



Slow Food[®] Ticino

Verbale assemblea generale 2026

sabato 28 marzo 2026, La Zocca a Chiasso, sede dell'Associazione Frequenze

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 2026
9. Eventuali

Il Presidente Franco Lurà apre l'assemblea rivolgendosi ai partecipanti con un caloroso saluto, esprimendo sincera gratitudine per la loro presenza e partecipazione.

Il Presidente illustra come, seguendo la tradizione dell'alternanza tra Sopra e Sottoceneri, quest'anno l'assemblea si svolga a Chiasso, ospiti dell'Impresa sociale Frequenze, realtà attiva e in crescita sul territorio. Prima del momento conviviale, sarà proposta una breve presentazione dell'impresa, offrendo ai partecipanti l'opportunità di conoscere meglio le attività e i progetti portati avanti da Frequenze.

Ringrazia Brigitte Streiff, rappresentante del comitato centrale e designata quale referente per la nostra condotta, ormai una presenza fissa e gradita alla nostra assemblea. E saluta la codirettrice di Slow Food Svizzera, Eléonore Valeanu, che con Marion Willim, ha assunto da poco più di un anno la conduzione della nostra associazione.

1. Nomina del Presidente del giorno e degli scrutatori

La riunione si è aperta con la nomina di Lucia Pollini come Presidente del giorno, che ha accettato con favore. Sono stati scelti due scrutatori, Valentina Jennarelli e Vieri Del Bianco, e tutte le proposte presentate sono state approvate all'unanimità dall'Assemblea.

2. Modifica dell'ordine del giorno e approvazione del verbale

All'inizio della seduta, la presidente ha proposto una modifica dell'ordine del giorno, spostando a prima degli eventuali le informazioni da Slow Food Svizzera. La proposta, insieme al verbale, è stata approvata all'unanimità.

3. Relazione del fiduciario

Durante l'anno sono stati organizzati tredici eventi, con una partecipazione molto elevata da parte dei soci. In media, ogni appuntamento ha visto la presenza di oltre quaranta persone, con picchi significativi come il Terra Madre Day, dedicato al Presidio della Bondola, che ha registrato ottanta partecipanti. Un evento, dedicato a Gualtiero Marchesi, ha riscosso così tanto successo da richiedere una doppia serata. Due eventi programmati, per motivi diversi, non si sono svolti: il brunch presso Masaba e il laboratorio sul cioccolato per bambini, il primo lo riproporremo quest'anno.

Durante la gita in Valle di Muggio, Slow Food Ticino ha ricevuto la visita di una squadra televisiva della RSI che ha dedicato un servizio alla nostra realtà nella trasmissione "Il Quotidiano". È motivo di



Slow Food[®] Ticino

soddisfazione constatare come i media stiano prestando sempre più attenzione alle iniziative promosse da Slow Food Ticino.

Tra le numerose proposte, il Mercato dei Produttori di Slow Food merita una menzione speciale. L'evento si è svolto per la quarta volta nella Piazza del Ponte di Mendrisio, contando la partecipazione di oltre quaranta produttori membri di Slow Food. Due produttori provenivano da fuori cantone: l'azienda Il Ponticello, di Fabio, vicino a Prato, con il suo olio d'oliva e Andreas Gut con il suo Sbrinz. Al mercato sono stati presentati circa venticinque presidi e la tradizionale bancarella delle pubblicazioni di Slow Food Editore. Il presidente ringrazia Claudio Poretti per il grande lavoro svolto.

Fitta è stata l'attività del comitato, con le consuete riunioni a scadenza mensile, a cui si aggiungono quelle dei responsabili dei vari settori: il mercato, l'Alleanza dei cuochi, per la quale abbiamo appena proposto un nuovo membro (La Montanara), e insieme a Lucia, sono state visitate altre realtà, con l'intenzione di incontrarne ulteriori prossimamente. È stata avviata una collaborazione attiva con la nuova responsabile nazionale, Ana Odermatt, conosciuta durante un incontro positivo a Lucerna. Attualmente, l'Alleanza conta venti membri, un numero rilevante in rapporto al territorio, confermando Slow Food Ticino come il convivio con il maggior numero di cuochi.

