



Slow Food[®]

Gorgonzola - Martesana

Relazione sulla Gestione

2014

ATTIVITA' 2014

Il 2014 è stato il nono anno di attività della Condotta Slow Food di "Gorgonzola e della Martesana". Esso è stato caratterizzato da:

- La conferma dell'impegno nelle attività di educazione e diffusione della filosofia e dei programmi di Slow Food, nonostante le difficoltà derivanti dalla perdurante crisi economica.
- L'elezione e insediamento dell'attuale Comitato in seguito al Congresso del 23 Marzo; il raggiungimento del limite massimo di due mandati da parte del precedente Fiduciario e fondatore ha imposto il cambio di rappresentante legale.
- Un grande successo di Infiniti Blu 2014 in gran parte delle sue iniziative, non ultimo il concorso caseario nazionale che ha visto la partecipazione di oltre 50 campioni di formaggi erborinati da tutta Italia.
- Il recupero, almeno parziale, dell'importante disequilibrio della situazione finanziaria del 2013, nonostante il perdurare di alti costi di gestione ascrivibili per una parte importante e non comprimibile all'affitto del box dove la Condotta tiene il proprio materiale.
- La proficua collaborazione con altre associazioni di volontariato ed enti del territorio, nonché il rafforzamento delle relazioni con alcune amministrazioni comunali.
- Il tentativo di maggior partecipazione e conoscenza delle altre associazioni presenti sul territorio di Gorgonzola, anche mediante l'adesione alla Consulta delle Associazioni.
- L'incremento del numero di associati, che è tornato a superare i 100.
- Il sostanziale successo, pur con qualche importante deficienza organizzativa e manageriale, di una edizione di Terra Madre Day – Piatti dal Mondo realizzata in collaborazione con l'Associazione Il Disegno ONLUS di Vaprio d'Adda: amici di altri Paesi hanno cucinato alcuni piatti tipici e tradizionali contestualizzandone l'importanza, gli ingredienti, il momento dell'anno o della giornata in cui vengono consumati. Uno degli scopi era favorire la conoscenza gastronomica/culturale reciproca e conseguentemente l'inclusione sociale. L'iniziativa è stata molto apprezzata da non soci e soci tra cui ricordiamo rappresentativamente i complimenti di Silvio Barbero, tra i fondatori di Slow Food, e l'interessamento di Abderrahmane Amajou di Slow Food Internazionale.
- La sostanziale invarianza del numero delle realtà buone, pulite e giuste mappate, sicuramente uno dei temi da migliorare nell'anno in corso.
- Il grande successo delle numerose edizioni del Corso di Pasticceria di Base, tenute dal pluripremiato Maurizio Bonanomi della Pasticceria Merlo di Pioltello.

TERRITORIO

La Condotta di Gorgonzola e Martesana, che insiste sull'area attraversata dal Naviglio Martesana, comprende nel proprio territorio, oltre allo stesso Comune di Gorgonzola, i comuni limitrofi di Basiano, Bellinzago Lombardo, Bussero, Cambiagio, Carugate, Cassano d'Adda, Cassina De' Pecchi, Cernusco sul Naviglio, Gessate, Grezzago, Inzago, Liscate, Masate, Melzo, Pessano con Bornago, Pioltello, Pozzo d'Adda, Pozzuolo Martesana, Rodano, Segrate, Settala, Trezzano Rosa, Trezzo sull'Adda, Truccazzano, Vaprio d'Adda, Vignate e Vimodrone.

BASE ASSOCIATIVA

Al 31 Dicembre 2014 la Condotta annoverava 107 soci, rispetto agli 83 dell'anno precedente, con un incremento del 30%.

In realtà, è più corretto fare il confronto con i 101 soci del 2013, giacché il livello fisiologico attestatosi negli anni è nell'intorno del centinaio; comunque, seppur lieve, si nota un incremento.

