



Slow Food[®] Ticino

Verbale assemblea generale 2024

venerdì 15 marzo 2024, presso il ristorante Bigatt a Paradiso

Ordine del giorno

1. Nomina del Presidente del giorno e degli scrutatori
2. Approvazione del verbale della precedente assemblea
3. Relazione del fiduciario
4. Informazione da Slow Food Svizzera
5. Relazione della cassiera e relazione dei revisori
6. Nomina dei membri di Comitato
7. Programma delle attività 2024
8. Riconoscimento Slow Food Ticino 2024
9. Eventuali

Il Presidente Franco Lurà saluta i presenti e introduce la riunione dando la parola al direttore del Bigatt Lorenzo Steiger, il quale porge il benvenuto ai presenti, spiegando la valenza sociale del progetto che sostiene la struttura da ormai quattro anni e manifestando la sua soddisfazione per la collaudata collaborazione con Slow Food Ticino.

Franco Lurà prosegue salutando e presentando Brigitte Streiff, presidente della condotta del canton Vaud e referente del Comitato centrale per la nostra condotta, e le cede la parola. Brigitte Streiff porta i saluti del Comitato centrale e spiega la volontà di manifestare la sua vicinanza alle condotte.

1. Nomina del Presidente del giorno e degli scrutatori

Si chiede a Lucia Pollini di assumere il ruolo di Presidente del giorno. L'interessata accoglie la richiesta. Vengono nominati anche due scrutatori: Luca Locatelli ed Enzo Pelli.

2. Approvazione del verbale

Il verbale viene approvato all'unanimità.

3. Relazione del fiduciario

Franco Lurà ha ripercorso le attività svolte dalla nostra Condotta nel corso del 2023, sottolineando la grande mole di lavoro che il Comitato si è assunto per organizzare e coordinare le numerose proposte offerte ai nostri soci e ai nostri simpatizzanti.

Il Comitato si è riunito una decina di volte e parecchie sono state le partecipazioni a riunioni nazionali, in particolare di Mariano Masserini, membro del Comitato centrale, e di Franco Lurà, membro del Consiglio dei Convivi.

Particolarmente sollecitati sono stati i gruppi che si sono occupati del mercato e del progetto del Presidio della Bondola condotto da Claudio Poretti, il quale interviene brevemente per aggiornare sullo stato dei lavori: la volontà della Comunità della Bondola di tener vivo l'interesse per il Presidio; l'impegno per accogliere nuovi produttori nella Comunità; la realizzazione e l'aggiornamento costante del sito www.bondola.ch; l'organizzazione, a metà novembre, della presentazione dell'annata 2023 a Bellinzona; la realizzazione di un progetto molto interessante che verrà svelato molto probabilmente a novembre.

Franco Lurà continua sottolineando l'organizzazione di ben due mercati di Slow Food: uno nel mese di maggio a Mendrisio, dedicato ai 30 anni di SF CH, e l'altro a dicembre, a Lugano presso il centro Maghetti.



Slow Food[®] Ticino

Il presidente prosegue parlando del **Calendario dell'Avvento**, gestito quest'anno da Giulia Bernasconi, che ha ripreso il testimone da Mariano Masserini: ha richiesto la collaborazione di alcuni membri di comitato, sia per le visite alle realtà presentate nei post, sia per la redazione dei testi da pubblicare.

Segnala anche la collaborazione con la condotta del canton Giura per l'implementazione di un progetto come quello della nostra condotta per quanto riguarda le quote con il sistema dei buoni. Un progetto pilota, da noi applicato per il secondo anno consecutivo, che sta confermando il successo del primo anno e la bontà della proposta. Rispetto al primo anno l'incremento dei soci è stato minore: se nel 2022 avevamo avuto 120 nuovi soci, nel 2023 l'aumento è stato di una sessantina di membri.

Prima di iniziare il progetto, a fine 2021, Slow Food Ticino contava circa 200 soci, una quindicina di produttori e una dozzina di cuochi dell'Alleanza. Oggi conta circa 360 soci e 40 produttori (quasi il triplo rispetto un paio di anni fa), e questo nonostante che la quota di adesione per loro sia stata aumentata, da 50 a 120 fr. I ristoranti dell'Alleanza sono 22 e ci sono altri 2-3 che aspirano a farne parte. Saranno visitati prossimamente da Franco Lurà e da Lucia Pollini, la responsabile per questo ambito; si sottolinea l'importanza di questi contatti che richiedono evidentemente tempo, ma che sono indispensabili sia per verificare la qualità, sia nel corso dell'anno per dare dei riscontri o segnalare problemi.

