



Slow Food  
Ravenna

# Assemblea di Condotta

24 Febbraio 2017

## Riepilogo attività 2016

1. Attività Istituzionale
2. Progetto solidarietà
3. Convivio
4. Grandi eventi
5. Obiettivi per il 2017
6. Comitato di Condotta
7. Bilancio Consuntivo 2016

La Condotta di Ravenna continua a diffondere e radicare i principi di Slow Food - cultura del cibo, consumo consapevole, produzione rispettosa di esseri umani e ambiente - cercando di trovare modi efficaci e piacevoli, che raggiungano un pubblico sempre più vasto.

I progetti educativi, le occasioni conviviali, i grandi appuntamenti, i viaggi non sono mancati nemmeno nel 2016, che segna la fondazione di una importantissima nuova realtà: la Rete Giovani. Il nuovo gruppo ha già organizzato eventi molto interessanti e riusciti, ha imboccato subito la strada giusta che lo porterà a contribuire in maniera significativa al lavoro dell'Associazione.

Dopo anni di ricerca e delusioni siamo finalmente riusciti a trovare una sede per la nostra Condotta.

Abbiamo a disposizione una saletta per le nostre riunioni e per la consegna del Gruppo di acquisto, una sala grande per assemblee, una cucina ben attrezzata per le serate dedicate al convivio e ai corsi di cucina.

Inoltre abbiamo a disposizione un magazzino dove poter, finalmente, conservare tutti i nostri materiali.

C'è un comodo parcheggio, e un ampio spazio, esterno ed interno, per poter organizzare grandi eventi.

La Parrocchia di S. Maria del Torrione ospita già in questi ambienti molteplici attività sia culturali che sociali.

Ringraziamo Don Paolo, nostro socio Slow Food e gourmet per la disponibilità e cortesia.

# 1. Attività Istituzionale

## I Master

- **Master Vino**

Nel febbraio 2016, organizzato in collaborazione con la Condotta di Godo.

- **Master Birra Regno Unito**

In Novembre 2016 presso la pasticceria Palumbo.

## Anticipazioni attività 2017

- **Corso pesce**

In Aprile 2017, presso Le Terme di Punta Marina, 3 serate su come conoscere, riconoscere, scegliere e degustare il pesce del nostro mare.

- **Master of food formaggio**

In Maggio 2017, presso il caseificio Il Buon Pastore (manca una risposta definitiva ma è quasi certo), 4 serate dove degusteremo formaggi di qualità, impareremo: a distinguerli e classificarli per tipologie, le tecniche di caseificazione, a leggere le etichette e a conoscere i presidi Slow Food.

- **Master of food spezie**

In Ottobre 2017: “la provenienza, come riconoscerle, come abbinarle”, in luogo ancora da definire.

- **Master of food tecniche di cucina**

“materie prime, attrezzatura, organizzazione, tecniche”, con location da definire.

## Orto in condotta alla scuola Primaria Riccardo

### Ricci di Ravenna

Anche nel 2016 l'Orto in Condotta della scuola primaria Riccardo Ricci ha dato i suoi frutti.

L'attività delle classi, delle maestre e dei nonni ortolani è stata intensa ed è culminata, per quanto riguarda l'anno scolastico 2015/16, nella partecipazione a Madra domenica 15 maggio.

La bancarella della scuola era molto ricca di ortaggi e l'allestimento era stato particolarmente curato: le maestre avevano realizzato deliziose cassette colorate in cui le verdure erano esposte e i bambini e le bambine avevano prodotto delle mollette chiudipacco e barattoli di vetro decorati con la pasta di sale da donare ai soci e alle socie che avessero acquistato i prodotti della scuola.

Come sempre, le bambine e i bambini si sono divertiti a vendere e sono stati orgogliosi dell'incasso e tutto è stato venduto in poche ore.

La Condotta ha deciso, come nel 2015, di premiare la classe vincitrice del concorso "La classe meno sprecona" che una maestra ortolana della scuola Ricci ha ideato qualche anno fa. Abbiamo donato ad ogni bambina e ad ogni bambino una copia del libro "L'orto. Un giardino da gustare" di Emanuela Bussolati edito da SL.

L'anno scolastico iniziato a settembre ha visto l'aumento delle classi ortolane, siamo a 9, e un rinnovo della squadra nei nonni e delle ortolane che ha visto l'ingresso di un membro di CIA (Confederazione

Italiana Agricoltori) che aveva manifestato il desiderio di collaborare al progetto Orto in Condotta.