COMITATO DI CONDOTTA

Il Comitato di Condotta è stato nominato dai soci durante il Congresso di Condotta del 23 Marzo 2014, ed è costituito dal Fiduciario Alessandro Romussi (Responsabile Rapporti con le Amministrazioni locali, le altre Associazioni e con Slow Food regionale e nazionale), dal Segretario Angelo Balconi (Responsabile Orti, Comunicazione, sito web e social media), dall'ex Fiduciario Massimo Casirati (Responsabile del Tesseramento), dal Tesoriere Rodolfo Tumiatì (Responsabile della Finanza e dell'organizzazione di Infiniti Blu), da Annarita Stanzione (Rappresentante presso la Consulta delle Associazioni di Gorgonzola, Responsabile Eventi e progetto Kids), da Roberto Di Stefano (Responsabile Educazione: MoF e Laboratori del Gusto), da Luigi Siena e Bruno Sarco.

Il Comitato di Condotta si avvale di un Comitato Scientifico composto da Paolo Ambrosini (vini), Antonio Corbari (agricoltura biologica), Paolo Leone (formaggi), Paolo Mattavelli (birre).

SEDE

La mancanza di una sede è stata in tutti questi anni un grave handicap, sia sul piano gestionale che su quello "conviviale". A ciò si aggiunge l'onere per l'affitto di un box, utilizzato come magazzino, il cui costo supera gli € 800 annui.

EVENTI

Nella tabella sottostante sono elencati gli eventi salienti del 2014, escludendo Infiniti Blu per cui vi è una sezione ad hoc.

Laboratori del Gusto	Attività didattiche
Un quarto di gusto: Gennaio	Corso di introduzione al vino (con SF Bassa Bergamasca): Aprile
Sapori delle cime (Festa d'Autunno di Gessate): Ottobre	Laboratorio sui formaggi dei presidi ad Alta Qualità – Villa Castelbarco di Vaprio d'Adda: Maggio
	Sabato DiVino (con Leolandia, Banca del Vino, e altre condotte lombarde)
Eventi	Corso base di pasticceria: due edizioni in Ottobre e Novembre
M'illumino di meno – Cena a lume di candela: 14 Febbraio in collaborazione con Comitato Soci Coop Lombardia zona Vignate.	Tour goloso e sapiente
Noi&Expo in collaborazione con Concordiola: Marzo	Gita al Salone del Gusto (con SF Melegnano): Ottobre -non realizzato per basso numero di iscrizioni-)
L'albero, l'ape e la vita sulla terra – SF Day (con ASTROV): Maggio	
Festa della Birra - "E...state a tutta birra" in collaborazione con SF Bassa Bergamasca e Coop Soc. Batrachos: Giugno	Fiere e Sagre
Il G(i)usto nel Piatto (con ManiTese, MondoAlegre, La Cordata): Luglio	Mercato dei produttori di Liscate (in collaborazione con Cop. Soc. Batrachos): Aprile
Terra Madre Day – Piatti dal Mondo (con Il Disegno ONLUS): 10 Dicembre	Fiera d'Autunno a Gessate – mercato dei produttori: Novembre

Non si è potuto realizzare l'evento "A cena dal produttore" presso la realtà di Cascina Castellazzo a Ottobre a causa di un insufficiente numero di iscrizioni.

Si è infine partecipato all'ideazione dei progetti da proporre in un Bando per un finanziamento della Fondazione Cariplo come partner della Pro Loco di Pioltello. Al momento della stesura, la domanda non ha potuto essere ancora presentata dalla capofila Pro Loco.

Nel 2014 si sono svolte a Gessate le elezioni comunali. La nostra Condotta ha colto quest'occasione per inviare ai candidati sindaco una Lettera Aperta per promuovere i temi che ci stanno a cuore, affinché venissero considerati sia nella campagna elettorale che, e soprattutto, nei futuri programmi. La stessa lettera è stata anche inviata al neo eletto sindaco di Cassina de' Pecchi.

Infine, l'Orto Solidale Slow Food della Pagnana ha svolto numerose cene durante tutto l'anno a supporto delle attività della Comunità della Pagnana e dell'Orto stesso.

