



Slow Food[®] Ticino

Verbale assemblea generale 2025

sabato 22 marzo 2025, sede dell'Associazione Terza Età e il ristorante Al Bel, Bellinzona

Ordine del giorno

1. Nomina del Presidente del giorno e degli scrutatori
2. Approvazione del verbale della precedente assemblea
3. Relazione del fiduciario
4. Relazione della cassiera e relazione dei revisori
5. Nomina dei membri di Comitato
6. Informazione da Slow Food Svizzera
7. Programma delle attività 2025
8. Riconoscimento Slow Food Ticino 2025
9. Eventuali

Il Presidente Franco Lurà saluta i presenti e li ringrazia per la loro partecipazione. Spiega che quest'anno siamo nel Sopraceneri, per alternare la nostra presenza nel territorio, nella sala sede dell'ATTE bellinzonese e vicina al ristorante Al Bel che fa parte dell'Alleanza dei cuochi, con l'équipe capitanata da Stefano Cerruti. Prosegue salutando e presentando Brigitte Streiff, rappresentante del comitato centrale e designata quale referente per la nostra condotta, che già lo scorso anno aveva partecipato alla nostra assemblea.

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 e Mauro Giudici Della Ganna. L'assemblea accoglie le proposte all'unanimità.

2. Approvazione del verbale

Il verbale viene approvato all'unanimità.

3. Relazione del fiduciario

Franco Lurà, prima di ripercorrere le attività svolte dalla Condotta nel corso del 2024, ricorda il lavoro svolto per rinnovare il sito web di Slow Food Ticino che è stato sviluppato ex novo e reso più professionale sul finire dell'estate grazie al contributo dell'informatico Alessandro Palermo e Claudio Poretti che ha elaborato e preparato i materiali aggiornando i dati.

Franco prosegue il suo intervento presentando una slide che mostra ai presenti i 14 eventi svolti nel 2024, fra cui anche la partecipazione al congresso nazionale:

| | |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| 15 marzo: | Assemblea annuale al Bigatt a Paradiso |
| 20 aprile: | Mercato Slow Food a Mendrisio |
| 16 maggio: | Conosci un cuoco dell'Alleanza – Il ristorante la serra a Noranco |
| 25 maggio: | Congresso nazionale di slow Food CH a Morat |
| 16 giugno: | Passeggiata al Mulino del Daniello, degustazione di formaggi ticinesi |
| 25 agosto: | Escursione in Val di Blenio, con l'associazione Meraviglie del Brenno |
| 27 settembre: | Cena dei confronti, Ristorante Le Bucce di Gandria |



Slow Food[®] Ticino

| | |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| 26-30 settembre: | Terra Madre salone del gusto, Torino |
| 29 settembre: | Giornata contro lo spreco organizzato da ACSI e dipartimento territorio |
| 6 ottobre: | Conosci un cuoco dell'Alleanza: albergo diffuso, Corippo |
| 12 ottobre: | Giuria del concorso formaggio degli alpeggi, Bellinzona |
| 26 ottobre: | Incontro con Associazione ticinese tecnici agricoli e alimentari, Bellinzona |
| 9 novembre: | Presentazione annata 2023 della Bondola, Bellinzona |
| 16 novembre: | Laboratorio per i bambini, Luogo da definire (la Cascina è occupata) |
| 28 novembre: | La grappa: presentazione di un libro a lei dedicato e degustazione, Biasca |
| 10 dicembre: | Terra Madre Day: Incontro con Valentina sommelier del riso, a Cureglia |
| Mese di dicembre: | Calendario dell'avvento |

Franco spiega che le varie manifestazioni sono state molto seguite e hanno permesso di far conoscere realtà diverse del nostro territorio, come pure alcune componenti della nostra condotta, fra questi diversi cuochi dell'Alleanza: Daniele Giordano del Bigatt; Jeremy Gehring e Desiree Voitle a Corippo; Eleonora Molteni e Mara Sanz Bertelli alla Serra di Pambio Noranco; Vieri del Bianco e Melissa Vassalli alle Bucce di Gandria, per la cena dei confronti, che ha avuto un grande successo, al punto che abbiamo dovuto estenderla su due serate. Alla prima era presente anche la squadra della trasmissione televisiva Patti chiari, che intende dedicare una puntata a questa tematica.

