

Verbale dell'assemblea di domenica 1 febbraio 2009

La partecipazione, nonostante i problemi dei collegamenti per le condizioni metereologiche proibitive, è stata numerosa: presenti in sala 42 soci. Altri 12 soci, hanno telefonato o mandato gli sms per avvisare che non riuscivano ad arrivare.

L'assemblea si è svolta presso i locali dell'associazione del Quartiere Bonporto, a Soverato Superiore e si è aperta con il saluto di benvenuto del presidente del quartiere, Antonio Chiaravalloti, (socio slow food e componente del direttivo uscente).

La sala, preparata in anteprima da Maria Laganà Antonio Chiaravalloti e Francesca Salatino è stata resa più significativa con gli striscioni e le bandiere Slow Food, lo stendardo ricamato di Slow food Soverato ed il grande manifesto su vela che invitava al tesseramento e riportava l'ordine del giorno dell'assemblea:

- ore 17,30- 19,30

svolgimento dei lavori dell'assemblea annuale del CONVIVIUM, con il seguente o.d.g.:

- 1) Relazione della fiduciaria sull'esperienza maturata e sulle attività svolte.
- 2) Relazione del tesoriere ed approvazione del bilancio consuntivo 2008.
- 3) Discussione con il contributo dei soci.
- 4) Definizione del programma generale 2009.
- 5) Elezioni per il rinnovo del comitato direttivo.

Vista la coincidenza dell'annuale appuntamento dell'assemblea di soci con l'1 febbraio, indicato da slow food Italia come data di inizio delle operazioni di informazione ai soci della

PROPOSTA DI PERCORSO VERSO IL CONGRESSO 2010:

UN NUOVO PATTO PER IL FUTURO DI SLOW FOOD IN ITALIA,

LA FIDUCIARA, Marisa Gigliotti ha introdotto la relazione segnalando come positiva questa coincidenza, che mette la condotta di Soverato al primo posto per la presentazione del documento sopraccitato ad una platea di soci ma ha anche avvisato i soci che essendo questo documento pervenuto solo venerdì 30 gennaio (peraltro perché richiesto personalmente), la sua presentazione è stata orientata sui temi più vicini all'oggetto dell'assemblea già convocata, prefigurando altre forme e momenti di discussione per garantire la partecipazione al dibattito aperto a livello nazionale, anche in vista del prossimo incontro dei delegati delle condotte che si terrà il 20-21-22 marzo.

La fiduciaria, a questo punto, dopo una prima considerazione che è importante la partecipazione attiva di tutti i soci (sono attualmente 156, compreso i 18 soci che sono stati momentaneamente accorpati dopo lo scioglimento della condotta di Reggio Calabria) ha dato lettura della relazione.

Di seguito il testo della relazione

LA PREMESSA:

L'appartenenza a slow food è una libera scelta, basta dividerne i principi basilari; basta anche solo leggere le riviste, agire nello spirito slow food, non è proprio necessario partecipare tutti a tutti gli appuntamenti. In fondo chi non partecipa può avere nobilissimi motivi e va rispettato e ciononostante è da considerarsi una risorsa slow... Verrà pure il momento in cui deciderà di fare una telefonata, o prenotarsi per un evento. Una sola cosa: è importante leggere la rivista per essere in sintonia con l'esperienza slow food internazionale e con slow food Italia ed anche leggere la news di Slow food Soverato, che nonostante tutto

continuo a mandarvi: sempre nella speranza che la leggiate prima o poi per le informazioni che potete avere sui nostri programmi.

*In molte circostanze, se avesse prevalso la rigidità, non avremmo fatto molte cose, che poi sono state apprezzate e sono tornate utili per l'allargamento della rete...
E' più facile rinunciare che fare.*

Siamo arrivati all'appuntamento della nostra assemblea .Mi sono sforzata di organizzarla suscitando l'interesse dei soci.

Il tempo meteorologico avverso sicuramente farà desistere molti soci che vengono da più lontano.

Ma i coraggiosi ed i più assidui ascolteranno per primi questa relazione , gli altri la percepiranno più tardi.

I nostri tempi sono slow ed alla fine riusciremo ad incontrarci.

Un colpo alla botte ed una al cerchio. Una metafora per una riflessione comune....

Avete mai assistito alla costruzione di un barile o di una botte? Io sì, qualche volta andando in giro per paesi dove ancora c'è qualche artigiano che usa la mente e le mani per tenere insieme questo gioiello di artigianato.

La nostra associazione, il nostro convivium slow food di Soverato mi fa pensare a questa scena: una botte, piena di tante energie, di soci, di sapienza, di problemi, di novità , di esigenze individuali e di tanta passione. Il maestro artigiano è assistito in bottega da altri artigiani, non molti per la verità , che sono pronti a svolgere tanti ruoli per la riuscita dell'opera.

Il prezioso liquido che sarà custodito nella botte dovrà essere curato con passaggi successivi. La qualità del legname usato, oltre che la sua lavorazione contribuirà a fare il lavoro "ad opera d'arte", come si usava dire una volta.