Anche nel settore Slow Wine si sono registrate importanti attività: sono stati acquisiti due nuovi membri, Castello di Morcote e l'Azienda di Myra Zündel. Abbiamo proseguito anche coi contatti con i produttori, alcuni di loro sono diventati membri, andando a infoltire un gruppo che per questo settore è il secondo più numeroso di tutti i convivii (poco meno di 50). Su questa categoria abbiamo avviato una riflessione, perché mancano regole chiare che vorremmo implementare, fra l'altro anche per i produttori di vino, il cui coinvolgimento, secondo noi, essendoci la categoria Slow Wine, andrebbe ripensata. Attualmente abbiamo tenuto in stand by alcune richieste. L'elenco aggiornato dei produttori e dei cuochi dell'Alleanza è consultabile sul sito, rinnovato circa un anno fa e che sta riscuotendo successo con una media mensile di 237 visite.

Il Presidente ricorda l'esperienza avviata con la Fondazione Diamante (azienda produttrice), con cui è stata stipulata una convenzione che dà diritto ai nostri 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; i soci di SF TI hanno inoltre potuto ottenere dei ribassi sull'acquisto dei pasti presso il negozio Atavola. Ultima cosa, ma non per importanza: nel 2025 dopo diversi mesi di lavoro, si è riusciti a inserire un nuovo prodotto sull'Arca del gusto, la formaggella ticinese a muffa grigia; il riconoscimento è stato confermato da Slow Food Internazionale a dicembre e già nelle settimane scorse si sono avviati i lavori per proporre questa formaggella come prossimo presidio. Abbiamo proposto una serata informativa, organizzata grazie anche all'Unione contadini, a cui hanno partecipato circa 25-30 produttori e stiamo lavorando per formare la comunità che si occuperà poi di studiare modalità e disciplinare. Franco ringrazia di cuore Claudio Poretti e soprattutto Delia e Mauro Giudici della Ganna, soci SF, e l'Associazione Meraviglie sul Brenno, per aver lanciato il progetto e per la loro costante, faticosa e indispensabile collaborazione.

Il raggiungimento di tutti gli obiettivi è stato possibile grazie all'impegno, alla competenza e alla passione dei membri del Comitato. Franco desidera esprimere un sincero ringraziamento a ciascuno di loro: il lavoro svolto ha contribuito a rendere concreti i risultati ottenuti e ha creato un ambiente gratificante e piacevole, in cui è bello collaborare e condividere. La sala tributa al Comitato un convinto applauso.

Un ringraziamento va anche ai soci presenti, che ricevono in dono la nuova borsa, realizzata grazie al prezioso supporto di Coop. La borsa è impreziosita da due detti in dialetto, simbolo della nostra tradizione e del legame con il territorio.

Queste sono le attività svolte nel 2025:

20 febbraio Conosciamo un grotto storico dell'alleanza dei cuochi di Slow Food, cena all'Ortiga di Manno.



Slow Food[®] Ticino

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 e 10 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
1 luglio	Conosciamo Slow Food, con lo Step Lugano, apericena e degustazione alle Bucce di Gandria ristorante dell'Alleanza dei Cuochi
22 agosto	Conosciamo i cuochi dell'alleanza", presso l'osteria all'Undici a Bellinzona, nuovo ristorante dell'alleanza dei cuochi
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
10 dicembre	Terra Madre Day «Sei Bondola?». Degustazione di Bondola con cena di sei portate, nella sala della Ronchi Biaggi a Cadenazzo

4. Relazione della cassiera, relazione dei revisori

La cassiera, Patrizia Rippstein, ha predisposto una relazione finanziaria relativa all'esercizio 2025. Tale documento è stato presentato ai membri da Giovanna Steib, che ha illustrato in maniera chiara la situazione economica al 31 dicembre. Dal resoconto emerge che il conto corrente Postfinance presenta un saldo attivo pari a CHF 3'752,63, mentre il conto cassa evidenzia un saldo attivo di CHF 383,90. Questi dati confermano la solidità della gestione finanziaria dell'anno trascorso. Il dettaglio dei conti è a disposizione di chi fosse interessato. I revisori, Antonio Bassi e Sonja Fontana, hanno proceduto alla lettura del rapporto di revisione. Nel loro intervento hanno confermato la correttezza e la trasparenza dei dati contabili presentati. I presenti approvano all'unanimità i conti 2025.

5. Nomina di due nuovi membri di Comitato

Durante la riunione, sono stati proposti come nuovi membri Delia Giudici Della Ganna e Vieri Del Bianco. Entrambi i candidati hanno avuto l'opportunità di presentarsi brevemente all'Assemblea, illustrando la loro disponibilità e motivazione a contribuire alle attività del gruppo. L'Assemblea approva all'unanimità le nomine con un caloroso applauso.