CIA ha destinato un contributo economico al progetto e, appunto, prestato uno dei soci come nonno ortolano.

Evidentemente l'associazione è stata soddisfatta di quello che stiamo facendo dal momento che ha voluto donare la partecipazione a un laboratorio di caseificazione alle classi ortolane che verrà effettuato nella prossima primavera a cura di Stefania Malavolti dell'azienda Settefonti di Casola Valsenio, che appartiene all'associazione Il Lavoro dei Contadini, comunità del cibo di Slow Food da anni.

Come di consueto l'11 novembre si è svolta la festa nazionale degli orti, che quest'anno è riuscita particolarmente bene.

Il tema era quello dell'olio e le classi hanno ordinato i kit di Slow Food per le degustazioni.

Durante la mattinata, dopo le diverse attività laboratoriali previste, tutte le classi sono state accolte nell'orto dai nonni e dalla nonna ortolana per la piantumazione di un olivo che arricchisce e amplia la nostra produzione, speriamo!, già abbondante e varia.

E' stata anche inaugurata una bella e utilissima casetta degli attrezzi donata dai genitori.

Ormai si tratta di un appuntamento molto sentito per tutta la scuola e anche la cena è attesa da genitori e maestre.

Quest'anno l'Osteria Moriconi di Punta Marina ha ospitato la cena e ci ha riservato un trattamento davvero speciale.

Siamo davvero contenti che il progetto Orto in Condotta continui sempre con nuovo entusiasmo e la richiesta ad ogni settembre di rinnovare la collaborazione ci riempie di soddisfazione perché il progetto richiede molto impegno da parte delle insegnanti ma evidentemente vale, ed è questo che conta.

## Valli e Crinali

E' proseguito il programma denominato "Valli e crinali" avviato nel 2013 e mirato alla valorizzazione di siti dell'appennino romagnolo che, con valenze culturali, paesaggistiche ed enogastronomiche, richiamino i principi fondanti di Slow Food e delle Comunità dell'Appennino.

In primavera ci siamo inoltrati lungo la vallata di Modigliana e Tredozio di cui abbiamo ammirato le bellezze storico-artistiche saziandoci poi dei prodotti della piccola ma eccellente realtà aziendale di Franco Lecca.

L'appuntamento di fine estate è stato inserito nel progetto di respiro regionale chiamato *SUPERTEERRA* che con il coordinamento di Slow Food Emilia-Romagna ed in collaborazione con il CAI ha impegnato la Condotta di Ravenna ad organizzare un fine settimana nell'Alta Val Tramazzo proponendo trekking, degustazioni, mercatino con piccoli produttori locali, festa paesana in cui abbiamo coinvolto amministratori locali, pro-loco e chef del territorio con buona partecipazione e gradimento.

A completamento delle varie iniziative analoghe svoltesi in Regione si è poi tenuto un Convegno presso il Museo della Montagna di Torino (sede del CAI torinese) nell'ambito del Salone del gusto/Terra Madre, per dibattere sui problemi dei territori appenninici.

## **Percorso sensoriale**

E' continuato il progetto con l'Istituto di Agraria per dare ai giovani studenti l'opportunità di conoscere il mondo Slow Food e fare un percorso sensoriale.

## **Cotta della Birra**

Con la collaborazione del professore Raggi che insegna all'Istituto Agrario è stata fatta anche in questo anno una Cotta di Birra, all'interno della scuola.

Sono stati coinvolti gli studenti di quarta e di quinta che hanno partecipato con molto interesse.

## **Hamburger a confronto**

A richiesta dei ragazzi si è ripetuta in giugno la serata dell' Hamburger a confronto condotta da Giancarlo Russo docente Slow Food Con degustazione della birra fatta insieme.

Anche questa volta l'obiettivo era quello di dimostrare che anche un piatto come l'hamburger, simbolo dei fast food e quindi di una concezione del cibo che il movimento Slow Food si prefigge di sovvertire, può costituire un'eccellenza gastronomica.

E per centrarlo cosa di meglio poteva esserci di un “confronto all’americana” tra un hamburger standard e uno “doc”?

A giudicare, una ventina di studenti dell’istituto agrario Perdisa che, sotto la guida di Russo e insieme con altri circa quaranta commensali, hanno assaggiato “alla cieca” i due hamburger.