Nel 2014 non ha avuto luogo alcuna iniziativa legata a gruppi di acquisto.

INFINITI BLU

L'edizione 2014 ha visto il ripristino del Mercato dei Produttori nello spazio designato da Pro Loco, in Piazza della Repubblica.

Il feedback della nuova collocazione non è stato univoco: i nuovi mercanti, tra cui un produttore di formaggi proveniente dalla Sardegna, erano sostanzialmente soddisfatti; chi invece aveva provato la precedente collocazione di via Italia si è dichiarato insoddisfatto.

Il concorso caseario nazionale ha visto la partecipazione di oltre 50 campioni di formaggi erborinati, provenienti da tutta Italia. Vi hanno partecipato, per la prima volta, anche molti produttori del consorzio del Gorgonzola DOP.

La premiazione è avvenuta al Salone del Gusto – Terra Madre di Torino nello stand di Regione Lombardia, dove Slow Food Lombardia ha garantito un'ottima visibilità sia della nostra Condotta che del nostro partner Onaf, ed è stata seguita da un laboratorio nel pomeriggio.

È doveroso verso i Soci della Condotta, osservare che Gorgonzola e Martesana ha offerto il biglietto di ingresso ad un rappresentante di ogni produttore e ad un accompagnatore a chi ne faceva richiesta. L'esborso è stato certamente importante - seppur sostenibile grazie alla fortunata coincidenza del successo economico di questa edizione - e non era preventivato a causa di una probabile incomprensione con la Segreteria regionale.

La partecipazione ai laboratori è stata di 181 presenze, un record assoluto, delle quali 57 alla serata Blu, Blues & Beers, durante la quale si è svolta la premiazione del concorso fotografico "Il formaggio fa cheese", organizzato in collaborazione con Click-Art.

In termini economici, l'edizione 2014 di Infiniti Blu ha generato un utile di € 1.358, da confrontarsi con gli € -99 del 2013 e gli € 952 del 2012. Ciò è stato possibile grazie ad una intelligente ricerca di sponsorizzazioni tra i produttori di vini, birre e formaggi e ad una più che attenta gestione dei costi.

CONFRONTI ECONOMICI EDIZIONI INFINITI BLU 2009 - 2014

TABELLA 1 - RECAP INFINITI BLU 2014 (senza associazioni)

	2009		2010		2011		2012		2013		2014	
	N°	€	N°	€	N°	€	N°	€	N°	€	N°	€
Vendita edizioni e gadgets	27		12		10		14		10		11	
Ricavi		382,00		163,00		144,50		201,00		113,00		125,20
Costi		229,20		97,80		86,70		87,60		67,80		62,60
Utile		152,80		65,20		57,80		113,40		45,20		62,60
Mercato Produttori	7		17		13		12		0		9	
Ricavi		350,00		750,00		720,00		780,00		0,00		720,00
Costi		0,00		100,00		100,00		209,90		0,00		320,00
Utile		350,00		650,00		620,00		570,10		0,00		400,00
Laboratori	130		116		94		94		156		181	
Ricavi		1350,00		1664,00		1293,00		1413,00		1729,00		2277,00
Costi		341,78		797,24		1198,10		1137,03		1783,55		979,67
Utile		1008,22		866,76		94,90		275,97		-54,55		1297,33
Gazebo, Enoteca & Concorso	272		600		210		613		271		388	
Ricavi		272,00		893,00		626,50		993,00		821,00		1061,00
Costi		1528,52		105,00		700,21		1000,45		910,24		1463,20
Utile		-1256,52		788,00		-73,71		192,55		-89,24		-402,20
TOTALE Infiniti Blu												
Ricavi		2354,00		3470,00		2784,00		3387,00		2663,00		4183,20
Costi		2099,50		1100,04		2085,01		2434,98		2761,59		2825,47
Utile		254,50	11%	2369,96	68%	698,99	25%	952,02	28%	-98,59		1357,73

RESOCONTO ECONOMICO - FINANZIARIO

L'anno finanziario 2014 (tab. 1) ha generato un saldo per cassa di € 648, da confrontarsi con una perdita di € 1.539 del 2013. I ricavi sono stati di € 11.462 ed i costi di € 10.814, comprensivi di un contributo straordinario di € 500 al progetto internazionale 10.000 Orti in Africa.