Anche le due gite, in valle di Blenio e nella valle della Motta, sono piaciute e sono risultate interessanti, sia per le spiegazioni offerte dalle persone che ci hanno guidato, sia per le proposte gastro-alimentari. Proficua è stata anche la collaborazione con altri enti e altre associazioni, il che permette di condividere l'onere organizzativo, ma anche e soprattutto di allacciare contatti nuovi e stimolanti.

La quarta volta del Calendario dell'Avvento ha dato possibilità di acquisire ulteriore visibilità: l'edizione appena passata ha permesso di far conoscere 24 presidi di Slow Food e di sorteggiare 10 buoni di 30 fr l'uno da utilizzare presso altrettanti produttori di Slow Food Ticino. Un fruttuoso circolo virtuoso, reso possibile dal contributo della Banca dello Stato che ringraziamo sentitamente, assieme a Giulia Bernasconi che ha coordinato il progetto.

Una citazione a parte merita il mercato dei produttori, tenutosi in aprile a Mendrisio, che è ormai diventato un appuntamento atteso e un'occasione privilegiata e apprezzata per conoscere prodotti e produttori di Slow Food. In Piazza del Ponte c'erano più di 30 produttori e più di 20 presidi. Organizzare l'evento è impegnativo, per il comitato è oneroso e dobbiamo ringraziare la città di Mendrisio che ci ha dato e ci dà un notevole sostegno, e Banca Stato e Slow Food Svizzera che ci hanno elargito un contributo finanziario.

Al di là di questa presenza sul territorio c'è una corposa attività meno evidente; abbiamo avuto undici sedute di comitato e diverse altre riunioni per preparare eventi particolari, fra cui soprattutto il mercato. Abbiamo poi partecipato alle riunioni del Consiglio dei Convivi a livello nazionale, il che comporta a volte una trasferta non propriamente sulla porta di casa, e, con Mariano Masserini, all'attività del Comitato nazionale, che ha avuto un anno particolarmente impegnativo. Franco ringrazia Mariano per quanto ha fatto in questo consesso, che purtroppo ha deciso di lasciare alla fine di novembre; una rappresentanza ticinese è molto importante e ci mancherà, anche se sappiamo di poter



Slow Food[®] Ticino

contare sulla disponibilità e la vicinanza di Brigitte Streiff per avere un rapporto diretto con i vertici dell'associazione.

Franco precisa che attualmente abbiamo 361 soci, come l'anno scorso, le fluttuazioni fra rinunce e adesioni si sono compensate. Stabile è pure il numero dei cuochi dell'Alleanza, sono 22, sul sito non figurano ancora le due nuove adesioni: l'Osteria all'Undici, di Bellinzona, e il Ristorante I due Sud dell'Hotel Splendide di Lugano. Due acquisizioni di realtà quasi agli antipodi dell'offerta gastronomica ma entrambe pienamente aderenti allo spirito e ai principi di Slow Food. Si registrano purtroppo anche due perdite: la Locanda Marco e il Pedemonte, membro storico delle Osterie, prima, e dell'Alleanza dei cuochi poi. Nelle prossime settimane si incontreranno un paio d'altri cuochi che hanno espresso il desiderio di far parte dell'associazione. Per questo settore la novità più importante è data dal fatto che la nostra Condotta è stata incaricata da Slow Food Svizzera di condurre un progetto pilota, che negli intenti dovrebbe servire per riorganizzare quest'ambito a livello nazionale. È un compito che richiede un discreto impegno e un bel po' di tempo – dobbiamo contattare tutti gli chef, verificare le loro proposte, procurare ogni anno nuovi ristoranti – un compito impegnativo, quindi, ma che porterà a dei miglioramenti concreti nella gestione e nella pianificazione, anche a livello nazionale. Franco ringrazia Lucia Pollini, soprattutto, ma anche Giulia Bernasconi e Giovanna Steib, che seguono quest'ambito.

