



Slow Food[®]

Gorgonzola - Martesana

Relazione sulla Gestione

2016

LA CONDOTTA NEL 2016

IL 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.

Nel nostro territorio sono presenti due ristoranti che aderiscono all'Alleanza dei cuochi: "La cantina" di Trezzo d'Adda e l'"Antica macelleria Turba" di Rivolta d'Adda.

Si sta inoltre arricchendo il parterre dei Locali amici, che sono arrivati a 8.

Per quanto riguarda le Osterie d'Italia, è presente sul nostro territorio un solo ristorante: l'"Osteria due colonne" di Truccazzano ed abbiamo segnalato per un possibile ulteriore inserimento "La cantina" di Trezzo d'Adda.

La mappatura delle realtà buone, pulite e giuste del territorio, da anni latente, ha avuto quest'anno un notevole impulso, grazie all'impegno di Paola Pomo e Claudio Balconi, ed annovera alla data ben 16 produttori.

Inoltre, Paola ha iniziato una proficua collaborazione con il progetto "Sopra la panca", al quale ora partecipano alcuni produttori di latte di capra locali.

Per quanto riguarda il mondo delle associazioni, continuiamo a fare rete con le realtà del nostro territorio che presentano affinità con la filosofia ed i programmi di Slow Food e che possono contribuire a far conoscere la nostra associazione; una di queste è la Consulta delle Associazioni di Gorgonzola, della quale siamo membri, e con la quale collaboriamo attivamente per alcune iniziative.

Un altro esempio è la nostra partecipazione alla discussione sulla nascita del Distretto Agricolo della Martesana, presso il quale intendiamo divulgare i nostri valori.

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.

L'Orto è collocato nella cosiddetta "Area a nord di Gorgonzola", un angolo del territorio di grande pregio paesaggistico, dove trovano spazio aziende agricole storiche. Da due anni si è formato un comitato locale, denominato "Gorgonord", che ha l'intento di monitorare e tutelare quest'area preziosa ed al quale partecipiamo.

LA BASE ASSOCIATIVA

Al 31 Dicembre 2016 la Condotta annoverava 127 soci, rispetto ai 113 dell'anno precedente, con un incremento superiore al 12%; un trend in costante crescita, migliorativo rispetto all'obiettivo di 100 soci che ci eravamo dati nel piano quadriennale.

IL COMITATO DI CONDOTTA

Il Comitato di Condotta è costituito, al 31 Dicembre 2016, dal Fiduciario Vincenzo Arzente, dal Segretario Angelo Balconi (anche responsabile della comunicazione), da Danilo Abbati (responsabile per l'educazione), da Caudio Balconi e Paola Pomo (responsabili per Terra Madre e per la mappatura del territorio), da Roberto di Stefano (responsabile per associazioni e tesseramento), da Rodolfo Navaro e Paola Pezzimenti (responsabili per gli orti), da Roberto Segone (rappresentate presso la Consulta delle Associazioni di Gorgonzola) e dal tesoriere Rodolfo Tumiatì.

Il Comitato di Condotta si avvale di un Comitato Scientifico composto da Paolo Ambrosoni (vini), Massimo Casirati (tecniche di cucina), Antonio Corbari (agricoltura biologica), Paolo Mattavelli (birra), Barbara Loda (api/mieli).

LA SEDE

La mancanza di una sede fisica alla quale indirizzare i soci permane un grave handicap, sia sul piano gestionale che su quello "conviviale".

E' prevista per il 2017, da parte del Comune di Gorgonzola, una nuova assegnazione di sedi alle associazioni che ne sono ancora sprovviste; non appena saranno noti i termini e le condizioni del bando, è nostra intenzione richiedere di parteciparvi, eventualmente in condivisione con altri.

Nel frattempo, i nostri materiali sono alloggiati in una cantina per la quale godiamo di un comodato d'uso gratuito, grazie alla generosità della socia Cristina Ricci.