## Slow Food Day

Sabato 16 aprile, Slow Food ha festeggiato, nelle piazze italiane, il suo trentesimo compleanno con lo Slow Food Day.

Il tema scelto è stato “*Voler bene alla Terra*”, che da sempre segna in modo sensibile l’attività di Slow Food.

In centro a Ravenna abbiamo distribuito materiale informativo, ed è stato raccontato che cosa fa la condotta nel territorio.

Abbiamo regalato a soci ed amici un sacchettino di semi, come simbolo della biodiversità.

Slow Food Ravenna e il Villaggio Globale hanno proposto in degustazione birre artigianali del micro birrificio Vecchia Orsa (San Giovanni in Persiceto, Bologna) e formaggi di bufala della cooperativa le Terre di Don Pepe Diana - Libera Terra (Castel Volturno, Caserta). Le birre e i formaggi sono stati “raccontati” per far capire meglio le loro qualità e apprezzarne l’eccellenza.



## Progetto Alleanza Slow Food dei cuochi in Italia

L'alleanza è una grande rete solidale dove i cuochi italiani incontrano e stringono un patto con i produttori dei Presìdi Slow Food, impegnandosi a cucinare e valorizzare i loro prodotti.

E' una rete che difende la biodiversità alimentare in tutto il mondo.

I cuochi si impegnano a indicare nei menù i nomi dei produttori dai quali si riforniscono, per dare rilievo e visibilità al loro lavoro.

I cuochi dell'Alleanza viaggiano, si incontrano, partecipano a eventi e cucinano insieme.

In questo anno i ristoratori aderenti all'Alleanza si confermano Osteria Passatelli e Osteria del Gran Fritto. La prima Cena dell'Alleanza presso l'Osteria del Gran Fritto è prevista nel corso del 2017.

## Centocene Slow Wine

Abbiamo organizzato con la Vineria Nuova una serata dedicata alla presentazione della guida SlowWine per il 2017.

Vogliamo ringraziare tutto lo staff della Vineria Nuova per l'accoglienza che ci hanno dato ed Elisa Bocchini per la conduzione della stessa.. Un grazie va anche ad Alessandro Ramilli (socio della ns condotta) che ha portato con i suoi vini (Tenuta il Plino) anche la sua storia di viticoltore .

**Slow Food**  
Ravenna

Cena-cena per Slow Wine è un'iniziativa nazionale che intende coinvolgere ristoranti, osterie, enoteche sparse per lo Stivale, in un'unica serata dedicata ai produttori e ai loro vini che nella Guida 2017 sono stati segnalati come vini quodales, vini slow e grandi vini. I vini saranno protagonisti della serata, durante la cena verranno infatti servite 5 etichette selezionate dalla redazione di Slow Wine che proporrà un rassegna le migliori realtà enologiche italiane. Durante la serata si svolgerà inoltre un gioco a premi sulla conoscenza del vino a cui i commercianti saranno invitati a cimentarsi.

**VINERIA NUOVA**  
Wine Bar - Ristorante - Enoteca

# CENTOCENE per slow wine

**Giovedì 01 Dicembre ore 20.00**  
presso Vineria Nuova Ravenna  
via Pellegrino Matteucci 2, (RA)

**VINI IN DEGUSTAZIONE**  
a cui verranno abbinati i piatti del nostro chef Danilo Destro:

- Bruno Verdi - Oltrepò Pavese Spumante Metodo Classico
- Montenidoli - Vernaccia di San Gimignano Fide 2015
- Marziano Abbona - Barolo Pressenda 2012
- Le Chiuse - Rosso di Montalcino
- Tedeschi Fratelli - Valpolicella Cl. Sup. La Fabriseria
- Barberani Vallesanta - Orvieto Cl. Motta Nobile Gaiccia 2013

In omaggio  
ai partecipanti  
la guida  
Slow Wine 2017

**slow wine**  
2017

Costo della cena (max 30 persone):  
soci slowfood 35 € - non soci 40 €  
coppie (con 1 guida) soci 60 € - non soci 65€

Prenotazione obbligatoria: VINERIA NUOVA > tel. 3397166485 - 3321000461  
nel corso della serata sarà possibile associarsi a Slow Food o rinnovare il tesseramento



## Rete giovani

La rete Giovane di Slow Food (Slow Food Youth Network) è stata costituita in Italia nel 2011: sono i giovani Slow Food che si riconoscono nella filosofia di Terra Madre. Percepiscono l'imminente necessità di un modello di sviluppo alternativo e sostenibile. Considerano come principali portatori del sapere le esperienze del passato e la ricchezza culturale del mondo, che vogliamo coniugare con i bisogni, le prospettive e i nuovi strumenti del nostro tempo. Lo fanno condividendo le nostre esperienze e le nostre conoscenze, animando una rete aperta e accessibile, coinvolgendo in questo percorso un numero crescente di soggetti.