Sul fronte dei produttori si registra una bella vitalità con un aumento di circa il 20%, per cui attualmente si contano una cinquantina di aderenti. Un risultato impressionante, fra le condotte svizzere solo Vaud fa meglio di noi, per una manciata di soci. La pagina relativa ai produttori sul nostro sito è costantemente aggiornata e può servire come riferimento e come spunto per gli acquisti.

Anche per la categoria Slow Wine la Condotta è stata attiva: all'inizio dell'anno è stata accettata l'azienda Fumagalli, convertitasi recentemente al biologico, portando a quattro il numero di vinificatori presenti in Ticino. In queste ultime settimane sono state visitate altre due realtà, entrambe meritevoli e in sintonia con le esigenze della categoria: una ha deciso di aderire (la documentazione è stata completata e sarà inviata a Zurigo), l'altra ci sta pensando. Franco ringrazia Claudio Poretti per il lavoro svolto.

Franco commenta brevemente anche il sistema dei buoni, il cui impiego può e dovrebbe essere migliorato: nel 2024 sono stati distribuiti 563 buoni e ne sono stati utilizzati 229, circa il 40%. È una percentuale non disprezzabile, che si vorrebbe più alta perché il progetto vuole soprattutto facilitare il contatto fra soci, produttori e ristoratori e creare quindi un circolo virtuoso più ampio.

E a proposito di buoni e di vantaggi, Franco comunica una grande novità, con un'ulteriore offerta per i membri di Slow Food Ticino. All'inizio di quest'anno è stato stipulato una Convenzione con la Fondazione Diamante (produttore Slow Food), e ringrazia la direttrice Maria Luisa Polli, che dà diritto ai soci di beneficiare di uno sconto del 10% nei giorni feriali, fino alle 17.00, presso i ristoranti della Fondazione, il Canvetto Luganese e Al Bel; inoltre, ci vengono messi a disposizione 6 buoni del valore di 20. - fr l'uno, da assegnare ad altrettanti soci in occasione di uno dei nostri eventi.

Franco procede da subito, sorteggiando fra i presenti due di questi buoni, membri di comitato esclusi, che vengono consegnati a due soci presenti in sala.

Franco conclude l'intervento ringraziando tutti i membri di comitato: è stato possibile proporre tante attività grazie al loro grande lavoro; alcuni sono stati nominati per il loro lavoro per quei progetti che sono stati citati, ma tutti hanno contribuito notevolmente, sia alle attività più in evidenza, più pubbliche, sia quelle attività minori che non sono però meno importanti.



Slow Food[®] Ticino

4. Relazione della cassiera, relazione dei revisori

La cassiera, Patrizia Rippstein, ha preparato una relazione che viene presentata da Teo Margherita. Vengono spiegati i conti 2024 che si presentano al 31 dicembre nel modo seguente: il conto corrente Postfinance ha un saldo attivo di CHF 2'534.79; sul conto cassa il saldo attivo è di CHF 848,55.

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 2024.

5. Nomina del fiduciario e dei membri di Comitato

Il Presidente Franco Lurà spiega che Anna Maspoli, Marie-Jeanne Tabet, Silvia Dal Molin e Mariano Masserini hanno rassegnato le dimissioni.

Vengono proposti quali nuovi membri: Melissa Vassalli, assente per lavoro, Valentina Jennarelli e Michael Borkowetz, i quali si presentano all'Assemblea.

L'Assemblea approva all'unanimità le nomine con un caloroso applauso.