ATTIVITA' 2016

Il 2016 è stato il decimo anno di attività della Condotta Slow Food di "Gorgonzola e della Martesana"; un traguardo importante che ha visto un rinnovamento profondo del Comitato di Condotta. Molti dei nuovi membri, tra i quali il fiduciario, provengono dal gruppo dell'Orto Solidale che la nostra Condotta ha fondato nel 2012 ed hanno portato nella vita associativa la loro esperienza e la loro sensibilità, molto legata ai temi della salvaguardia dei suoli, della protezione della biodiversità e della tutela del territorio.

Il primo anno di attività del nuovo Comitato si è concluso positivamente ed è stato caratterizzato da numerosi eventi.

- Si è confermato l'impegno nelle attività di educazione e di diffusione della filosofia e dei temi cari a Slow Food, declinati in numerose iniziative, tra le quali il **corso di orticoltura biologica**, articolato in 10 incontri da marzo a luglio, in collaborazione con l'orto urbano di Carugate e animati dalla relatrice Sara Petrucci.
- Sono state organizzate cene golose e sapienti, coerenti con i programmi di Slow Food nazionale, come il "**Gioco del piacere**" dedicato all'olio extravergine d'oliva, che si è svolto a Gorgonzola il 9 giugno, con 30 partecipanti guidati dalla relatrice Anna Cecchetti e la serata "**Cento cene per SlowWine**", condotta dalla socia sommelier Valeria Gubelli presso il ristorante "Officina dei sapori a Cernusco sul Naviglio il 18 novembre.
- La **bicicletтата tra 5 orti urbani**, organizzata in occasione dello Slow Food Day del 16 aprile per valorizzare il tema "Voler bene alla terra", ha costituito il debutto ufficiale del nuovo comitato. Il gruppo di circa 200 ciclisti ha fatto tappa presso il nostro orto, dove abbiamo offerto ai partecipanti formaggi locali di capra e di latte di vacca Varzese accompagnati del miele prodotto dalle nostre api. Il tour si è concluso a Cassina de' Pecchi dove abbiamo organizzato un mercato di produttori bio ed uno scambio di semi.
- La partecipazione con il nostro gazebo ed un tavolo informativo all'incontro "**Enciclicando: laudato si**" a Cernusco sul Naviglio il 22 maggio, è stata arricchita dall'intervento di Lorenzo Berlendis.
- Abbiamo organizzato un laboratorio, curato dalla nostra socia apicoltrice Barbara Loda, a Cernusco sul Naviglio il 24 settembre, nell'ambito dell'iniziativa "**Le vie del miele**": una giornata di promozione dei mieli del territorio voluta dalla Pro loco locale.
- E' stato confermato, per il decimo anno consecutivo, l'ormai tradizionale appuntamento "**Infiniti Blu**", (la nostra manifestazione, che si inquadra nell'ambito della Sagra del Gorgonzola del 17 e 18 settembre, ideata per promuovere i formaggi erborinati), che è culminata quest'anno con lo straordinario successo del **Concorso Caseario Nazionale**, organizzato in collaborazione con ONAF e divenuto ormai un appuntamento fisso ed apprezzato per i produttori italiani di formaggi erborinati. Nel prosieguo di questa relazione saranno forniti maggiori dettagli su questo tema.
- Nel contesto di Infiniti Blu, abbiamo celebrato con un ricco ed apprezzato **aperitivo sociale** i 10 anni della nostra Condotta, un traguardo importante raggiunto grazie all'impegno ed alla passione di tanti soci ed alla dedizione del fondatore, Massimo Casirati e del fiduciario suo successore Alessandro Romussi.
- Abbiamo partecipato, il 24 e 25 novembre, alla **Fiera di santa Caterina** a Gorgonzola, nella tensostruttura dedicata alle Associazioni, dove abbiamo allestito il nostro gazebo presso il quale abbiamo organizzato: il "gioco della talpa", la "legumata" ed il "gioco del miele", tre micro-laboratori di educazione sensoriale dedicati ai più piccini.