Tutte le aree di attività della Condotta (tab. 2) hanno dato un contributo positivo, anche se, ovviamente, alcune iniziative sono servite a finanziarne altre.

In particolare, Infiniti Blu, grazie ad una quanto mai attenta gestione delle sponsorships e dei costi, ha contribuito significativamente al risultato totale, a differenza dell'anno precedente.

Le spese operative si sono ridotte, mettendo in risalto il peso con cui la voce Box grava sul nostro bilancio.

La cassa a fine anno è stata di € 2.710, con un recupero di € 648 rispetto all'anno precedente e si è riportata a valori allineati con lo storico. Va detto anche che l'esercizio si chiude con un saldo crediti/debiti di € 710, rendendo ancor più positiva la valutazione sulla gestione che, se contabilizzata per competenza, avrebbe generato un saldo positivo di € 1.358.

Per il 2015 ci si è dati l'obiettivo di chiudere senza perdite e di non intaccare la cassa, tenendo anche conto che i crediti non riscossi nel 2014 avranno un impatto positivo sull'anno a venire.

TAB 1. RENDICONTO ECONOMICO – CONFRONTO 2013 / 2014

ANNO 2013				ANNO 2014			
	Entrate	Uscite	Risultato		Entrate	Uscite	Risultato
Cassa al 01-01-2013	3.601			Cassa al 01-01-2014	2.062		
Sopravvenienze 2012	500	0	500	Sopravvenienze 2013	0	0	
Gestione 2013				Gestione 2014			
Associazioni	1.408	1.188	220	Associazioni	1.668	1.351	317
Edizioni Slow Food e Gadgets	137	24	113	Edizioni Slow Food e Gadgets	804	509	295
Educazione & Master of Food	6.103	5.377	726	Educazione & Master of Food	4.932	3.565	1.367
Infiniti Blu(netto di ediz e gadg.)	2.550	2.694	-144	Infiniti Blu(netto di ediz e gadg)	4.058	2.763	1.295
Beni durevoli	0	0	0	Beni durevoli	0	0	0
Gestione Operativa	299	3.253	-2.954	Gestione Operativa	0	2.126	-2.126
Totale Attività ordinaria	10.497	12.536	-2.039	Totale Attività ordinaria	11.462	10.314	1.148
Contributo TERRA MADRE		0	0	Contributo TERRA MADRE		500	-500
Altri Contributi		0	0				
TOTALE GESTIONE	10.997	12.536	-1.539	TOTALE GESTIONE	11.462	10.814	648
Risultato per Cassa 2013	-1.539			Risultato per Cassa 2014	648		
Cassa al 31-12-2013	2.062			Cassa al 31-12-2014	2.710		

ATTIVITA' 2014:

Cassa: € 2.710

Crediti: € 710

Magazzino:

- Edizioni Slow Food: € 250

- Materiali per degustazioni: € 100

PASSIVITA' 2014:

Nessuna

TAB. 2 CONSUNTIVO GESTIONE 2014 (per cassa)

