socio Slow Food", da poco rinnovata nella formula. Tale iniziativa garantisce, al contempo, l'iscrizione a SF del titolare del locale (requisito per aderire) e sconti ai soci, creando un circolo virtuoso.*
  - trovare il modo di coinvolgere i giovani (è recente la nascita di due gruppi SFYN) ricordando che la tessera giovani porta con sé il vantaggio di un costo bassissimo ma deve essere necessariamente accompagnata da un percorso di crescita e consapevolezza, affinché siano tessere mantenute nel tempo e non una tantum (per questo si potrebbero costruire percorsi educativi con gli atenei e con le scuole)...*
  - Organizzare periodicamente master of food nella loro rinnovata formula.*
- Insomma... di iniziative ne possiamo trovare tante, ma dobbiamo lavorare al Tavolo... tutti insieme!! ci aspettano mesi di intensa attività e soprattutto di un consapevole coinvolgimento. Slow Food è un'Associazione e senza tesseramento/coinvolgimento, semplicemente non esisterebbe!!*

**Silvia Rolandi** lascia la parola agli intervenuti per gli aggiornamenti

**Francesca Baldereschi** relaziona in merito a terra madre dal 22 al 26 Settembre: cambierà, verrà fatto al Parco Dora nella zona Nord di Torino. I temi sono:

- rigenerazione
- istituzioni
- mercato
- aree tematiche

Format vari. Ci saranno tre aree una sulla biodiversità una sull'advocacy e una sull'educazione

**Giuseppe Bonanno** relaziona

### RELAZIONE GIUSEPPE BONANNO

*Per quanto riguarda slow food toscana nel rispetto del tema generale abbiamo pensato per adesso a tre parole*

*Ecosistemi: dove stanno i temi dell'agroalimentare e della blu economy (economia sostenibile o green economy), nei vari contesti territoriali.*

*Comunità: tutto quello che riguarda la relazione tra alimentazione, socialità, diritti, etica e sostenibilità e relazioni sociali.*

*Innovazione: tutte le buone pratiche e i progetti innovativi che stanno a sostegno della transizione ecologica.*

*Ebbene già quello che facciamo con le nostre progettualità sta dentro il contenitore.*

*Dobbiamo cogliere l'occasione per coinvolgere i nostri partner territoriali e quelle realtà che possono portare un contributo contenutistico e, perché no, economico alla nostra Terra Madre.*

*Progetti come le mense, i presidi, i mercati, gli orti, l'educazione, i cuochi dell'alleanza sono tutti strumenti che attivano reti complesse e che affrontano i vari livelli della rigenerazione, dal suolo all'economia passando dalle relazioni umane.*

*Progetti come Ager Oliva (recupero di oliveti abbandonate), Oltreterra, Festa saggia, i distretti rurali, i biodistretti, le comunità, la piana del cibo di Lucca e molti altri sono esperienze che stanno in questo contenitore. E chissà quanti altri ce ne sono ignoro per la toscana.*

*A tutti noi l'impegno di convogliarle in questo viaggio per terra madre.*

*Ci sarà un aspettando terra madre, terra madre e un dopo, in modo tale che tutte le esperienze, i nuovi progetti e le nuove collaborazioni trovino posto.*

*Chi sono i possibili sostenitori istituzionali:*

*Regione Toscana*

*Anci*

*Parchi Nazionali e regionali*

*Fondazione MPS*

*Fondazione ITS*

*Banche (quali?)*

*Distretti Rurali e Biodistretti*

*Comuni, Province*

*Camere di commercio*

*Sponsor privati:*

*Street Foody*

*Vorremmo riuscire ad avere uno stand istituzionale regionale, ma sappiamo che non è scontato.*

*Per questo un metodo di raccolta fondi sarà il medesimo del 2018: per ogni evento che si svolgerà negli spazi istituzionali sarà richiesto un contributo a sostegno della presenza di slow food toscana a terramadre.*

*Richiederemo a ciascun fiduciario di partecipare alla costruzione di terramadre o di delegare qual-cuno della condotta.*

**Francesca Baldereschi** relazione in merito alla guida olio il 30 Aprile verrà fatta la presentazione nazionale della guida extravergini a Palazzo Vecchio

**Valentina Gucciardo** informa che in merito all'educazione c'è un tavolo nazionale che si riunisce ogni mese, per questo motivo si è deciso di costituire un tavolo educazione regionale che si riunirà con la stessa cadenza in modo da portare al tavolo nazionale la sintesi delle idee toscane.