- La collaborazione con l'associazione "il Disegno", che tiene corsi di italiano per stranieri, ci ha dato modo di festeggiare il **Terra Madre Day** a Vaprio d'Adda il 16 dicembre con una cena davvero speciale: numerosi cuochi di Africa, Asia ed Europa dell'est si sono cimentati nella preparazione di piatti tradizionali del loro paese e ne hanno poi illustrato gli ingredienti e le origini culturali ad una platea di quasi 50 interessantissimi commensali. Il ricavato della serata, che è stata anche arricchita da una riffa con in palio prodotti buoni, puliti e giusti, è stato devoluto al progetto "**10.000 orti in Africa**", portando così a 5 il numero degli orti "adottati" della nostra Condotta.

INFINITI BLU

L'edizione 2016 di Infiniti Blu, tenendo conto del fatto che la maggioranza dei membri del nuovo Comitato di Condotta non aveva esperienza diretta nell'organizzazione di questo evento, è stata disegnata prevedendo un ridimensionamento del numero dei laboratori i quali, peraltro, nelle ultime edizioni, avevano attratto un numero di partecipanti in costante diminuzione.

Nonostante ciò, quella del 2016 si è rivelata un'edizione di successo, con una partecipazione record al Concorso caseario, organizzato in collaborazione con ONAF: 74 formaggi inviati da 26 tra produttori ed affinatori ed una partecipazione al Mercato più numerosa rispetto agli anni passati. Inoltre, l'unico laboratorio organizzato: "Gorgonzola e cioccolato" ha registrato l'en plain di partecipanti (48) ed anche l'enoteca ha raggiunto un numero record di mescite.

In termini economici, l'edizione 2016 di Infiniti Blu ha generato ricavi per € 2.399 e costi per € 2.510, registrando così una perdita di € 111. Se si tiene conto che parte dei costi, (€ 528 per targhe del concorso e magliette per lo staff) sono stati sostenuti anche in prospettiva delle edizioni future, si evince che il bilancio dell'evento, se calcolato per competenza, è stato positivo per € 417.

RESOCONTO ECONOMICO - FINANZIARIO

L'anno finanziario 2016 (tabella 1) ha generato un saldo per cassa in sostanziale pareggio: € -76.

I ricavi di competenza sono stati di € 10.384 ed i costi di € 10.460, comprensivi di € 1.650 di erogazioni liberali; più precisamente:

- un contributo di € 900 al progetto "10.000 Orti in Africa"
- un contributo di € 300 in favore delle zone terremotate del centro Italia
- un contributo di € 400 a Slow Food Lombardia per la partecipazione a Terra Madre Salone del gusto di Torino
- un contributo di € 50 al progetto Slow Food "Da questa parte del mare".

Tutte le aree di attività della Condotta (tabella 1), a meno del già citato Infiniti Blu, hanno dato un contributo positivo, anche se, ovviamente, alcune iniziative sono servite a finanziarne altre.

TABELLA 1 - CONSUNTIVO 2017

Cassa al 01-01-2016		6.555	
Gestione 2016	Entrate	Uscite	Risultato
Associazioni	1810	1694	116
Edizioni Slow Food	114	0	114
Educazione & Master of Food	4.994	3.501	1.493
<i>Corso Ortobio dal 16-3 al 16-7</i>	1.765	1.282	483
<i>Gioco del piacere dell'olio 9 giugno</i>	490	304	186
<i>Biciclettata 17 aprile</i>	120	405	-285
<i>Vie del miele a Cernusco del 24 settembre</i>		39	-39
<i>Cento cene per Slow wine</i>	964	891	73
<i>Terra Madre Day</i>	1.655	580	1.075
Infiniti Blu(al netto delle edizioni)	2.399	2.510	-111
Gestione Operativa	767	1105	-338
Totale Gestione Ordinaria	10.084	8.810	1.274
Contributo 10.000 orti in Africa		900	-900
Contributo arre terremotate centro Italia	300	300	0
Contributo SF Lombardia x Terra Madre Torino		400	-400
Contributo a SF x "Da questa parte del mare"		50	-50
Totale erogazioni liberali		1650	
Totale Gestione Ordinaria	10.384	10.460	-76
Cassa al 31-12-16		6.479	

Il confronto con l'anno precedente (tabella 2), non è significativo, dato che le nove serate "Buona tavola e buona energia" organizzate nel 2015 in diversi comuni del territorio con il supporto economico di Cogeser, hanno contribuito per € 9.000 ai ricavi e per € 3.800 al risultato straordinariamente positivo dello scorso anno fiscale.