Nel nostro caso, questo liquido è un'energia vitale, un'entità che pensa ed agisce anche autonomamente. Dovrà pure aprirsi alle contaminazioni e produrre altri effetti a cascata; il tutto con alcune premesse: entrare in sintonia con gli altri, rispettando le persone, avere la coscienza di appartenere ad un movimento importante che partendo dall'enogastronomia agisce con i criteri dell'ecogastronomia. Il legname della botte è la nostra associazione e sarà proficuo solo se il contenuto è sulla stessa lunghezza d'onda. .

E' un'impresa tenere insieme tutto e spesso la cosa non riesce bene, o meglio non riesce a contenere e soddisfare tutti. Proprio perché le differenze sono molte ed anche perché nella nostra terra (la Calabria) è tutto maledettamente più difficile. Difficile per tanti motivi: per la rassegnazione che ci pervade, per le ristrettezze economiche, per le lentezze burocratiche che viviamo nell'affrontare e mandare avanti i nostri progetti(ve lo ricordate il progetto città slow , o il progetto orto scolastico che abbiamo tentato di avviare a Soverato?Noi abbiamo fatto tutti i passaggi, ma ancora non abbiamo raccolto dopo la semina...)

Torniamo alla botte: il suo contenuto ad un certo punto deve pur uscire allo scoperto, mica può restare chiuso e fare la muffa. Restare chiusi su se stessi non conviene a nessuno.....

Ora però è giunto veramente il momento di fare chiarezza e capire chi siamo e cosa vogliamo fare. Soprattutto da parte dei soci (e sono tanti..) mi piacerebbe capire se sanno che cosa significa in termini di pazienza e di energia dare "un colpo alla botte ed una al cerchio" .Ora si tratta di dare un colpo alla botte e vedere se reagisce. Quanti se la sentono di dare una mano per conservare ed alimentare il bene prezioso che c'è dentro la botte e che c'è in ognuno di noi?

**Se ci sarà una risposta a questo appello, possiamo rimettere insieme un cerchio che contenga la botte!
Entro gennaio convochiamo l'assemblea annuale dei soci e decideremo insieme cosa fare. Mi aspetto una risposta da tutti voi e magari la disponibilità di un gruppetto più operativo (5-7 soci) che se la sentono di far parte del prossimo comitato direttivo.**

fin qui il testo della metafora che

AVEVO INVIATO A TUTTI I SOCI CON LA NEWS LETTER N°6 DI OTTOBRE

ORA CI TROVIAMO A QUESTO APPUNTAMENTO DELL'ASSEMBLEA ANNUALE chiamata a rimettere un CERCHIO ALLA BOTTE CON L'ELEZIONE DI UN COMITATO DIRETTIVO.

**È un momento storico per il futuro di tutti noi e per Slow Food Italia,
che si sta preparando per il congresso del 2010.**

e noi come sempre A SOVERATO facciamo quasi da apripista:

L'ULTIMA COMUNICAZIONE DI SLOW FOOD ITALIA , NOI (CALABRESI E DI SOVERATO!!)
*l'abbiamo ricevuta UFFICIALMENTE VENERDI' 30 GENNAIO ,
(NON E' UN CASO, IL TUTTO NASCE DALL'INESISTENZA DI UN COORDINAMENTO REGIONALE SLOW
FOOD CHE CI PORTIAMO DA SEMPRE E CHE DENUNCIAMO COME UNA DELLE CAUSE DELLA POCA
INCISIVITA' PRESSO LE ISTITUZIONI REGIONALI E DELLA GRANDE FATICA CHE ABBIAMO DOVUTO
METTERE IN TUTTE LE NOSTRE INIZIATIVE DI... PERIFERIA PER ESSERE AL PASSO CON LE
CONDOTTE DI ALTRE REGIONI: MA ESSENDOCI SEMPRE CLASSIFICATI TRA LE PRIME CONDOOTE
IN ITALIA ,PENSATE QUANTO SFORZO ABBIAMO FATTO !)...*

IL DOCUMENTO (CHE VI INVITO A LEGGERE NELLA VERSIONE ORIGINALE PERVENUTACI)
RIPORTA:

il mondo non sarà più quello di prima: lo sentiamo dire con sempre maggiore insistenza da qualche settimana, da quando la crisi finanziaria ha terremotato il sistema economico dominante, lasciando spazio ad una nuova stagione che – non prima di qualche anno di dolori – definirà nuovi scenari, fatti di valori vecchi e nuovi ma certamente diversi da prima.

Noi però, nel nostro piccolo, un cambiamento ce l'avevamo in mente già da tempo, già prima che tutto il mondo ne diventasse parte.

Slow Food è una sorta di osservatorio privilegiato, grazie alle proprie antenne (le Condotte e i Convivia in giro per il mondo, ma soprattutto i nodi della rete di Terra Madre) che trasmettono in tempo reale informazioni e segnali che permettono di comprendere con un certo anticipo cosa sta succedendo e cosa accadrà -

Il percorso straordinario che la vicenda della nostra associazione – intesa come fitta trama di relazioni tra le diverse istanze, a partire da quelle sul territorio – ha saputo tracciare, è oggi il patrimonio più grande di cui disponiamo e la base su cui avviare qualsiasi riflessione e qualsiasi progetto per il nostro futuro.

Questa strada maestra, l'abbiamo detto tante volte, consiste nella ridefinizione dei bisogni delle comunità e nella individuazione di soluzioni sostenibili per rispondere a questi bisogni, partendo dalla dimensione locale per giungere solo per gradi a collocare questa nel contesto globale.

