



Slow Food[®]
Gorgonzola - Martesana

Relazione sulla Gestione

2015

ATTIVITA' 2015

Il 2015 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; tra le numerose iniziative da menzionare la proficua collaborazione con l’Accademia Formativa Martesana nella proposta del Master of Food “Tecniche di Cucina” a cura del docente SF Massimo Casirati e il progetto “Buona Tavola e Buona Energia” svoltosi su tutto il territorio della Martesana grazie al supporto economico di Cogeser Vendite S.r.l. nonché la proposta in molte occasioni del format “La mappa della talpa” per i più piccoli (e non solo).
- Le attività legate a EXPO che hanno visto coinvolta la nostra condotta, in particolare la presentazione del progetto dell’Orto Solidale della Pagnana in due sessioni al Padiglione Slow Food mediante anche la proiezione del documentario della regista Michela Barzanò. La condotta, mediante l’Orto, si è candidata a riutilizzare uno dei cassoni utilizzati durante l’esposizione per la realizzazione di un orto solidale per normodotati e non in collaborazione con ABC nel territorio di Cernusco sul Naviglio. Il progetto è tra i dieci che compaiono sul sito nazionale. Altra iniziativa importante legata a EXPO è la partecipazione alla bella mostra Verde su Bianco organizzata dall’associazione Concordiola di Gorgonzola con il finanziamento e il supporto del Comune; la mostra è stata presentata su nostra proposta a Slow Food Theater a EXPO.
- Il successo del concorso caseario nazionale di Infiniti Blu 2015 ed, invece, un più incerto risultato delle altre iniziative della manifestazione.
- Lo Slow Food Day incentrato dalla Condotta sulla difesa dei suoli fertili, tema attuale nel nostro territorio e che ha avuto un seguito di azioni di sensibilizzazione politica diffusa in collaborazione con altre associazioni.
- L’abbattimento dei costi di gestione in seguito alla disdetta dell’affitto del box reso possibile dalla generosa offerta di una cantina in comodato d’uso gratuito da parte della nostra socia Maria Cristina Ricci.
- La proficua collaborazione con altre associazioni di volontariato ed enti del territorio, come l’Università del Tempo Libero di Gorgonzola con la proposta della lezione aperta ‘Cibo e Legalità’ con docenza di Roberto Silvestri della Condotta Sud Milano ed il laboratorio gratuito “Il Formaggio si fa con il latte” offerto alla comunità di Gessate a cura di Paolo Ambrosioni.
- Una sostanziale tenuta con un leggero incremento della base associativa.
- La sostanziale invarianza del numero delle realtà buone, pulite e giuste mappate, sicuramente uno dei temi da migliorare nell’anno in corso. Molte delle segnalazioni e i relativi commenti della Condotta sono diventate parte del volume “Fare la spesa con Slow Food” con la speranza che questo porti beneficio a produttori e coproduttori.
- L’apertura del canale YouTube della Condotta con al momento una versione a bassa risoluzione del documentario di Michela Barzanò sull’orto solidale, le slides del Prof. Stefano Salata sul consumo di suolo presentate allo Slow Food Day, le videoricette registrate per la mostra “Verde su Bianco” e un montaggio fotografico di Infiniti Blu.
- Il generale buon andamento dei conti ci ha consentito di finanziare interamente uno dei 10.000 orti in Africa, devolvendo alla Fondazione per la Biodiversità la somma di 1.000 euro invece dell’usuale raccolta fondi in occasione del Terra Madre Day. La Condotta è ora dunque gemellata con l’Orto scolastico di Alkale Dera in Etiopia oltre al precedente Orto comunitario di Ranomafana in Madagascar.
- Le dimissioni del Fiduciario e di altri cinque membri del comitato per ragioni personali e la mancanza di un candidato in seno al comitato.

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 2015 la Condotta annoverava 113 soci, rispetto agli 107 dell'anno precedente, con un modesto incremento del 5,6%; il livello fisiologico si attesta negli anni nell'intorno del centinaio (escluso il 2013, anno in maniera anomala inferiore al valore modale).

COMITATO DI CONDOTTA

Il Comitato di Condotta è stato nominato dai soci durante il Congresso di Condotta del 23 Marzo 2014 e modificato dall'Assemblea del 22/02/2015, ed è costituito, al 31 Dicembre 2015, 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 Educazione e progetto Kids), da Gino Santoro (Responsabile Eventi), da Paolo Leone (Responsabile Area Terra Madre), Matteo Scirea (coadiuvante educazione e comunicazione), Paola Pomo e Bruno Sarco.

Luigi Siena non ha rinnovato l'adesione all'associazione e non è più dunque membro del Comitato.

