



Slow Food® Ticino

Care socie, cari soci,
cari simpatizzanti

siamo lieti di invitarvi alla nostra

ASSEMBLEA ANNUALE

Sabato 28 marzo 2026, ore 10.00

Presso L'Osteria della Zocca

Gestita dall'Associazione Frequenze

Corso San Gottardo 103

6830 Chiasso

- Programma
- Ore 10.00 Benvenuto con caffè e croissant
 - Ore 10.15 Assemblea ordinaria annuale
- Ordine del giorno
1. Nomina del presidente del giorno e degli scrutatori
 2. Approvazione del verbale della precedente assemblea
 3. Relazione del fiduciario
 4. Relazioni della cassiera e dei revisori
 5. Nomine di membri di comitato
 6. Informazioni relative a Slow Food Svizzera
 7. Programma delle attività 2026 di Slow Food Ticino
 8. Riconoscimento Slow Food Ticino 2026
 9. Eventuali



Slow Food® Ticino

Ore 11.30 Aperitivo con salumi, formaggi e tris di focacce

Ore 12.30 Pranzo (menu allegato)

Per i soci di Slow Food il costo del pranzo è di fr. 50.- ;

per i simpatizzanti il costo è di fr. 55.-.

L'acqua e il caffè sono compresi, il vino preso durante il pasto va pagato individualmente.

Alla fine dell'assemblea verrà presentata brevemente l'Associazione Frequenze, un'impresa sociale che si propone di assistere persone in difficoltà, aiutandole in un progetto di vita che le renda autonome, consapevoli e responsabili.

Le iscrizioni, specificando se si desidera la variante vegetariana, devono pervenire a franco.lura@me.com entro sabato 21 marzo 2026.

Vi aspettiamo con piacere.

Cordiali saluti

Il comitato di Slow Food Ticino



Slow Food® Ticino

MENU' ASSEMBLEA ANNUALE 2026

Antipasto

Muffin alla farina bona e fiore di borragine,
salsa allo yogurth di montagna, profumata alla pesteda,
verdure croccanti

Primo piatto

Cannelloni alla ricotta,
spinacino novello gratinato con formaggio maturo
dell'azienda Dosso dell'Ora

Secondo piatto

Guancetta di maiale glassata alla Rud Bir,
purea di topinambur e verdure dell'orto di Muzzano
dell'Associazione Frequenze
Variante vegetariana
Bocconcini di tofu della casa di Thù ai sentori ticinesi

Dessert

Semifreddo al miele di Monte, noci e gruè di cacao
Caffè e grappa di Bondola

Vini

Frequenze Il Bianco (Chasselas, Riesling)
Frequenze Il Rosso (Merlot)
Rosato di Bondola
Terraferma (Merlot)

Produttori

Azienda agricola Dosso dell'Ora, produttore Slow Food
Azienda Mondò, produttore Slow Food
Ilario Garbani, Farina bona, presidio Slow Food
Jones Apicoltura, produttore Slow Food
Profumo di latte, produttore Slow Food
Zündel Azienda agricola, produttore Slow Wine
Macelleria Cereghetti, Castel San Pietro