Le nostre Condotte hanno già tutte le caratteristiche per essere considerate una espressione significativa della comunità locale in cui agiscono.

Le comunità del cibo della rete di Terra Madre, ma anche i progetti dei Mercati della Terra, ci hanno aiutato molto negli ultimi anni a comprendere il valore dei progetti pensati e costruiti partendo dal contesto locale.

Tralasciando ora molti passaggi per non appesantire questa comunicazione, ricordo che dopo altri argomenti sui possibili scenari organizzativi per la struttura che si metterà in campo nel 2010 (RIORGANIZZAZIONE SU BASE REGIONALE E NAZIONALE) sono riportate le note che più ci riguardano come condotta....

Sempre dal documento...

.....*Da febbraio a dicembre 2009*

Ogni Condotta, ogni Fiduciario, ogni socio, ogni persona interessata a fare parte del nuovo percorso slow food ha dieci mesi a disposizione per costruire sul proprio territorio le condizioni indispensabili a far nascere una nuova Condotta Slow Food secondo le linee guida del documento di programma licenziato dal Consiglio dei Governatori a novembre 2008.

Dieci mesi durante i quali naturalmente non si ferma l'attività della Condotta, ma si lavora, anche nelle iniziative in calendario, sapendo che l'obiettivo è quello di arrivare a fine 2009 pronti con il proprio dossier di candidatura.

Da valutare, in relazione a questo punto ma ovviamente pensando al quadro generale, quando e come informare tutti i soci.

(nostra nota : A Soverato

siamo la prima condotta in Italia mi pare,
che apre il mese di Febbraio con un incontro programmato dei soci.
**OGGI APRIAMO QUESTA DISCUSSIONE , CHE CONTINUERA' CON L'INFORMAZIONE
ATTRAVERSO LA NOSTRA NEWS LETTER E CON UN FORUM APERTO DI DISCUSSIONE.**

RIPORTATO DAL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DEI GOVERNATORI :

La mission e le priorità

.....noi esistiamo in primo luogo per fare educazione e salvaguardia della biodiversità e del patrimonio dei saperi tradizionali,
non può esistere Condotta o Coordinamento regionale che non svolga innanzitutto queste attività e che solo dopo si avventuri in altre imprese.

A partire dal 2010, una Condotta per essere tale dovrà contare non solo (come è già previsto oggi) su un numero minimo di soci (che da 30 dovrà passare a 50, per Statuto) e un Comitato di Condotta,

La convivialità rimane naturalmente lo strumento prioritario per diffondere la mission associativa.

Dunque prima regola del nostro nuovo cammino:

entro la fine del 2009 le Condotte che intendono operare a partire dal gennaio 2010 (siano esse la naturale continuazione di una Condotta già esistente o una nuova aggregazione di soci in un territorio in cui non siamo ancora presenti) dovranno presentare un dossier di candidatura (al Coordinamento regionale e in copia alla sede nazionale) in cui andranno indicati:

- nome della Condotta;
- territorio di riferimento;
- numero minimo di soci attivi;
- elenco componenti del Comitato di Condotta e ruoli;
 - principali motivazioni che hanno portato alla nascita della Condotta e
 - obiettivi che la stessa si propone;
 - attività negli ambiti precedentemente citati che la Condotta si impegna ad attivare non appena riconosciuta;
- indicazioni sul possibile sviluppo di una rete locale di terra madre e dei suoi attori.

Questa idea di produrre un dossier di candidatura per aprire – o mantenere aperta una Condotta non deve assolutamente essere vissuta come un fatto burocratico: non si tratta, in alcun modo, di assolvere a una qualsiasi funzione di tale natura.

Ciò che ci si propone è molto più importante e utile in vista del futuro di ogni Condotta:

l'obiettivo che sta al cuore di questa idea è quello di creare le condizioni per cui in ogni territorio d'Italia dove la nostra associazione è presente (o ha in animo di essere presente in futuro) si faccia un attento lavoro di indagine per scovare tutte quelle risorse che possono essere utili al progetto.

I produttori più vicini alla nostra filosofia (a partire dai Presidi e dalle comunità del cibo);

i cuochi che già si fanno interpreti dei principi che noi promuoviamo (siano essi di ristorante, osteria o mensa);

i giovani che si affacciano al mondo del lavoro e cercano un punto di riferimento per investire la loro vita in qualche ambito legato al sistema cibo, **gli appassionati di cucina, vino, gastronomia** che hanno accompagnato il nostro percorso verso la nuova gastronomia e vogliono ancora farne parte;

le istituzioni educative di ogni ordine e grado che considerano importante l'approccio al mondo del cibo da noi promosso e intendono inserirlo nei propri programmi;

gli enti pubblici che governano il territorio e manifestano l'interesse a seguire le linee guida da noi proposte sui temi che ci stanno più a cuore:

tutti questi soggetti, e altri ancora, devono divenire in qualche modo patrimonio di una Condotta.

Ed ora alcune riflessioni contestualizzate qui a Soverato.....