Il presidente evidenzia come queste cifre siano notevoli e siano la migliore dimostrazione che questo circolo virtuoso funziona ed è vincente.

Per contro l'utilizzo dei buoni da parte dei soci non è ancora ben rodato. Su circa 550 buoni inviati solo 227 sono stati usati, circa il 40%. Le ragioni del mancato utilizzo sono diverse: dalla dimenticanza, alla non completa conoscenza dei luoghi presso cui si possono riscuotere i buoni, alla decisione di non farne uso. Per cercare di migliorare la situazione saranno inviati ai soci, durante l'anno e a più riprese, le liste dei produttori e dei ristoranti presso i quali i buoni si possono riscuotere.

Ricorda infine varie attività di consulenza, a privati e ad associazioni, e la collaborazione con i media, anche sui social (Facebook e Instagram), e in particolare la nostra presenza a trasmissioni radio e televisive, con addirittura una puntata di Falò dedicata alla nostra condotta.

Il Presidente elenca nel dettaglio le proposte fatte ai nostri soci e ai nostri simpatizzanti nel 2023:

2 marzo	<i>A tutta birra! – La Cascina, Sorengo</i>
25 marzo	<i>Assemblea annuale ordinaria di Slow Food Ticino – Azienda Colombera, S. Antonino</i>
6 maggio	<i>Mercato di Slow Food – Piazza del Ponte, Mendrisio</i>
20 maggio	<i>Dal crotto al Grotto. Incontro con la condotta della Mera – Grotto Matafontana, S. Vittore</i>
3 giugno	<i>Bike & Wine, da Scudellate a Balerna, con visita a produttori Slow Food</i>
13 luglio	<i>Arie di gusto di una notte di mezza estate – Parco della Virginia Tech, Riva San Vitale</i>
2 settembre	<i>Gita a Chiavenna</i>
1° ottobre	<i>Trasmissione televisiva TSI Domenica</i>
14 ottobre	<i>Giuria del concorso dei formaggi d'alpeggio – Bellinzona</i>
28 ottobre	<i>Oggi produco il mio kimchi. Laboratorio di fermentazione – Spazio Elle, Locarno</i>
10 novembre	<i>Grande cena di bollito misto – Ristorante alBel, Bellinzona</i>
18 novembre	<i>Cioccola-ti-amo. Un viaggio nel mondo del cioccolato (per bambini)– La Cascina, Sorengo</i>
23 novembre	<i>L'è bón... l'è Bondola! – Sala del Consiglio comunale, Bellinzona</i>
23 novembre	<i>Mangiare bene, mangiare slow! – Trasmissione Falò, RSI La uno</i>
2 dicembre	<i>Mercato di libri e cibi natalizi – Quartiere Maghetti, Lugano</i>
9 dicembre	<i>Il quinto quarto del pesce. Bed&Bike Tremola, Airolo</i>
1 - 24 dicembre	<i>Calendario dell'Avvento</i>



Slow Food[®] Ticino

4. Relazione della cassiera, relazione dei revisori

La cassiera, Patrizia Rippstein, ha preparato una relazione che viene letta da Giovanna Steib. Vengono spiegati i conti 2023 che si presentano al 31 dicembre nel modo seguente: il conto corrente Postfinance ha un saldo attivo di CHF 4'065.12; sul conto cassa il saldo attivo è di CHF 1025,40.

Il dettaglio dei conti è a disposizione di chi fosse interessato.

I revisori, Antonio Bassi e Sonja Fontana, leggono il rapporto di revisione e confermano la correttezza dei dati contabili.

I presenti approvano all'unanimità i conti 2023.

5. Nomina del fiduciario e dei membri di Comitato

Il Presidente uscente Franco Lurà e tutti i membri del Comitato che si ripresentano vengono riconfermati per un altro mandato di due anni.

Jean-Claude Luvini e Teo Margherita hanno rassegnato le dimissioni; viene nominata quale nuovo membro Anna Maspoli già attiva da diversi mesi nel Comitato, la quale si presenta con una slide che viene proiettata ai presenti.

L'assemblea approva all'unanimità le riconferme e la nomina con un caloroso applauso.

Franco Lurà ringrazia i membri di Comitato per il lavoro svolto e per l'armonia e la collaborazione createsi all'interno del gruppo. L'assemblea manifesta il suo riconoscimento con un applauso.