Fatta questa considerazione, si nota come, a livello di risultato ordinario, al netto del contributo del progetto di cui sopra e delle erogazioni liberali, questo anno fiscale 2016 sia stato addirittura migliore del precedente.

In particolare, le spese operative si sono ridotte drasticamente, grazie alla rescissione del contratto di affitto per il box precedentemente utilizzato come magazzino e sostituito con uno scantinato concesso in comodato d'uso gratuito da un generoso socio ed alla vendita ai soci delle rimanenze dei vini utilizzati per il progetto Cogeser.

La cassa a fine anno è di € 6.479, sostanzialmente in linea con quella dell'anno precedente (€ 6.555).

TABELLA 2 - CONFRONTO 2015 / 2016

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	-1.197
Totale attività ordinaria <i>(al netto di Cogeser)</i>	21.539 <i>12.539</i>	17.194 <i>12.015</i>	4.345 <i>524</i>
Contributo TERRA MADRE		1.000	-1.000
TOTALE GESTIONE 2014	22.039	18.194	3.845

Risultato per Cassa 2015	3.845
Cassa al 31-12-2014	6.555

ANNO 2016

	Entrate	Uscite	Risultato
Cassa al 01-01-2016	6.555		
Sopravvenienze 2015		0	0
Gestione 2016			
Associazioni	1.810	1.694	116
Edizioni Slow Food e Gadgets	114	0	114
Educazione & Master of Food	4.994	3.501	1.493
Infiniti Blu(netto di ediz e gadg.)	2.399	2.510	-111
Beni durevoli	0	0	0
Gestione Operativa	767	1.105	-338
Totale attività ordinaria	10.084	8.810	1.274
Contributo TERRA MADRE	0	900	-900
Contributo per Terremoto	300	300	0
Altri contributi a SF		450	-450
TOTALE GESTIONE 2015	10.384	10.460	-76

Risultato per Cassa 2016	-76
Cassa al 31-12-2016	6.479

ATTIVITA' 2017

ATTIVITA' GIA' PIANIFICATE

Festeggeremo lo Slow Food Day il 9 aprile con "Orto in ciclo: bicicletata tra gli orti urbani", un evento di sensibilizzazione per un'agricoltura attenta all'ambiente ed alla biodiversità, che si chiuderà con una colazione all'aperto ed un pomeriggio di musica e scambio dei semi alla Cascina Pagnana, dove risiede l'Orto Solidale della nostra Condotta.

In concomitanza con la Sagra del gorgonzola del 16 e 17 settembre avrà luogo l'undicesima edizione di Infiniti Blu, l'ormai tradizionale appuntamento per la valorizzazione dei formaggi erborinati. Il Concorso Caseario del 2017 si terrà il 9 settembre, così da poterne organizzare la premiazione nell'ambito di Cheese a Bra nel week end successivo.

PROGETTI IN FASE DI DEFINIZIONE

E' in fase avanzata di progettazione un MoF sul miele, da tenersi entro aprile.

Stamo progettando anche un MoF sulla birra da tenersi tra aprile e giugno.

Vista la buona riuscita nell'anno scorso di "Cento cene per slow Wine", cercheremo senz'altro di ripeterne il successo nel novembre del 2017.

Un'altro ambizioso progetto, in fase di definizione è: "Andare per produttore", un ciclo di uscite, in bici o in auto, per conoscere i produttori della zona. L'obiettivo è quello di creare un circuito virtuoso di produttori dei quali, a turno, i soci possano visitare le aziende e, contestualmente, fare la spesa, gustare uno spuntino ed ascoltare musica; si verrebbe così a creare una sorta di mercatino della terra itinerante.

Trezzo sull'Adda, 12 febbraio 2017

Il Fiduciario
(Vincenzo Arzente)



Il Tesoriere
(Rodolfo Tumiatì)