UNA PRIMA CONSIDERAZIONE SULLA NOSTRA IDENTITA' RILEGGENDO

IL DOCUMENTO DI SLOW FOOD ITALIA (riportato nella colonna di sinistra)
 ED EVIDENZIANDO (nella colonna di destra) IL NOSTRO PATRIMONIO
 IN TERMINI DI SOCI SLOW FOOD O ...AMICI VICINI A SLOW FOOD
 RAGGIUNTO CON IL CONTRIBUTO E LA FIDUCIA DEI SOCI E CON LA GUIDA DEL CONDOTTIERO,
 e dei condottieri del direttivo

(NOTA TECNICA :

l'elenco che segue serve come orientamento della discussione e per essere arricchito con il contributo diretto dei soci. Può essere incompleto.,E' stato realizzato in vista della presentazione per l'assemblea in un momento in cui non erano materialmente disponibili i dati riscontrabili dalle veline del tesseramento sulla composizione sociale dei soci.... Vale a dire è fatto a mente... conoscendo più o meno tutti i soci....)

<p>I produttori più vicini alla nostra filosofia (a partire dai Presìdi e dalle comunità del cibo);</p>	<p>SONO GIA' NOSTRI SOCI: ANGELO AIELLO- CARMELO COLUCCIO- DOMENICO COLUCCIO-ROSARIO DE MICHELI- FEDERICO GAETANO- GIACOMO GIGLIOTTI-DOMENICO GUIDO -LILLY LA FERLA- FRANCESCO MIGLIARESE- -FRANCO MATOZZO-GIUSEPPE ROTIROTI- DOMENICO GUIDO- ANTONIO ED ALBERTO STATTI- SALVATORE SPINELLI-(DOMENICO GIORDANO accorpato dalla condotta di Reggio C.) ma ce ne sono altri vicini a noi ed ancora non soci..... a noi tutti l'impegno ad avvicinare altri soggetti</p>
<p>i cuochi che già si fanno interpreti dei principi che noi promuoviamo (siano essi di ristorante, osteria o mensa);</p>	<p>SONO GIA' NOSTRI SOCI: DELFINO MARUCA ,LILLA GATTO -(i soci del progetto alberghiero: Bernardina Arcidiacono- Caterina Geracitano – Giuseppe Giacobbi- Francesco Pucci-) ma anche i nostri soci impegnati nelle strutture di ristorazione (MASSIMO STIRPARO) Ce ne sono altri vicini a noi ed ancora non soci..... alcuni cuochi docenti dell'IPSSAR o i cuochi di alcuni ristoranti che hanno aderito al nostro progetto ADOTTA UN PIATTO SLOW FOOD per esempio....)</p>
<p>i giovani che si affacciano al mondo del lavoro e cercano un punto di riferimento per investire la loro vita in qualche ambito legato al sistema cibo,</p>	<p>SONO GIA' NOSTRI SOCI: GIUSEPPE BARBUTO- ALESSANDRO DE MUNDA-GIACOMO GIGLIOTTI- ALESSANDRO PUGLIESE -SALVATORE RANIERI- ANTONIO RATTA'- MARIAVITTORIA REVERSO- ANNA RICCIO- SILVIA SESTO-LUIGI TROPEANO</p>
<p>gli appassionati di cucina, vino, gastronomia che hanno accompagnato il nostro percorso verso la nuova gastronomia e vogliono ancora farne parte;</p>	<p>Qui dovrebbero ritrovarsi tutti i soci della nostra condotta ...quelli che amano la buona cucina (altrimenti che soci Slow food sono??? ..) e poi in particolare -quelli che partecipano perchè prediligono le nostre uscite domenicali nel territorio alla ricerca del patrimonio enogastronomico da sostenere -quelli che con assiduità e serietà partecipano al nostro concorso gastronomico con i loro piatti -quelli che chiamano per segnalare un'osteria o un ristorante dove si mangia bene o dove si mangia male -quelli che raccolgono antiche ricette... -quelli che si dedicano ad attività sociali e culturali in tema come la pesca (MIMMO GARUFI)</p>