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

Come da precedente comunicazione ai soci, per ragioni familiari il Fiduciario è dimissionario dall'incarico e dal 1 Gennaio 2016 sta gestendo l'ordinaria amministrazione in attesa dell'Assemblea straordinaria dei soci; sono inoltre dimissionari dal comitato per ragioni personali e/o familiari e/o altro Massimo Casirati, Gino Santoro, Annarita Stanzione, Matteo Scirea e Paolo Leone (che si dimette anche dal comitato scientifico).

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 aggiungeva l'onere per l'affitto di un box, utilizzato come magazzino, il cui costo supera gli € 800 annui. Il costo del box è stato eliminato nella primavera del 2015 grazie alla generosità della socia Maria Cristina Ricci che ha offerto la sua cantina per serbare gazebo e materiale.

EVENTI

Nella tabella sottostante sono elencati gli eventi salienti del 2015, escludendo Infiniti Blu per cui vi è una sezione ad hoc.

Laboratori del Gusto	Attività didattiche
"Il formaggio si fa con il latte": laboratorio gratuito per i più piccoli svoltosi a Gessate nell'ambito della Festa di Autunno: Novembre	Corso di Pasticceria di base: Febbraio
	Master of Food "Tecniche di Cucina" in collaborazione con Accademia

	Formativa Martesana a cura di Massimo Casirati: Febbraio e Marzo
	“Cibo e legalità”, organizzazione del seminario tenuto da Roberto Silvestri della Condotta Sud Milano all’Università del Tempo Libero di Gorgonzola: Aprile
Eventi/EXPO	
Presentazione, commento e degustazione post proiezione al film “Slow Food Story” al Cinetatro di Gessate	
Presentazione del documentario “Orto Solidale della Pagnana” di Michela Barzanò a Slow Food Theater a EXPO: Giugno e Settembre	
Collaborazione con Concordiola per “Verde su Bianco”: ricerca e selezione degli chef che hanno preparato le videoricette della mostra, promozione della presentazione a cura dell’associazione Concordiola a Slow Food Theater.	Fiere, Sagre e Feste
Con i Piedi per Terra, pomeriggio di riflessione e festa sull’importanza del suolo fertile – SF Day (con ASTROV, Salviamo il Paesaggio, Comunità Solidale della Pagnana): Maggio	Presenza con il gioco educativo e sensoriale della “Mappa della Talpa” allo Swap Party di Cassano d’Adda: Aprile.
“Buona Tavola e Buona Energia”: serie di degustazioni gratuite in tutto il territorio della Martesana offerte da Cogeser Vendite S.r.l.	Presenza con il gioco educativo e sensoriale della “Mappa della Talpa” alla manifestazione “Caccia al Tesoro” della Consulta delle Associazioni di Gorgonzola: Maggio.
Terra Madre Day – Cena di raccolta fondi per 10000 Orti in Africa	

È purtroppo fallita per il numero insufficiente di iscritti la realizzazione del Master of Food Spesa Consapevole.

Il Comune di Vaprio d’Adda ha istituito una commissione DE.CO e ha chiesto la collaborazione della Condotta: Paolo Ambrosoni ha accettato l’incarico e fa ora parte della commissione.

La condotta, mediante il progetto Orto Solidale, ha inviato a Slow Food Italia una proposta per la assegnazione delle strutture progettate dallo studio di architettura Herzog & de Meuron per il padiglione Slow Food -Slow Food Italia vorrebbe infatti che le strutture che sono state utilizzate per l’esposizione continuino a vivere in validi progetti dopo EXPO- per la costituzione a Cernusco sul Naviglio in collaborazione con Amatori Baseball Cernusco e Enjoy Sport -associazioni con grande esperienza e competenza in attività che coinvolgono disabili- di un orto solidale in cui normodotati e disabili partecipino alla pari al progetto per creare una iniziativa per un mondo sostenibile... per tutti; la proposta di progetto è ora on line nei dieci progetti al link <http://www.slowfood.com/expo2015/it/le-idee-per-il-dopo-expo-del-padiglione-slow-food/>

La Condotta ha partecipato agli aperitivi-incontro AperiFood - Come Nutrire il Territorio e Decidere del Nostro Cibo, organizzati dal Comune insieme all’associazione Mani Tese e Associazione Supernovae.

Il nostro socio Carlo Orlandi di Vaprio d’Adda ha candidato l’Uva Delizia di Vaprio a salire sull’Arca del Gusto, il progetto della Fondazione Slow Food per la Biodiversità che vuole salvaguardare i prodotti a rischio di scomparsa. Al momento non ci sono riscontri.

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, tra le quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo- le cene a tema con la Comunità Solidale della Pagnana, "Orto in ciclo" in Aprile -bicicletta tra orti urbani-, visita dell'Orto e scambio di semi durante lo Slow Food Day...