6. Informazione da Slow Food Svizzera

Mariano Masserini, membro del Comitato di SF CH, saluta la collega di comitato Brigitte Streiff e prosegue ringraziando Slow Food Ticino per avergli dato la possibilità di parlare della dimensione nazionale di Slow Food, una dimensione spesso dimenticata nelle condotte cantonali o regionali che hanno tendenza a immaginare di potere essere autonome. Slow Food Ticino senza Slow Food Svizzera non sarebbe possibile, come non sarebbe possibile Slow Food Svizzera senza Slow Food Internazionale: movimento presente in 160 paesi, con oltre centomila attivisti che si impegnano per un cibo buono, pulito e giusto.

Ricorda che a inizio 2023 l'allora direttrice Tabea Diener, dopo 5 anni di attività, aveva annunciato le sue dimissioni e in maggio le era subentrata l'attuale direttrice, Ute Dotti, che sta dimostrando una buona sensibilità nei confronti di Slow Food Ticino. Ute Dotti, insieme al nuovo cassiere Pius Odermatt, si è impegnata in questi mesi per risanare la situazione finanziaria di Slow Food Svizzera che si è ritrovata con un grosso problema di liquidità verso metà anno, problema poi progressivamente rientrato. I problemi finanziari sono stati causati da ricavi importanti, previsti nel budget ma giunti con un certo ritardo; c'è stato e c'è tuttora anche il credito covid, che ogni anno va rimborsato; inoltre, gli oneri sociali hanno dovuto essere rivisti al rialzo. Grazie all'impegno di Ute e di Pius, il comitato centrale ha varato strumenti di controllo supplementari per l'andamento delle entrate e delle uscite, per cui la situazione si sta progressivamente stabilizzando.

Il comitato ha però riconosciuto che il problema finanziario era in parte anche strutturale, per cui si è proceduto a un ridimensionamento radicale della direzione nazionale, che da 3.6 capacità a tempo pieno è passata a 1.8 (tre persone). Non è stato un bel momento, perché si è anche dovuto procedere a licenziamenti. L'approccio è ora quello di intraprendere soltanto progetti il cui finanziamento sia garantito fin dall'inizio.

Slow Food Svizzera è attualmente troppo dipendente dal contributo che fornisce annualmente il fondo per la sostenibilità della Coop e quindi la ricerca di altre fonti di finanziamento è stata definita prioritaria per i prossimi anni.

In gennaio 2023 tutto il comitato si è recato a Bra, in Piemonte, dove è nato Slow Food e dove ha sede Slow Food Internazionale: durante due giorni si è discusso con i vertici di Slow Food Internazionale le priorità del nostro movimento. È stata l'occasione per affinare le visioni per il futuro di Slow Food, in particolare per quanto riguarda la difesa della biodiversità, l'educazione e il lavoro di advocacy, ovvero



Slow Food[®] Ticino

quel processo civile con cui Slow Food cerca di appoggiare e promuovere le politiche sociali, economiche e agricole che vanno nella direzione di un cibo buono, pulito e giusto.

Il 13 novembre 2023 e il 22 gennaio di quest'anno il comitato si è ritrovato in presenza a Zurigo per due giornate di pianificazione strategica, definendo come vorremmo che Slow Food Svizzera si presentasse entro il 2028: quali competenze, le risorse, il finanziamento, i campi di attività, ...

Mariano invita a partecipare al congresso che si svolgerà il 25 maggio a Morat, nel canton Friburgo: le due copresidenti presenteranno la strategia del comitato e inoltre si procederà all'elezione o alla rielezione della co-presidenza.

Conclude spiegando che questo è l'ultimo resoconto che presenta sull'attività del comitato nazionale, perché al più tardi entro novembre di quest'anno, a fine mandato, lascerà il comitato. Oggi è il decano di questo gruppo e pensa che dopo quattro anni, sia giunto il momento di lasciare il suo posto a nuove energie. Resterà comunque attivo a livello nazionale quale membro della Commissione politica di Slow Food che si occupa di prendere posizione su temi che toccano da vicino la nostra associazione, ad esempio l'iniziativa sulla biodiversità in votazione a giugno.

Inoltre, è stato nominato quale rappresentante di Slow Food Svizzera nel Comitato nazionale svizzero per la FAO per il periodo 2024-27. Si tratta di un comitato i cui 15 membri sono nominati dal Consiglio federale. Fra i compiti di questo comitato figurano l'elaborazione di prese di posizione e di raccomandazioni all'attenzione del governo federale su temi di portata mondiale relativi alla sicurezza alimentare e a un sistema alimentare sostenibile.

Franco lo ringrazia ed evidenzia l'importanza della presenza di Mariano nel comitato centrale che ha facilitato l'approvazione di nostre iniziative come il progetto quote.