	<p>-quelli che tramandano antichi mestieri come il cupetaro (BRUNO PLATTI)</p> <p>- quelli che svolgono attività nel settore del commercio legato alla gastronomia: GIANNI SGRO'- MAURIZIO PACETTA- SALVATORE RANIERI- SALVATORE FRUSTILLA-ANTONIO MAIDA</p>
<p>le istituzioni educative di ogni ordine e grado che considerano importante l'approccio al mondo del cibo da noi promosso e intendono inserirlo nei propri programmi;</p>	<p>SONO GIA' NOSTRI SOCI:</p> <p>PAOLO RIVERSO- KARIN VANBEEK- KATIA MARUCA- BRUNELLA DE PACE- ROSALBA PUGLIESE -LUCIANA PAPINI-KATIA REDA</p> <p>Speriamo di avere altre adesioni con il progetto che stiamo cercando di avviare con l'orto in condotta...</p>
<p>gli enti pubblici che governano il territorio e manifestano l'interesse a seguire le linee guida da noi proposte sui temi che ci stanno più a cuore:</p>	<p>ALCUNI AMMINISTRATORI di enti locali</p> <p>SONO NOSTRI SOCI: ANTONIO RATTA'- ANTONIO MATOZZO -ANNA RICCIO</p> <p>ma ce ne sono altri vicini a noi ed ancora non soci.....(o forse in questo caso è preferibile che non lo siano per evitare incompatibilità , o forse potrebbero iscriversi semplicemente come soci individuali , a norma di statuto</p> <p>SALVO TROVARE FORME DIVERSE DI AFFILIAZIONE... per gli enti che rappresentano, ma restano comunque soggetti sempre attenti ai nostri progetti :</p> <p>-GLI ASSESSORATI ALLA PUBBLICA ISTRUZIONE, ALL'AMBIENTE, ALL'AGRICOLTURA ED AL TURISMO DELLA REGIONE CALABRIA;</p> <p>- L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE DI SOVERATO, LA PRESIDENZA DEL CONSIGLIO COMUNALE DI SOVERATO, GLI ASSESSORATI ALL'AMBIENTE -ALLA PUBBLICA ISTRUZIONE E QUELLO ALL'AGRICOLTURA DELLA PROVINCIA DI CATANZARO, LA CAMERA DI COMMERCIO DI CATANZARO, E POI ANCORA IL GAL SERRE CALABRESI E LA STRADA DI SAPORI CASSIODOREI di cui noi siamo soci</p>
	<p>Noi (slow food Soverato) possiamo aggiungere ancora CATEGORIE SPECIALI e davvero importanti :</p>
	<p><u>I SOCI ESPERTI SULLE TEMATICHE DEL CIBO E DEI PRODOTTI</u> riconosciuti a più livelli in campo extra regionale e nazionale ,dentro e fuori Slowfood (GERARDO MANCUSO- MARISA PESOLA – VIRGINIA ALOI- PINO GIORDANO-CONCETTA MANFREDI- NINO CONVERTINI- PINO MANCUSO)</p>
	<p>I soci con compiti dirigenziali importanti nelle Amministrazioni pubbliche o sanitarie :</p> <p>FRANCO DELL'APA- MICHELE DE VITA - AMALIA MILANO- NICOLA MATRAGRANO-</p>
	<p>I soci impegnati nell'Università e nella ricerca</p> <p>Francesco Suraci e Annamaria Paoletti nuovi soci- Luigi Tropeano.</p> <p>Ce ne sono altri vicini a noi ed ancora non soci..... (Maria Teresa Russo. o altri che sono stati soci e potrebbero riscrivere (Franco Santopolo ad</p>

	eempio)
	I soci impegnati nelle organizzazioni degli agricoltori o che operano in stretta collaborazione con queste :Franco Matozzo, Giuseppe Rotiroti, Nino Convertini,
	I soci che hanno competenze preziose e vengono dall'esperienza ARSSA: Virginia Aloï, Nino Convertini, Pino Giordano, Concetta Manfredi, Ce ne sono altri vicini a noi ed ancora non soci..... (Luigia Iuliano,
tutti questi soggetti, e altri ancora, devono divenire in qualche modo patrimonio di Condotta.	Così ci stimolano da Slow food Italia e così faremo con il contributo di tutti voi, per continuare a costruire la rete, quella di cui parliamo da alcuni anni, da quando abbiamo maturato la filosofia del BUONO-PULITO E GIUSTO...

**ED OVVIAMENTE MA NON PER ULTIMO,
SONO UNA RISORSA**

I SOCI FONDATORI DI QUESTA CONDOTTA , ANCORA ISCRITTI CON NOI, ED I COMPONENTI DEL DIRETTIVO CHE HANNO DECISO DI NON RICANDIDARSI IN QUESTA FASE MA CHE COMUNQUE RESTANO SOCI ED ASSICURERANNO IN ALTRE FORME LA LORO DISPONIBILITA'(PIETRO CHIEFARI, MARIA LAGANA', ANTONIO CHIARAVALLI, FRANCESCA SLATINO, LUCIO DANIELE)

QUESTO E' IL NOSTRO PATRIMONIO DI ENERGIE E SCUSATE SE VI SEMBRA POCO.....

ABBIAMO UNA PRIMA PROPOSTA DI COMPOSIZIONE DEL DIRETTIVO, DI SOCI CHE VOGLIONO IMPEGNARSI O REIMPEGNARSI....

ANTONELLA DE PACE E SABRINA SILIPO , DEL DIRETTIVO USCENTE

MARIA VITTORIA REVERSO ED ERNESTO GUALTIERI COME NEW ENTRY

MA POTREBBERO SCIogliere LA RISERVA (messa solo per motivi pratici di mancanza di tempo da dedicare) LUCIA VACCARO- ROSA ALCARO.....

ED ALTRI ANCORA CHE SI POSSONO PROPORRE STASERA.....

IN OGNI CASO TUTTI I SOCI SONO INVITATI A RIFLETTERE E DAL LORO PUNTO DI VISTA A DARE L'ADESIONE A FAR PARTE DELLE DUE GRANDI AREE TEMATICHE

EDUCAZIONE AL GUSTO

CONSERVAZIONE DEL PROPRIO PATRIMONIO AGROALIMENTARE

in questa cornice i soci saranno chiamati successivamente ad organizzarsi ed esprimere un responsabile di progetto

E' CHIARO CHE DENTRO QUESTI DUE FILONI TROVANO SPAZIO UNA SERIE DI PROGETTI

In queste due grandi famiglie (COME IL CONSIGLIO DEI GOVERNATORI CI STIMOLA A FARE) possiamo fare rientrare un ampio elenco di iniziative TRA QUELLE INDICATECI e costruire il nostro Dossier(che ha inizio questa sera , ma abbiamo tempo fino alla fine dell'ano):