Franco Lurà ringrazia i membri di Comitato, in particolare quelli uscenti, per il lavoro svolto e per l'armonia e la collaborazione createsi all'interno del gruppo.

6. Informazione da Slow Food Svizzera

Franco Lurà dedica due parole a una novità importante: dal mese di novembre Slow Food Svizzera ha due nuove codirettrici: Eléonore Valeanu e Marion Willim che sicuramente potranno dare un nuovo slancio a Slow Food Svizzera.

In seguito, prende la parola Brigitte Streiff la quale dichiara di essere molto felice e riconoscente per essere presente all'Assemblea odierna: è impressionata dall'energia che la condotta dimostra con costanza organizzando un numero elevato di eventi sempre molto variati tra loro.

È molto contenta della nuova codirezione che si rivela un connubio tra giovinezza ed esperienza, e un'alleanza tra la svizzera tedesca e quella latina. Le due codirettrici hanno dimostrato da subito un grande entusiasmo e un vero coinvolgimento. Ognuna ha compiti ben definiti e Brigitte collabora molto con Eleonore su diversi progetti.

Brigitte rimpiange la partenza di Mariano Masserini con il quale ha condiviso tanti progetti e tante cause: Mariano è riuscito a portare sempre uno sguardo molto analitico e corretto.

Brigitte continua spiegando quanto viene organizzato nella condotta del canton Vaud, in particolare la manifestazione annuale nella quale viene presentato il Plan Robert, un antico vitigno allevato nella zona del Lavaux. È stata organizzata anche una grande manifestazione per far conoscere i pesci di lago meno comuni come il pesce gatto e il gardon.

Segnala inoltre che la condotta di Ginevra ha un comitato che è stato rinnovato completamente con un presidente molto attivo il quale sta organizzando un mercato dei produttori che dovrebbe aver luogo questa estate.

Accenna anche a un nuovo progetto pilota, Alimentaire, che coinvolgerà in particolare la Condotta del Canton Vaud e del canton Ticino, con l'obiettivo di dare una struttura agli attori che desiderano agire nella stessa direzione.

Conclude affermando che Slow Food Svizzera sta finalmente uscendo da un periodo molto difficile e le finanze si sono stabilizzate. Si è instaurato un bel clima di lavoro e di fiducia e si percepisce una bella energia per il futuro.

Franco ringrazia Brigitte ed evidenzia l'importanza della sua presenza nel comitato centrale.

7. Programma delle attività 2025 di Slow Food Ticino

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



Slow Food[®] Ticino

| | |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 20 febbraio | Conosciamo un grotto storico dell'alleanza dei cuochi di Slow Food, cena all'Ortiga di Manno. |
| 22 marzo | Assemblea Slow Food, sala ATTE Bellinzona e pranzo "Al Bel", ristorante dell'Alleanza dei cuochi. |
| 25 marzo | Partecipazione di Slow Food alle giornate autogestite del liceo cantonale di Bellinzona |
| 2 aprile | Pensando a Gualtiero, cena a Villa Selva a Massagno, ristorante dell'Alleanza dei cuochi. |
| 10 maggio | Mercato Slow Food a Piazza del Ponte, Mendrisio |
| 29 giugno | Gita in alta valle di Muggio, in collaborazione con il museo etnografico |
| Fine agosto | Conosciamo i cuochi dell'alleanza", presso l'osteria all'Undici a Bellinzona, nuovo ristorante dell'alleanza dei cuochi |
| 19- 22 settembre | Cheese a Brà |
| 27 settembre | Risottiamo, (Laboratorio e pranzo), con la sommelier del riso Valentina Jennarelli |
| 11 ottobre | Giuria dei formaggi alla scuola alberghiera di Bellinzona |
| 19 o 26 ottobre | Brunch presso "la casa del caffè" a Bironico, con Masaba Coffee |
| 13 novembre | Degustazione di formaggi del sud del Ticino, in collaborazione con ATIAF |
| 22 Novembre | Gita ad Arona presso Guffanti, famoso affinatore di formaggi; visita alla cantina e degustazione di formaggi |
| 29 novembre | Laboratorio sulle spezie per bambini, alla cascina di Sorengo |
| 10 dicembre | Terra Madre Day «Sei Bondola?». Degustazione di Bondola con cena di sei portate, nella sala della Ronchi Biaggi a Cadenazzo |

A conclusione dell'intervento di Franco l'assemblea applaude calorosamente dimostrando di apprezzare il lavoro del comitato.