La nostra rete giovani da poco formatasi con Francesco, Simone, Fabio, Chiara, Beatrice e la responsabile Ambra Mezzoli, da oggi battezzata "fiducina" ha come obiettivo avvicinare un pubblico nuovo ai valori slow food tramite serate a tema in modo divertente e leggero.

### **Attività 2016**

- a) Giugno 2016 presso il centro velico di Punta Marina, serata dedicata ai **cereali** dove **farro, orzo, kamut** e **avena** sono stati i re incontrastati del mangiare e del bere attraverso 4 portate e 4 birre ognuna caratterizzata da un diverso cereale.
- b) Novembre 2016 presso L'osteria del Mariani – i Passatelli, **serata piccante a base di peperoncino** in tutte le sue sfumature
- c) Attività 2017: è in fase di definizione.

## Partecipazione all'incontro pubblico: Alimentazione e Salute presso il Nuovo Villaggio del Fanciullo

L'obiettivo di questo workshop in cui esperti del settore, ciascuno per le proprie competenze, hanno chiarito gli aspetti sanitari, quelli dal punto di vista del consumatore ed infine l'ultimo grande capitolo dello spreco alimentare. A cura del dott. **Marangolo** sono intervenuti su questi argomenti: Il punto di vista dello scienziato a cura del dott. **Domenico Palli** – il problema visto dalla parte dei consumatori a cura del dott. **Rosario Trefiletti** Federconsumatori – Dal produttore al consumatore, il ruolo degli chef a cura del dott. **Franco Chiarini** Chef to Chef – Lo spreco alimentare, uno scandalo non tollerabile a cura del dott. **Mauro Zanarini** Slow Food Ravenna – Disturbi del comportamento alimentare e tossicodipendenze a cura della Dott.ssa **Francesca De Stefani** Fondazione Nuovo Villaggio del Fanciullo.

### Gemellaggio tra condotte

La nostra condotta è andata a Vignola per organizzare una cena con il pesce fresco del nostro mare. Abbiamo preparato una cena per oltre 100 persone con i piatti della nostra tradizione, raccontato il nostro territorio e il nostro prodotto. Grande successo. Abbiamo ospitato la condotta di Vignola durante la Romagna della Frutta con le loro ciliegie, duroni, marmellate e ricotta di bianca modenese.

## 2. Progetto solidarietà

### **Orto in Africa**

La nostra Condotta è riuscita a realizzare tre orti in Africa:

il primo in *Madagascar*, il secondo in *Kenia* il terzo quest'anno a *Wolisso in Etiopia*.

Quest'ultimo è stato realizzato con il ricavato della serata di beneficenza, a cui ha partecipato anche il nostro Presidente Nazionale Gaetano Pascale, organizzata insieme a tutti i Lions Club di Ravenna.

Titolo della sera che si è svolta alla Campaza: “Sovranità Alimentare”  
la Biodiversità al servizio della sovranità alimentare.

Con una parte dell'incasso della stessa serata è stato possibile dare un contributo ad un apicoltore Slow ,che produce miele vicino a Wolisso .

### **Adozione a distanza**

Stiamo continuando l'adozione a distanza di una bambina; si chiama Sophie Marielle e vive in Costa d'Avorio.

### **Zone terremotate**

Con il ricavato dalla vendita in beneficenza del vino di GiovinBacco abbiamo devoluto la somma di €. 2.161 ai terremotati del Lazio.

La **serata degli auguri** è stata dedicata ai prodotti delle zone terremotate.

E' stata una cena degli auguri con un significato in più, una cena speciale per dare un aiuto concreto a contadini, norcini, allevatori che hanno subito le conseguenze di un terremoto devastante.

Si è trattato, quindi:

di un **omaggio** alle zone colpite dal sisma per attivare forme di sostegno agli agricoltori, allevatori ed artigiani locali;

di **contribuire** a salvare i prodotti che regalano queste zone, prodotti con tradizioni radicate che non possono scomparire;

di **aiutare** a ripartire dal territorio, per continuare ad avere il piacere di degustare prodotti altamente qualitativi buoni, puliti e giusti;

di **essere vicini** ai tanti produttori, amici di Slow Food, che si trovano in difficoltà.