-un Orto in Condotta;(NE ABBIAMO AVVIATO UNO A S. CATERINA con il contributo della Provincia, assessorato all'Ambiente e speriamo di concluderlo entro l'anno)

- un Presidio del cui destino la Condotta si assume la responsabilità (a partire da un concreto sostegno ai produttori sul piano della promozione e commercializzazione in ambito locale del prodotto);(potremmo e dovremmo trovare le risorse finanziarie per IL PRESIDIO DELLA CUPETA DI MONTEPAONE o per i FAGIOLI DI CORTALE)

☞ un Mercato della Terra;(QUESTO è più COMPLESSO , perchè la procedura è molto delicata e richiede davvero tanta energia in termini di risorse umane e di soldi.....Un nostro socio , ROSARIO DE MICHELI, lo sta predisponendo per l'area orticola e per quella del pomodoro di Belmonte nel comune di Longobardi)

– **il sostegno alla locale Comunità del cibo che è parte della rete Terra Madre (in forma analoga a quanto proposto per i Presidi);**(noi potremmo pensare ad alcune comunità possibili : quella dell'olio o quella della castagana o meglio ancora quella della nocciola, visto che il nostro socio Giuseppe Rotiroti è presidente del Consorzio della NOCCIOLA DI CALABRIA CON SEDE A CARDINALE. Ma altri interessanti percorsi si potrebbero fare

– **l'animazione della rete tra ristoratori, produttori, co-produttori e istituzioni del territorio (con iniziative utili a stabilire legami stabili finalizzati a far crescere in forma virtuosa l'economia locale);**(E QUI ABBIAMO BUONE POSSIBILITA' , si tratta di affinare le nostre ESPERIENZE . Si tratta anche di riprendere il legame con l'IPSSAR, con il quale stiamo per dare vita ad un progetto finanziato sempre dalla Provincia , assessorato alla Pubblica Istruzione .

– **la creazione di un gruppo d'acquisto all'interno della Condotta;**
(ANCHE QUESTO SAREBBE POSSIBILE , basta organizzarsi bene..., con serietà e professionalità...Importante in questa direzione il buon rapporto che abbiamo con le organizzazioni degli agricoltori, in particolare con La Coldiretti che anche a livello Nazionale è vicina alle nostre posizioni).

– **la realizzazione di un costante programma formativo per gli adulti (partendo dai corsi Master of Food);**(AVEVAMO LANCIATO L'APPELLO PER RIAVVIARE I MASTER OF FOOD. Ma senza una preadesione da parte dei soci è difficile mettersi in cammino . Per ora abbiamo la disponibilità di un luogo fisico dove tenere i nostri corsi vista la risposta positiva alla mia richiesta dataci dalla nuova socia , Enrica Sinopoli, presso la VILLA, UN INTERESSANTE BED AND BREAKFAST di Soverato)

propongo comunque di fare rientrare tra i progetti del dossier che ci chiedono anche i nostri PROGETTI DAVVERO ORIGINALI

li abbiamo sperimentati in questi anni e ci hanno fatto conoscere ed apprezzare fuori dai nostri confini :

– **IL PROGETTO PER UN PERCORSO SUL VINO QUOTIDIANO E DI QUALITA' CHE ABBIAMO CHIAMATO "VINI CALABRESI IN VETRINA E IN DEGUSTAZIONE"** giunto nel 2008 alla V^a edizione .

– **IL PROGETTO DI RECUPERO DEI SAPERI DELLA CUCINA DELLA TRADIZIONE;**(questo progetto è compreso dentro le due azioni che viaggiano in parallelo:

– **IL CONCORSO GASTRONOMICO**(giunto nel 2008 alla VIII^a edizione).

- **ed il PROGETTO "ADOTTA UN PIATTO SLOW FOOD "RIVOLTO AI RISTORATORI (ideato nel 2006 ed avviato nel 2008 con la pubblicazione del libro che porta lo stesso nome)**

ci dicono da Slow Food Italia che...

.....Ogni Condotta sarà libera di sviluppare la propria attività creativa (ovviamente evitando le pratiche che l'associazione o le leggi vietano: mangiare tonno rosso o datteri di mare, utilizzare cibi geneticamente modificati e così via) a patto di motivare la propria esistenza, in primis ai suoi stessi soci, con l'impegno verso il territorio sui due temi fondanti dell'educazione (in particolare a favore delle giovani generazioni) e della conservazione del proprio patrimonio agroalimentare (inteso che in esso si comprende la memoria, la comunità dei produttori, i cuochi della tradizione, eccetera).

Quindi siamo a buon punto...