Nel 2015 non ha avuto luogo alcuna iniziativa legata a gruppi acquisto e tour goloso e sapiente.

INFINITI BLU

L'edizione 2015 è stata proposta nell'usuale format (concorso, laboratori, cin cin cheese, gazebo, enoteca, mercato dei produttori) più un evento straordinario sugli erborinati francesi in collaborazione con Onaf.

Il mercato dei produttori ha visto la presenza di sette partecipanti (più uno iscritto ma collocatosi poi non negli spazi destinati a Slow Food) e purtroppo nessun produttore di formaggio.

Il concorso caseario nazionale ha visto la partecipazione di oltre 60 campioni di formaggi erborinati, provenienti da tutta Italia. Vi hanno partecipato numerosi anche molti produttori del consorzio del Gorgonzola DOP.

La premiazione è avvenuta a Cheese – Le Forme del Latte a Casa Slow Food a Bra, dove Slow Food Italia ha garantito un'ottima visibilità sia della nostra Condotta che del nostro partner Onaf.

La partecipazione a tutti i laboratori è stata modesta.

La partecipazione al cin cin cheese di Sabato è stata buona come anche dell'evento speciale sugli erborinati francesi.

In termini economici, l'edizione 2015 di Infiniti Blu ha generato, includendo € 91 di edizioni vendute, un utile di € 683, da confrontarsi con gli € 1.358 del 2014 e gli € -99 del 2013. Al dimezzamento degli utili hanno contribuito componenti positive, come il successo dell'enoteca, nel suo nuovo formato, come altre negative, come lo scarsa affluenza ai laboratori ed i maggior costi del Concorso. Nella tabella 1 successiva sono a confronto i risultati economici di Infiniti Blu dal 2011 al 2015.

TABELLA 1 - RECAP INFINITI BLU 2015 (senza associazioni)										
	2011		2012		2013		2014		2015	
	N°	€	N°	€	N°	€	N°	€	N°	€
Vendita edizioni e gadgets	10		14		8		11		9	
Ricavi		144,50		201,00		113,00		125,20		91,00
Costi		86,70		87,60		67,80		62,60		0,00
Utile		57,80		113,40		45,20		62,60		91,00
Mercato Produttori	13		12		0		9		8	
Ricavi		720,00		780,00		0,00		720,00		770,00
Costi		100,00		209,90		0,00		320,00		450,00
Utile		620,00		570,10		0,00		400,00		320,00
Laboratori	94		94		156		181		140	
Ricavi		1.293,00		1.413,00		1.729,00		2.277,00		1.611,00
Costi		1.198,10		1.137,03		1.783,55		979,67		957,68
Utile		94,90		275,97		-54,55		1.297,33		653,32
Gazebo, Enoteca & Concorso	210		613		271		388		1920	
Ricavi		626,50		993,00		821,00		1.061,00		780,00
Costi		700,21		1.000,45		910,24		1.463,20		1.161,09
Utile		-73,71		-73,71		-73,71		-73,71		-381,09
TOTALE Infiniti Blu										
Ricavi		2.784,00		3.387,00		2.663,00		4.183,20		3.252,00
Costi		2.085,01		2.434,98		2.761,59		2.825,47		2.568,77
Utile		698,99		952,02		-98,59		1.357,73		683,23
		25%		28%		-4%		32%		21%

RESOCONTO ECONOMICO – FINANZIARIO

L'anno finanziario 2015 (tabella 2) ha generato un saldo per cassa di € 3.845, da confrontarsi con un risultato di € 648 del 2014. I ricavi di competenza sono stati di € 21.539, cui vanno aggiunti € 500 di sopravvenienze attive 2014, per un totale di € 22.039. I costi di gestione sono stati di € 18.194, comprensivi di un contributo straordinario di € 1.000 al progetto internazionale "10.000 Orti in Africa".

Tutte le aree di attività della Condotta (tabella "Consuntivo 2015") hanno dato un contributo positivo, anche se, ovviamente, alcune iniziative sono servite a finanziarne altre.

In particolare, le serie di serate "Buona tavola e buona energia" organizzate in cinque diversi comuni del territorio della Condotta grazie al supporto economico di Cogeser, hanno contribuito in larga misura al risultato positivo di questo anno fiscale.

Le spese operative si sono ridotte, grazie alla rescissione del contratto di affitto per il box precedentemente utilizzato presso il Gorgopark e sostituito con uno scantinato concesso in comodato d'uso gratuito da un generoso socio.

La cassa a fine anno è di € 6.555, un record assoluto, pari ad un incremento di € 3.845 rispetto all'anno precedente.