6. Programma delle attività 2026 di Slow Food Ticino

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

27 febbraio 2026 Conosciamo un ristorante dell'Alleanza dei cuochi di Slow Food, cena al Crotto dei Tigli di Balerna



Slow Food[®] Ticino

- 28 marzo 2026** Assemblea Slow Food, presso l'osteria della Zocca a Chiasso, gestito dall'azienda sociale Frequenze
- 25 aprile 2026** Mercato Slow Food a Piazza del Ponte, Mendrisio
- 31 maggio 2026** Brunch presso "la casa del caffè a Bironico", con Masaba Coffee
- 29 giugno 2026** Visita al nuovo vigneto sperimentale di Bondola gestito da Pro Specie Rara, Castelgrande di Bellinzona. Segue apericena all'enoteca Chiericati-Manimatte
- 8 agosto 2026** Dove nasce la Farina Bona. Escursione in Val Onsernone con pranzo al ristorante della Posta a Russo
- 6 settembre 2026** Rinascimento in osteria. Canti, al Castello di Morcote, con i Modulata Carmina e aperipranzo preparato dallo chef del ristorante la Sorgente, ristorante dell'Alleanza dei cuochi di Slow Food
- Ottobre 2026** La capra del Luca al ristorante Bed&Bike Tremola ad Airolo, ristorante dell'Alleanza dei cuochi di Slow Food
- 10 ottobre 2026** Giuria dei formaggi al concorso cantonale dei formaggi d'alpeggio, Bellinzona
- 17 ottobre 2026** Storie di api e di miele con degustazione di miele alla "casa delle api" a Mezzana
- novembre 2026** Una dolce cena. Un mese dopo la visita alla "casa delle api", una cena al Bigatt di Paradiso, ristorante dell'Alleanza dei cuochi di Slow Food
- Autunno 2026** Le proposte di BioTicino in ristoranti dell'Alleanza dei cuochi
- 10 dicembre 2026** Celebriamo Terra Madre Day presso il ristorante Defanti a Lavorgo, ristorante dell'Alleanza dei cuochi di Slow Food

7. Riconoscimento Slow Food Ticino 2026

La Chiocciola 2026 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 ad Angela e Mario Tognetti della La Colombera di S. Antonino, pionieri dell'agricoltura biologica.

Con la consegna della Chiocciola di Slow Food Ticino, si desidera quest'anno omaggiare una coppia, ma attraverso di loro pure una famiglia intera, che continua con la figlia Tessa a portare avanti l'azione innovatrice dei due genitori. Anche con nuove idee, nel solco di un dinamismo e di un modo di porsi nei confronti della natura che ha sempre contraddistinto l'operato di Angela e Mario.

Pionieri del biologico in Ticino, cultori attenti e assidui della biodiversità, hanno creato, ormai una quarantina d'anni fa, un'azienda agricola, La Colombera, che continua ad essere a tutt'oggi un punto importante di riferimento nel panorama agricolo ticinese. Alternando la loro attività al piano con la stagione estiva sull'Alpe Monda, con gli anni hanno saputo creare una realtà multiforme e variegata, dove è ospitata una grande ricchezza di specie vegetali e animali, fra cui pure alcuni esemplari di Pro Specie Rara.

Accanto all'attività quotidiana nell'azienda, Mario e Angela hanno dedicato tempo, energie e passione anche alla vita sociale e politica, con Angela, che, fra molto altro, è stata anche fondatrice della cooperativa ConProBio, promotori di quella filiera corta che è uno dei principi della filosofia Slow Food.



Slow Food® Ticino

Per tutto questo Slow Food Ticino è particolarmente felici di consegnare la Chiocciola 2026 a Angela e Mario Tognetti, ringraziandoli per tutto quello che hanno fatto e fanno per la nostra agricoltura, per la nostra società, per il nostro benessere. In modo pulito, buono e giusto.

L'Assemblea applaude calorosamente riconoscendo i meriti dei signori Tognetti. Angela prende la parola per ringraziare e sottolineare come per i giovani sia sempre più difficile intraprendere la professione di contadino ed è per questo che occorre sostenerli come sta facendo da anni Slow food Ticino.