**ARMIAMOCI DI ZAPPE , SCODELLE, PIATTI, PENTOLE . PENNE, MATITE, COMPUTERS.....
DI TANTA BUONA VOLONTA' ED ENTUSIASMO
E.....RIPARTIAMO TUTTI INSIEME**

**PER COSTRUIRE IL FUTURO DI SLOW FOOD CONIUGANDO IL PIACERE DI STARE INSIEME
CON L'IMPORTANZA DELLE NOSTRE AZIONI PER UN MONDO MIGLIORE.**

**VI RICORDO IN ULTIMO MA NON PER IMPORTANZA CHE LE AZIONI PER UN'AGRICOLTURA
SOSTENIBILE COME LA PENSIAMO NOI , POTREBBE INCIDERE IN MANIERA SIGNIFICATIVA ALLA
RISPOSTA AI CAMBIAMENTI CLIMATICI E LE CONDIZIONI ATMOSFERICHE DI QUESTI ULTIMI
TEMPI CI DOVREBBERO FARE RIFLETTERE.....**

Marisa Gigliotti

Dopo questa parte di relazione, sono stati proiettati i grafici con le elaborazioni della composizione sociale dei soci, evidenziando che al 31 dicembre 2008 è presente nella misura del 13 % il gruppo dei primi soci(iscritti dal 2000 al 2002),Un numero importante che rappresenta la continuità e la condivisione di un lavoro. Tra i non presenti, sono stati ricordati i soci che ci hanno lasciato per la loro morte prematura .

L'86% dei soci si iscrive direttamente presso il fiduciario , confermando una presenza attiva nel territorio, che comunque è ancora più alta, perché in questo calcolo sono compresi i soci di Reggio Calabria , con i quali abbiamo per ora un rapporto momentaneo di frequentazione,in attesa che si riapra lì una nuova condotta.

Il 59% dei soci si è iscritto a partire dal 2006, e proprio con loro dobbiamo trovare forme di coinvolgimento, perché continuino a frequentare la nostra condotta.

Altri dati significativi riguardano la presenza di soci giovani (entro i 30 anni) e di soci Kids (entro i 13 anni), ai quali la fiduciaria ha consegnato le due ultime pubblicazioni di Slow Food editore sul Cioccolato e sul Formaggio.

L'attività sociale dell'anno 2008(sia la parte di partecipazione agli eventi nazionali sia quella svolta direttamente dalla condotta) ,è stata sempre comunicata a tutti i soci con l'invio della news lettera periodica , In assemblea, per comodità di comunicazione è stata presentata con la proiezione di una serie di slides e di foto, che riportavano le didascalie con le date di riferimento.

La fiduciaria ha ringraziato i soci che con la loro presenza e con il loro contributo volontario (ivi incluso la quota per il convivium versata all'atto del rinnovo) hanno consentito lo svolgersi delle manifestazioni .Ha ringraziato anche gli Enti che hanno concesso contributi finanziari: Slow food Italia, Comune di Soverato, Associazione Bucine un Comune in fiore, Provincia di Catanzaro, Camera di Commercio di Catanzaro, commercianti ed esercizi economici di Corso Umberto e via Chiarello.

Come deciso, nel direttivo che aveva preceduto la convocazione dell'assemblea, per la programmazione del 2009, visto che uno dei punti era la rielezione del comitato direttivo per le dimissioni della maggioranza di quello in carica, non si sono tracciate puntualmente tutte le attività del 2009, rimandando al nuovo comitato di condotta la programmazione . Sono stati comunque comunicati gli appuntamenti già decisi a livello nazionale, per garantire per tempo la partecipazione dei soci:

assemblea delle condotte : 20-22 marzo

Vinitaly a Verona: 2-5 aprile

Slow fish a Genova : 17-20 aprile

Distinti salumi a Cagli: 1-2-3 maggio

Slow food on film a Bologna : 6-10 maggio

Figli di un Bacco Minore a Bagnacavallo: 12-13-14-giugno

Cheese a Bra : 18-19 settembre

Festa degli orti: 11 novembre

L'organizzazione e le date dei programmi futuri del convivium di Soverato (visite a produttori, uscite domenicali, programmazione della partecipazione al festival delle regioni a Bucine, Vini in vetrina e in degustazione, nuova edizione del concorso gastronomico della cucina Calabrese della tradizione) terranno conto di questa griglia di appuntamenti Nazionale e le date saranno decise dal nuovo comitato di condotta.

La fiduciaria ha comunicato che saranno avviati nel 2009 , perché programmati nel 2008, due progetti importanti sui quali c'è il contributo economico della Provincia di Catanzaro:

-l'orto in condotta, che si sta avviando a S.Caterina Jonio con il contributo del comune e dell'assessorato all'ambiente della provincia di Catanzaro

-il progetto: cibo-cultura e territorio, con la realizzazione di 5 laboratori del gusto, presso l'IPSSAR di Soverato, con il contributo dell'IPSSAR e dell'assessorato alla Pubblica Istruzione della provincia di Catanzaro.

Per gli altri progetti saranno presentate entro il mese di febbraio, le istanze agli enti.

Sono intervenuti i soci , Pino Mancuso. Virginia Aloi, Claudio Franchini , Maria Laganà, Gianni Sgro, che hanno espresso il consenso per l'attività svolta finora e per aver saputo tenere vivo l'interesse ed il collante giusto tra i soci . In particolare, Maria Laganà, a nome dei componenti del comitato direttivo uscente che hanno presentato le dimissioni , ha chiarito che questa scelta era dettata dalla volontà di fare entrare nuovi soci, per un ricambio e che comunque appoggeranno le attività della condotta , condividendone lo spirito.

Molti soci hanno chiesto informazioni sui corsi master of food che si possono attivare e dopo alcune brevi indicazioni sulle caratteristiche e le finalità sono state raccolte le prime adesioni per l'avvio dei master: olio, dolci, vino , fermo restando che solo al raggiungimento del numero minimo richiesto si potranno avviare.