7. Programma delle attività 2024 di Slow Food Ticino

Il Presidente presenta le attività che saranno proposte durante quest'anno:

15 marzo	<i>Assemblea annuale</i> al Bigatt a Paradiso
20 aprile	<i>Mercato Slow Food</i> a Mendrisio
16 maggio	<i>Conosci un cuoco dell'Alleanza</i> : il ristorante La Serra a Noranco
25 maggio	<i>Congresso nazionale</i> di Slow Food
16 giugno	<i>Passeggiata al mulino del Daniello</i> con Paolo Poggiati, degustazione di formaggi ticinesi (Giancarlo Croce), pranzo in comune
10 luglio	<i>Arie d'opera. Canto e cibo in riva al lago</i> , Virginia Tech Riva San Vitale
25 agosto	<i>Blenio bellissima</i> . Gita cultural-gastronomica nella valle del sole
21 settembre	<i>Cena dei confronti</i> – Ristorante Defanti, Lavorgo
26-30 settembre	<i>Terra Madre Salone del gusto</i> , Torino
12 ottobre	<i>Giuria del concorso Formaggio degli alpeggi</i> , Bellinzona
ottobre	<i>Conosci un cuoco dell'Alleanza</i> : Albergo diffuso, Corippo, con visita a un produttore locale e al Sentiero della lana, Sonogno
Metà novembre	Presentazione <i>annata 2023 della Bondola</i> , Bellinzona
16 novembre	<i>Laboratorio per bambini</i> – La Cascina, Sorengo
10 dicembre	<i>Terra Madre Day: Valentina, una sommelier del riso</i> , presentazione con degustazione, luogo da definire

Il presidente segnala la volontà del comitato di rivedere il nostro sito per semplificarlo e renderlo più efficace e efficiente. Spiega inoltre che alcuni produttori hanno manifestato il desiderio di avere maggior visibilità come produttori Slow Food. Per rispondere a questa esigenza Antonio Tabet ha elaborato una proposta: un autoadesivo che i produttori potranno esporre nei loro punti vendita per farsi conoscere e far conoscere Slow Food.



Slow Food[®] Ticino

Conclude chiedendo ai soci di dare un riscontro quando visitano un ristorante dell'Alleanza dei cuochi ed evidenzia che questi cuochi sono in rete tra loro e collaborano per gli acquisti appoggiandosi ai nostri produttori creando così un circolo virtuoso.

8. Riconoscimento Slow Food Ticino 2020

Il riconoscimento di Slow Food Ticino, che ogni anno premia una struttura o una personalità particolarmente vicina ai principi promossi da Slow Food per un cibo buono, pulito e giusto per tutti, è assegnato a una coppia: Claudia Klinzing e Giorgio Valli. Sono molto conosciuti in Ticino per la loro attività nel campo della musica tradizionale con il duo Tacalà. La loro attività tocca però molti altri campi strettamente legati con il territorio e con un approccio in sintonia con i valori di Slow Food. Giorgio Valli è uno dei pochi pescatori professionisti ancora attivi sul Lago Ceresio; insieme con la compagna Claudia organizza, tra l'altro, corsi sulle erbe selvatiche ed eventi gastronomici a Lelgio, sopra Tesserete in Val Capriasca.

Claudia e Giorgio ringraziano Slow Food per il premio ricevuto e segnalano di aver appena pubblicato un interessante canzoniere.

9. Eventuali

Un socio, il signor Mario Beffa, si chiede come sia possibile che un'associazione come Slow Food Svizzera, che conta circa 3600 soci, possa avere gravi difficoltà finanziarie. Chiede inoltre se esistono sponsor che sostengono Slow Food Ticino.

Per il primo punto Franco ribadisce quanto spiegato in precedenza da Mariano. Per quanto riguarda gli sponsor Franco elenca gli apporti finora ricevuti: i sussidi finanziari e materiali del comune di Mendrisio per l'organizzazione del mercato; l'appoggio di Banca Stato per diverse attività organizzate. Si evidenzia che non si può accettare qualsiasi sponsor, esiste una linea guida che va seguita.

Cherubina Ravasi si complimenta con Mariano per la nomina nel Comitato nazionale svizzero per la FAO.

L'assemblea è conclusa.

Seguono un aperitivo, offerto dal Bigatt, e una cena, ottimamente preparata dallo chef Daniele Giordano e dai suoi collaboratori, a base di prodotti del territorio.

Il verbalista:

Il Presidente:

Claudio Poretta

Franco Lurà