8. Informazioni relative a Slow Food Svizzera

Abbiamo deciso di posticipare la discussione su questo argomento poiché si tratta di una questione delicata, che negli ultimi tempi si è fatta particolarmente complessa. La situazione ha subito una svolta significativa dopo l'ultima riunione del Consiglio dei Convivi, ovvero il parlamentino di Slow Food Svizzera, tenutasi tre settimane fa. In Svizzera, i "Convivi" sono le condotte locali che rappresentano l'organizzazione sul territorio.

Durante questa riunione, che purtroppo è stata mal gestita e mal organizzata, sono state prese delle decisioni che riteniamo difficili da condividere. In particolare, è stata votata la conclusione, prevista per il 2026, del progetto dei buoni che il nostro convivio ha proposto e portato avanti negli ultimi quattro anni. Questa decisione ci ha profondamente deluso e, va detto, anche irritato.

Per comprendere meglio il contesto, Franco ha presentato una tabella che illustra l'attuale situazione dei membri di Slow Food Svizzera:

Mitgliederstatistik 2025 bezahlte / Statistiques des membres 2025 payés														
	per / au:		31.10.25											31.12.24
Convivium	Einzel °	Doppel *	Produzent	SFY	Kinder	Donator en 400 CHF	Donator en 600 CHF	Cooks' Alliance 180 CHF	Cooks' Alliance 310 CHF	Cooks' Alliance 490 CHF	TOTAL Mitglieder /	Änderung / Changement %	Total	
Aargau/Solothurn	61	31	12	6	0	4	2	1	3	1	152	-7%	164	
Albis	17	21	0	0	0	0	0	0	0	0	59	-8%	64	
Basel - Stadt und Land	59	44	9	4	0	1	0	1	2	0	164	-8%	178	
Bern	113	47	15	17	0	1	-1	5	1	0	245	-10%	271	
Fribourg	9	3	7	2	0	0	1	1	2	0	28	-24%	37	
Genève	23	12	4	0	0	0	1	3	1	0	56	-19%	69	
Jura	13	2	21	0	0	0	0	4	0	0	42	-9%	46	
Neuchâtel	4	0	3	0	0	0	0	0	1	0	8	14%	7	
Nordbünden	29	16	12	0	0	0	0	3	2	1	79	-5%	83	
Oberaargau	11	11	0	0	0	0	0	0	0	0	33	-6%	35	
Ostschweiz	56	28	29	4	0	2	1	2	3	0	153	-17%	185	
Schaffhausen	14	5	1	0	0	0	0	2	1	0	28	8%	26	
Südbünden	12	6	12	0	0	0	0	2	3	1	42	-21%	53	
Ticino	110	67	46	8	0	0	0	17	2	1	318	-6%	339	
Valais / Wallis	15	6	29	0	0	1	3	4	5	3	72	-6%	77	
Vaud	69	18	48	6	2	0	0	7	3	1	172	-14%	199	
Zentralschweiz	53	35	15	2	0	2	3	3	3	1	152	-16%	181	
Zürcher Oberland	39	26	8	0	0	0	2	2	2	1	106	-8%	115	
Zürich Stadt	186	86	18	21	0	3	3	5	2	0	410	-8%	447	
Total Schweiz	893	928	289	70	2	14	15	62	36	10	2319	-10%	2576	

° Cooks' Alliance (Spalten I, J, K) bei Einzelmitgliedern abgezogen. / Alliance des Chefs (colonnes I, J, K) déduites des membres individuels.

* Doppel = 1 Mitgliedschaft. Erst in den TOTALS als 2 Personen gezählt. / Double = 1 adhésion. Ne compte que pour 2 personnes dans les TOTAUX.

La situazione attuale delle associazioni si presenta particolarmente preoccupante. Da diversi anni, infatti, si osserva una tendenza costante alla diminuzione del numero dei soci, fenomeno che ormai può considerarsi endemico. Alla fine del 2020 Slow Food Svizzera aveva 3.436 soci, mentre oggi, a distanza di soli cinque anni, si registra una perdita di circa 1.100 unità. Questo andamento negativo, fatta eccezione per sporadici e minimi incrementi individuali, riguarda anche i convivi, sottolineando la gravità della tendenza.