Non sono prevedibili sopravvenienze, né attive né passive da portare al 2016.

TAB 2 - CONFRONTO 2014 / 2015

ANNO 2014

	Entrate	Uscite	Risultato
Cassa al 01-01-2014	2.062		
Sopravvenienze 2013	0	0	0
Gestione 2014			
Associazioni	1.668	1.351	317
Edizioni Slow Food e Gadgets	804	509	295
Educazione & Master of Food	4.932	3.565	1.367
Infiniti Blu(netto di ediz e gadg.)	4.058	2.763	1.295
Beni durevoli	0	0	0
Gestione Operativa	0	2.126	-2.126
Totale Attività ordinaria	11.462	10.314	1.148
Contributo TERRA MADRE		500	-500
Altri Contributi		0	0
TOTALE GESTIONE 2014	11.462	10.814	648

Risultato per Cassa 2014	648
Cassa al 31-12-2014	2.710

ANNO 2015

	Entrate	Uscite	Risultato
Cassa al 01-01-2015	2.710		
Sopravvenienze 2014	500	0	500
Gestione 2015			
Associazioni	1.379	1.199	180
Edizioni Slow Food e Gadgets	209	0	209
Educazione & Master of Food	16.490	11.929	4.561
Infiniti Blu(netto di ediz e gadg)	3.161	2.569	592
Beni durevoli	0	0	0
Gestione Operativa	300	1.497	-1.196
Totale Attività ordinaria	21.539	17.194	4.345
Contributo TERRA MADRE		1.000	-1.000
TOTALE GESTIONE 2015	22.039	18.194	3.845

Risultato per Cassa 2015	3.845
Cassa al 31-12-2015	6.555

CONSUNTIVO 2015				
		Entrate	Uscite	Risultato
Cassa al 01-01-2015				2.710
Sopravvenienze 2014		500		500
Gestione ordinaria al 31-12-2015				
Associazioni		1379	1199	180
Edizioni Slow Food e Gadgets		209	0	209
				0
<u>Educazione & Master of Food</u>		<u>16.490</u>	<u>11.929</u>	<u>4.561</u>
<i>di cui:</i>	<i>Pasticceria 3 & 4 del 9 e 20 febbraio</i>	1.310	1.058	252
	<i>M'illumino di meno 13/2</i>	2.185	1.913	272
	<i>Assemblea Soci 22/2</i>	525	547	-22
	<i>MOF Tecniche di cucina</i>	2.760	2.481	279
	<i>Slow Food Day 8/4</i>	0	121	-121
	<i>Gioco della talpa alla Pagnana</i>	0	31	-31
	<i>Serate Cogeser ottobre e novembre</i>	9.000	5.179	3.821
	<i>Terra Madre Day 11/11</i>	710	600	110
10000 Orti in Africa			1000	-1.000
Infiniti Blu (<i>al netto della vendita di edizioni</i>)		3161	2.569	592
Beni durevoli				0
<u>Gestione Operativa</u>		<u>300</u>	<u>1.497</u>	<u>-1.196</u>
<i>di cui:</i>	<i>banca</i>	0	148	-148
	<i>cancelleria e poste</i>		32	-32
	<i>BOX (182x2+50)</i>		413	-413
	<i>OVA</i>		59	-59
	<i>rappresentanza e liberalità</i>	300	200	100
	<i>rimborsi spese ai soci</i>		251	-251
	<i>promozione e pubblicità</i>		15	-15
	<i>imposte e tasse</i>		380	-380
	<i>altro</i>		-1	1
Totale Gestione ordinaria		21.539	18.194	3.345
TOTALE GESTIONE 2015		22.039	18.194	3.845
Risultato per Cassa 2015				3.845
Cassa al 31-12-2015				6.555

ATTIVITA' GIA' IN CORSO O PIANIFICATE PER IL 2016

Viste le dimissioni annunciate, il Comitato non ha ritenuto opportuno programmare nuove attività, lasciando la scelta a chi subentrerà.

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 appieno 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 2015 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 (a parte la lodevole eccezione del MOF Tecniche di Cucina che tuttavia sino all'ultimo non è stato certo per il numero minimo di iscritti raggiunto poco prima dell'inizio programmato).

Gli accordi presi con l'Accademia Formativa Martesana per il MOF e la proposta di numerosi eventi per i più piccoli vanno nella direzione dettata dal piano.

Infine, si può sicuramente affermare che nel periodo in esame si sono realizzate, in linea con quanto pianificato, alcune iniziative conviviali, quali cene ed appuntamenti golosi.

Non si sono realizzate gite golose e sapienti.

Il Fiduciario uscente
(Alessandro Romussi)

Il Tesoriere
(Rodolfo Tumiatì)