CONSUNTIVO 2014			
	Entrate	Uscite	Risultato
Cassa al 01-01-2014			2.062
Sopravvenienze 2013			0
Gestione al 31-12-2014			
Associazioni	1668	1351	317
Edizioni Slow Food e Gadgets	804	509	295
			0
Educazione & Master of Food	4.932	3.565	1.367
<i>Un quarto di gusto 31/1</i>	435	419	16
<i>M'illumino di meno 14/2</i>	1.455	807	648
<i>Slow Food Day</i>	0	217	-217
<i>Corso di Pasticceria</i>	1.290	1.030	260
<i>Festa d'Autunno Gessate</i>	115	272	-157
<i>Terra Madre Day</i>	1.637	820	817
10000 Orti in Africa		500	-500
Infiniti Blu (netto di ediz e gadg.)	4058	2763	1.295
Beni durevoli			0
Gestione Operativa		2126	-2.126
<i>di cui banca</i>		145	-145
<i>di cui cancelleria e poste</i>		65	-65
<i>di cui BOX (182x2+50)</i>		815	-815
<i>di cui OVA</i>		38	-38
<i>di cui rappresentanza</i>		79	-79
<i>di cui rimborsi ai soci</i>		984	-984
<i>di cui altro</i>		0	0
Totale Gestione Ordinaria	11.462	10.814	648
Risultato per Cassa 2014			648
Cassa al 31-12-2014			2.710
Sopravvenienze che andranno al 2015			
Contributo alle Associaz. Comune Gorgo			300
Rimborso Festa d'Autunno di Gessate			500
Saldo associazioni non contabilizzate			-90
		TOTALE	710
Risultato teorico per competenza			1.358

ATTIVITA' GIA' IN CORSO O PIANIFICATE PER IL 2015

Ha avuto già luogo, nel mese di gennaio, nell'ambito della rassegna CINEXPO, la proiezione del film Slow Food Story presso il Cineteatro di Gessate con il commento di Paolo Ambrosoni e la degustazione di prodotti locali.

È in svolgimento a Febbraio la terza edizione del Corso di Pasticceria di Base.

Il 13 febbraio ha avuto luogo la cena conviviale "M'illumino di meno" a supporto del risparmio energetico.

E' programmato il Master of Food Tecniche di Cucina, in collaborazione con l'Accademia Formativa Martesana, a partire dal 9 Marzo a cura del docente Massimo Casirati.

È in programma per Aprile una lezione su cibo e legalità all'UTL di Gorgonzola con docente Roberto Silvestri del Convivium di Melegnano.

ALLINEAMENTO CON IL PIANO QUADRIENNALE 2014-2018

L'Orto Solidale, nato nel 2012, è oggi una realtà stabilmente radicata che suscita interesse nella comunità e dà vita a numerose iniziative collaterali. Si tratta, senza alcun dubbio, di un'iniziativa di successo, coerente con la visione di Terra Madre e con la missione educativa di Slow Food, che coagula intorno a sé un buon numero di soci attivi. Per questo, l'esperienza andrebbe replicata in altre parti del territorio, anche se non si sono ancora verificate le condizioni per la creazione di un secondo Orto Solidale.

E' in ritardo il progetto di mappatura delle realtà agroalimentari del territorio. Esso si è dimostrato più impegnativo del previsto, anche a causa della vocazione del nostro territorio all'industria, al terziario e, solo in misura minore, ad una agricoltura di tipo industrializzato.

Per quanto riguarda le Associazioni, l'obiettivo che la Condotta si era data era di superare sensibilmente quota 100; l'esito del 2014, con 107 iscritti, è in linea.

Nel settore dell'Educazione, la Condotta è sempre attiva nella realizzazione di eventi di educazione e di laboratori del gusto, permanendo comunque la difficoltà di organizzare MoF. Gli accordi presi con l'Accademia Formativa Martesana per il MoF "Tecniche di cucina" e la volontà di svolgere nel 2015 il MoF sulla spesa consapevole vanno nella direzione dettata dal piano.

La collaborazione con altri Convivia è stata tentata o realizzata con successo più volte in quest'anno.

Infine, si può sicuramente affermare che nel periodo in esame si sono realizzate, in linea con quanto pianificato, un buon numero di iniziative conviviali, quali cene ed appuntamenti golosi, e di iniziative più prettamente didattiche, come degustazioni e laboratori del gusto.

Non si sono realizzate gite golose e sapienti.

Il Fiduciario
(Alessandro Romussi)

Il Tesoriere
(Rodolfo Tumiati)