La fiduciaria ha informato l'assemblea che la nuova socia Enrica Sinopoli, può mettere a disposizione per i master of food e per laboratori del gusto, il locale al piano terra della sua struttura "la Villa", un bed and breakfast che si trova a Soverato.

Le tracce del documento inviato da Slow food Italia, hanno contribuito ad aprire la riflessione sul nuovo ruolo che ogni condotta avrà nella costruzione dell'associazione slow food, ed alcuni soci hanno rimarcato la necessità di un vero coordinamento regionale con i rappresentanti eletti dal basso attraverso le candidature poste dalle condotte, per evitare la situazione di stallo e di debolezza che lo slow food Calabria sta vivendo.

Questo è stato un punto fermo nella discussione, per cui si è deciso di appoggiare e favorire ogni azione utile per il rafforzamento del ruolo della condotta come espressione del proprio territorio, e per la definizione dei ruoli e delle responsabilità all'interno della nuova struttura regionale.

Le azioni messe in campo dalla condotta di Soverato, fin dal suo nascere, sono perfettamente in linea con quanto prefigurato da Slow food Italia, si tratta di renderne ancora più consapevoli i soci e di portare a compimento i progetti avviati, coinvolgendo sempre di più i soggetti (soci ed amici slow food) che possono trovare interesse per le competenze ed il bagaglio di esperienza personale.

A questo punto sono stati votati all'unanimità i due punti :

-Elezione del nuovo comitato direttivo così composto: Marisa Gigliotti(fiduciaria),Antonella DePace, Ernesto Gualtieri, Maria Vittoria Rivero,Sabrina Silipo, Maria Lucia Vaccaro.

-Approvazione del bilancio consuntivo :

RENDICONTO DEGLI INCASSI E PAGAMENTI E SITUAZIONE PATRIMONIALE SLOW FOOD - CONDOTTA DI SOVERATO. PERIODO AMMINISTRATIVO 2008

SEZIONE A INCASSI E PAGAMENTI

A1 Incassi della Gestione

Quote Associative	€ 7.229,70
Contributo Slow Food Italia	€ 260,00
Contributo CCIAA di CZ	€ 955,61
Vendita libri	€ 2.048,50
Partecipazione a Bucine	€ 2.860,00

Manif. Vini in vetrina e Degustaz.	€ 5.714,82
Concorso Gastronomico	€ 2.270,00
Altre manifest. ed Eventi	€ 2.678,00
Sub totale	€ 24.016,63

A2 Incassi in c/capitale

Incassi da disinvestimenti	€ 0,00
Incassi da prestiti ricevuti	€ 0,00
Sub totale	€ 0,00

A3 TOTALE INCASSI € 24.016,63

A4 Pagamenti della Gestione

Contributo Slow Food Nazionale	€ 5.114,80
Stampa libro "Adotta un piatto Slow Food"	€ 5.876,00
Partecipazione a Bucine	€ 2.800,00
Manif. Vini in vetrina e Degustaz.	€ 4.162,80
Concorso Gastronomico	€ 3.508,62
Altre manifest. ed Eventi	€ 2.805,00
Spese telefoniche	€ 275,00
Spese postali	€ 230,47
Cancelleria	€ 146,82
Spese bancarie	€ 136,25
Altre spese documentate	€ 490,25
Sub totale	€ 25.546,01

A5 Pagamenti in c/capitale

Investimenti	€ 0,00
Rimborso prestiti	€ 0,00
Sub totale	€ 0,00

A6 TOTALE PAGAMENTI € 25.546,01

Differenza fra Incassi e Pagamenti	-€ 1.529,38
A7 Fondi Liquidi Iniziali	€ 2.419,90
A8 Fondi Liquidi Finali	€ 890,52

RENDICONTO DEGLI INCASSI E PAGAMENTI E SITUAZIONE PATRIMONIALE SLOW FOOD - CONDOTTA DI SOVERATO. PERIODO AMMINISTRATIVO 2008

SEZIONE B SITUAZIONE ATTIVITA' E PASSIVITA' AL TERMINE DELL'ANNO

B1 Fondi Liquidi

Banca c/c	€ 823,02
Cassa	€ 67,50
Totale Fondi Liquidi	€ 890,52

B2 Attività Monetarie e Finanziarie

Crediti v/Provincia di CZ Assess.Agric.	€ 1.500,00
Totale Attività Monetarie e Finanziarie	€ 1.500,00

B3 Attività detenute per la gestione dell'Ente

Rimanenze	€ 3.348,00
Depositi Cauzionali	€ 10,33
Immobilizzazioni Materiali	€ 1.111,50
Totale Attività detenute per la gest.Ente	€ 4.469,83

B4 Passività

Debiti v/Slow Food Nazionale	€ 401,80
Debiti v/Slow Food Promozione	€ 77,75
Totale Passività	€ 479,55

L'assemblea dei soci si è chiusa alle ore 20,00.

A conclusione della serata, i soci si sono intrattenuti per la degustazione dei piatti preparati da Lilla Gatto, la socia che ha aperto il nuovo punto di ristoro con piatti da sporto.

La fiduciaria Marisa Gigliotti