In questi tavoli non si parla soltanto degli Orti in Condotta ma dell'educazione a 360° tanto è vero che stiamo lavorando ai nuovi Master of Food che torneranno con modalità di organizzazione diversa e sotto il nome di "Accademia popolare del Gusto". Si invitano tutte le condotte a partecipare.

**Silvia Rolandi** prende nominativi per gli interventi:

**Leonardo Torrini** c'è stato a Bologna un incontro con i cuochi, sul problematico rapporto con le condotte sulla comunicazione ed educazione. I cuochi vogliono essere raccontati per quello che fanno non sono Non solo cene o show cooking. E' necessaria l'educazione. Ad esempio a fine giugno festa dei pastori a Cutigliano incontro con tre casarie con cuochi dell'Alleanza raccontano il loro percorso. I cuochi vorrebbero essere a Torino del Gusto

**Lamberto** parla del questionario sui presidi, siamo in attesa di risposta dal nazionale per quanto riguarda il documento sull'olio Occorre organizzare un incontro con i produttori nei territori per aumentare il numero delle firme. Propone di organizzare la presentazione della guida olio a livello regionale

**Alessandro Schena** della Condotta di Firenze fa una riflessione sulle comunità occorre creare uno sportello per le comunità Ringrazia la comunità di Mugello e Orbetello per un evento recente svolto in collaborazione.

**Gianmarco Mazzanti** ricorda che esiste il tavolo delle comunità al quale partecipare

**Barbara Nappini** per i sondaggi abbiamo lasciato un po' più tempo alle condotte per tutte le proposte, fatto una sintesi, risponderemo uno ad uno.

**Giovanna Licheri** le comunità sono importanti ma è importante il gruppo tesseramento, è importante riunirsi poi discuteremo del tavolo delle comunità

**Daniela Filippi** informa che il 18 e 19 giugno 2022 a Montepulciano si terrà la terza edizione di Slow beer in questa occasione ci sarà la presentazione della guida birra

**Stefano Reali** di Anci, delegato Slow Food Garfagnana, riguardo il protocollo d'intesa con i comuni ci sono problemi risorse, c'è stato tavolo agricoltura invieremo a tutti i comuni i risultati. Sollecita la formazione dei distretti rurali sono importanti per il reperimento delle risorse. La nostra regione ha 2 mesi di riserve per il mangime degli animali

**Marco del Pistoia:** Slow Food era ad un tavolo con Ismea per valutare il costo dell'Agricoltura in Toscana

**Gianrico Fabbri** ricorda che a Novembre ci sarà un incontro tra i legali rappresentanti a livello nazionale sul ruolo delle associazioni regionali nei confronti di Slow Food Italia e SF internazionale con il supporto delle condotte

**Silvia Rolandi** dichiara chiusi lavori alle ore 12:50

**Barbara Nappini** ringrazia tutti e ricorda che è urgente occuparsi del cibo ricordandoci chi siamo e come ce ne occupiamo. Il problema del clima non lo ferma né la pandemia né la guerra, se non si va alla radice non possiamo cambiare le cose. E importante diminuire il consumo di proteine animali nella dieta mediterranea, ci sono anche troppi carboidrati. L'agroindustria aumenta i prezzi diminuendo le quantità

Federbio Slow Food Italia e Coldiretti bio hanno sottoscritto un documento in comune dove si chiede di alzare i livelli di discussione

**Fanno parte integrante del verbale i seguenti Allegati:**

- Partecipanti e firme dei delegati
- Consuntivo di cassa e Bilancio
- Relazione tecnica del tesoriere
- Relazione dei sindaci revisori

Vicchio 10/04/22

**Presidente assemblea SFT**



**Firma segretario verbalizzante**