Slow Food[®] Ticino

L'unica eccezione degna di nota è rappresentata dal Ticino, che negli ultimi anni ha mostrato una crescita significativa. Nel 2020 il Ticino contava 200 soci, mentre oggi il numero è salito a 318, cui si aggiungono 50 persone che, tuttavia, risultano non in regola con il pagamento delle quote associative. Questo rappresenta, complessivamente, un aumento superiore al 50%. Nonostante ciò, si segnala attualmente una lieve perdita, probabilmente dovuta alla difficile situazione economica locale. La situazione economica in Ticino sta influenzando negativamente il settore associativo. Nel 2025 sono state avviate ben 10.000 procedure di fallimento nel cantone, che registra il tasso di povertà più elevato della Confederazione. Particolarmente colpito è il settore della ristorazione, che sta vivendo una crisi profonda, con cali di fatturato che arrivano fino al 50%.

Negli ultimi sette-otto anni, l'unico dato in controtendenza che si è osservato riguarda il significativo balzo in avanti registrato dal nostro convivio. Questo risultato è strettamente collegato all'introduzione del sistema dei buoni, che ha finalmente consentito ai soci di beneficiare concretamente di una riduzione della quota associativa. Occorre ricordare che, per SF, la quota rimane tra le più alte al mondo: in passato, si pagavano 60 franchi per la quota e altri 60 franchi per la stampa della rivista Slow. Quando quest'ultima ha cessato le pubblicazioni, la cifra è stata mantenuta invariata, di fatto raddoppiando la quota a carico dei soci.

È ben noto che SF CH ha attraversato periodi di notevole difficoltà finanziaria. Va riconosciuto all'attuale comitato il merito di aver saputo tamponare la situazione e ristabilire una condizione economica discretamente stabile. Ma ciò non deve ribaltarsi sui soci, che pagano tanto e non ricevono nulla in cambio, una situazione per nulla ottimale e per lo meno insolita per il mondo Slow Food. Con il nostro progetto abbiamo fortemente voluto aiutare i nostri soci, i produttori e i ristoratori e siamo convinti che questa sia la direzione in cui bisogna andare per aumentare la nostra forza, diminuendo l'impatto economico e allargando di riflesso la cerchia dei nostri membri.

Con 2300 soci SF CH non ha nessun impatto, né politico, né sociale, né culturale. Basti pensare che la Federazione ticinese dei cacciatori conta 3.000 membri, mentre organizzazioni affini a Slow Food come WWF CH e Greenpeace CH raggiungono rispettivamente 260.000 e 118.000 iscritti. È evidente che, pur non potendo ambire a tali numeri, poiché si tratta di realtà organizzative di ben altra portata, occorre comunque agire per migliorare la situazione. In questo senso, la proposta dei buoni è stata pensata e rimane una strada da perseguire per accrescere la forza e la rilevanza dell'associazione.

I dati raccolti nel corso degli anni hanno dimostrato con chiarezza che il sistema dei buoni rappresenta una soluzione vantaggiosa per tutti: un vero e proprio modello win-win. Circa sette-otto anni fa, un gruppo di lavoro ha iniziato ad analizzare questo sistema, verificandolo in diverse realtà. Ovunque sia stato applicato, ha prodotto risultati positivi e duraturi. In quel periodo, era stata individuata anche un'azienda capace di gestire l'intera infrastruttura a livello nazionale, garantendo così uniformità ed efficienza.

Nonostante l'evidenza dei risultati, sorge un interrogativo: perché il sistema non viene adottato in SF CH? La situazione non è imputabile a limiti strutturali o tecnici, ma piuttosto a una mancata volontà decisionale. La responsabilità di attuare tali scelte spetta alla direzione, che dovrebbe assumere il ruolo decisionale senza demandarlo al Conviviarat. Quest'ultimo, infatti, non possiede le competenze e gli strumenti necessari per valutare con cognizione di causa. Lo stesso discorso vale per la determinazione della quota di membro, attualmente prevista dagli statuti: non dovrebbe essere affidata al Conviviarat, ma gestita da chi ha le competenze adeguate. Per questo motivo, come convivio, si propone una modifica statutaria che riflette questa esigenza.

Col nostro progetto noi non volevamo essere il Sonderfall Tessin (anche se ci sono differenze sostanziali dal punto di vista economico, quindi anche di questo si potrebbe tener conto), noi volevamo essenzialmente che questo sistema, o uno analogo, venisse generalizzato, come ci era stato prospettato. Anche e soprattutto alla luce del coinvolgimento che si viene a creare fra i vari attori, che con il sistema dei buoni si conoscono, entrano in contatto, intrecciano relazioni e rapporti anche commerciali. Aiutandosi a vicenda, nell'autentico senso dello spirito di SF.