Il presidente spiega che anche quest'anno i produttori riceveranno un autoadesivo, elaborato da Antonio Tabet, che i produttori potranno esporre nei loro punti vendita per farsi conoscere e far conoscere Slow Food.

8. Riconoscimento Slow Food Ticino 2025

La Chiocciola 2025 di Slow Food Ticino, il riconoscimento che ogni anno premia strutture o personalità particolarmente vicine all'approccio promosso da Slow Food per un cibo buono, pulito e giusto per tutti, viene assegnato a Meret Bissegger, instancabile ambasciatrice di Slow Food, molto conosciuta sia in Ticino sia in Svizzera per una cucina quasi solo a base di verdure, fantasiosa e ricca di gusti sorprendenti.

A Malvaglia, nella Casa Merogusto, ha messo le radici con il desiderio di proporre delle esperienze particolari ai clienti: corsi sulle erbe selvatiche, sulla zucca, sulle verdure e le castagne; numerose tavolate, cene per una ventina di commensali riuniti attorno ad un solo tavolo a cui trasmette con entusiasmo quanto ha imparato sperimentando nella sua cucina. Meret è riuscita a portare avanti i concetti tanto cari a Slow Food: la stagionalità dei prodotti da utilizzare, la consapevolezza dell'origine dei prodotti, la conoscenza dei produttori e del sostegno che ognuno di noi, con scelte consapevoli possiamo dar loro.

Meret Bissegger non può purtroppo essere presente all'assemblea per la consegna del premio e quindi Franco Lurà e Lucia Pollini si sono recati nei giorni scorsi a Malvaglia, a casa di Meret, e le hanno consegnato il premio.



Slow Food[®] Ticino

Lucia legge la laudatio e in seguito viene mostrato un breve filmato che presenta il momento della consegna del premio. L'Assemblea applaude calorosamente riconoscendo i meriti di Meret.

9. Eventuali

Franco presenta il sito di Slow Food Ticino passando in rassegna le varie sezioni e invitando i soci ad utilizzarlo e a farlo conoscere.

Mireille Ben solleva il problema di non più avere la tessera di socio Slow Food e chiede la possibilità di ripristinarla. Franco Lurà informa che la Condotta di Slow Food Ticino si sta adoperando per preparare una tessera da dare ai soci in attesa che Slow Food Svizzera trovi una soluzione. Ricorda poi che la richiesta di pagamento della quota via mail ha creato dei problemi che si spera verranno risolti.

Lucia Pollini lancia un appello ai soci con la richiesta di dare una mano al comitato nella preparazione di alcuni eventi e/o di entrare a far parte del comitato.

Il signor Beffa informa di essere stato al Castello di Morcote per una riunione degli Amici degli olivi nella quale è stato presentato un olio di ligure e una pianta di olivo storica autoctona della Liguria: la colombara. È un luogo magico e Franco conferma che vi sono i presupposti per organizzare delle attività di Slow Food, tanto più che l'azienda vitivinicola è in procinto di far parte di Slow Wine e il ristorante La Sorgente fa parte dell'Alleanza dei cuochi.

L'assemblea è conclusa.

Seguono un aperitivo e un ottimo pranzo preparato dallo staff del ristorante Al Bel, a base di prodotti del territorio.

Il verbalista:

Il Presidente:

Claudio Poretti

Franco Lurà