Slow Food® Ticino

Nella stessa riunione di tre settimane fa è stato proposto anche di introdurre una differenza all'interno del settore dei produttori, creando una categoria Produzenten Plus che pagherebbe di più in cambio di una maggior visibilità e di possibili vantaggi legati però a singole iniziative. Una distinzione che crea disparità fra soci che, se non è contraria alle regole statuarie, lo è sicuramente allo spirito di Slow Food, che vuole promuovere una produzione buona, pulita e giusta per tutti e non per alcuni in modo particolare, a dipendenza del potere dei soldi. Anche su questa proposta non siamo quindi d'accordo e riteniamo che i produttori debbano avere tutti lo stesso trattamento e che debbano pertanto pagare tutti la stessa quota, uguale a quella degli altri membri (ma ci starebbe anche leggermente maggiore). Un discorso analogo può essere fatto pure per l'Alleanza dei cuochi, ma qui finiamo in un'altra questione, per la quale abbiamo già più volte proposto un ripensamento, che potrebbe anche esserci con la nuova responsabile.

Nel corso degli ultimi mesi abbiamo investito tempo, risorse ed energie nel progetto dei buoni, un'iniziativa nella quale abbiamo creduto fermamente fin dall'inizio. Non solo ci siamo impegnati operativamente, ma abbiamo anche preso precisi impegni con i nostri soci, assumendoci responsabilità dirette e mettendoci personalmente in gioco. La trasparenza e la credibilità sono valori per noi fondamentali, e per questo motivo non ci piace "perdere la faccia", ovvero deludere le aspettative di chi ha riposto fiducia nel nostro lavoro.

Questa insoddisfazione non si limita a un semplice disappunto operativo, ma lascia spazio a un senso di ingiustizia.

Siamo un convivio attivo, non siamo e non vogliamo essere i migliori, ma siamo molto entusiasti e propositivi e abbiamo il polso della situazione, sociale ed economica, e, visto che quanto abbiamo proposto e proponiamo funziona, dà risultati positivi, vorremmo che se ne tenesse effettivamente e concretamente conto.

Come comitato di SF TI chiediamo pertanto alla direzione e al comitato centrale un incontro per uscire da questo impasse, per discutere delle cose che riteniamo si possano implementare, cambiare o migliorare, per il bene di SF. Saremo molto contenti se da questo incontro sortiranno soluzioni positive. In caso contrario siamo pronti a prendere le decisioni che ci sembreranno necessarie o opportune, anche se non saranno facili e non saranno necessariamente indolori. Speriamo pertanto di avere buone risposte e di continuare ad avere come finora rapporti buoni e proficui.

Dopo l'intervento di Franco, prende la parola la codirettrice di Slow Food CH, Eléonore Valeanu, la quale esprime grande apprezzamento per il lavoro svolto dal nostro Convivio, sottolineando come venga considerato un esempio da Slow Food Svizzera. Prosegue difendendo la politica adottata dal Comitato Centrale, con particolare riferimento al progetto Produzenten Plus, e manifesta il suo dispiacere per la decisione del Conviviarat di porre fine al progetto dei buoni. Inoltre, informa che sono in corso lavori sulla carta dei membri e chiede fiducia nel lavoro che il Comitato centrale sta portando avanti.

Successivamente interviene Brigitte Streiff, la quale evidenzia le difficoltà nel reperire persone disposte ad assumere ruoli di responsabilità nella gestione di Slow Food. Rimarca inoltre la complessità nella conduzione del Conviviarat, sottolineando quanto sia impegnativo mantenere un'organizzazione efficace e funzionale.

Seguono gli interventi di alcuni soci, che manifestano il loro pieno appoggio al nostro comitato e la delusione per la situazione venutasi a creare. Ribadiscono che i buoni rappresentano un circolo virtuoso tra produttori e consumatori, sottolineando l'importanza di mantenere questo strumento a beneficio della comunità.

La discussione si conclude con l'intenzione di chiarire la situazione attraverso un incontro tra la direzione e il nostro comitato. Sulla base dell'esito di questo confronto, il comitato valuterà quali decisioni adottare, coinvolgendo i soci mediante un'assemblea straordinaria per garantire trasparenza e partecipazione.

9. Eventuali



Slow Food[®] Ticino

Non ci sono eventuali.

L'assemblea è conclusa.

Seguono un aperitivo e un ottimo pranzo preparato dallo staff della Alla Zocca, a base di prodotti del territorio.

Il verbalista:

Il Presidente:

Claudio Poretti

Franco Lurà