Per la cena abbiamo scelto alcuni prodotti acquistati direttamente dai produttori delle zone terremotate e sostenere, con il nostro acquisto, le economie e la ripresa delle attività in quei luoghi.

### **3. Il piacere del convivio**

#### **Festa del Maiale Grasso di Romagna.**

Da alcuni anni la condotta Slow Food di Ravenna invita soci ed amici a rivivere questa tradizione, una festa di gusti e sapori che vuol essere anche un omaggio a un tipo di allevamento e lavorazione rispettosi dei ritmi e dell'essenza della natura.

Questa festa appartiene alla memoria del nostro territorio e sarà riproposta ogni anno.

Nel 2016, proprio in questa giornata i giovani partecipanti hanno espresso il desiderio di entrare a far parte del Comitato di Condotta.

E' iniziato così il percorso che ha portato alla nascita della Rete Giovani Slow che ora lavora sul nostro territorio.

#### **LÒM A MÈRZ**

l'accensione del fuoco propiziatorio nell'ambito della rassegna "I Lumi a Marzo" .

La nostra comunità del cibo "Il Lavoro dei Contadini" in collaborazione con la nostra Condotta dall'ormai lontano 2000, ha cercato di tracciare un solco ,con questa iniziativa , per far rivivere a fine inverno una tradizione.

Per rinnovare un rito che si tramandava nel tempo e che è sempre stato molto legato alle nostre campagne.

## **Disfida del Cappelletto**

Quest'anno l'iniziativa ha coinciso con la settimana "Disfida del Cappelletto" che si è svolta presso il Ristorante Radicchio Rosso che all'arrivo, ci ha accolto con un bel fuoco.

Per questa edizione, sono stati con noi gli amici Giuseppe Sangiorgi e Graziano Pozzetto nonché il "*cabarettista in pensione*".

Contendenti di questa edizione: "La Mascotte" di Russi, "Alma" di Marina di Ravenna, Agriturismo "La Spagnera" di San Pietro in Vincoli, Agriturismo "Nasano" di Riolo Terme, Ristorante "Al Vecchio Convento" di Portico di Romagna (FC), Ristorante "Alto Savio" di S. Piero in Bagno (FC), Ristorante "La Rocca" di San Leo (RN).

Vincitore di questa edizione Ristorante La Mascotte.

## **Vini biologici e biodinamici**

Organizzata presso l'Osteria Passatelli e condotta da Roberto Mascherin, sono stati degustati otto grandi vini biologici e biodinamici delle aziende Manincor (AA), Corte Sant'Alda (Veneto), San Valentino (Romagna), Amerighi (Toscana).

In abbinamento 12 Presidi: Parmigiano reggiano di vacca bianca modenese con aceto di Italo Pedroni, Montebore, Monte veronese di malga, Puzzone di Moena, Lonzino di fico di Serra dei Conti con Saba romagnola, Mortadella classica di Bologna, Mortadella della Val di Non, Mariola di Salame, Capocollo di Martina Franca, Pezzente della Montagna materana e ancora Cappelletti al ragù, Maltagliati con



fagioli e Cicerchia di Serra dei Conti, Salsiccia di mora romagnola alla griglia, Somarino romagnolo, Dolcetto “*scherzetto*”.

## **Serata dedicata al NEBBIOLO**

Un doveroso tributo ad uno dei grandi vitigni italiani che porta con sé le prerogative di qualità e biodiversità avendo dato il meglio in pochissimi territori (Langhe, Canavese e Valtellina) dove ha trovato le condizioni per dare grandi vini apprezzati in tutto il mondo.

Ad accompagnare le varie declinazioni del Nebbiolo si sono proposti piatti tipici dei vari territori in un abbinamento legato alle caratteristiche gustative ed alla tradizione; è restata memorabile la chiusura con il Bitto storico della Val Gerola (Presidio Slow Food) accompagnato dallo Sforzato di Valtellina docg!!!

## **Domori Cacao Culture**

A cena con Gianluca Franzoni ed il suo cioccolato d'autore DOMORI presso l'osteria “I Passatelli”. La serata si è aperta con un menù che ha avuto come filo conduttore il cioccolato Domori.

Al termine Gianluca Franzoni ci ha accompagnato in un viaggio unico ed indimenticabile: la degustazione di sette varietà di cacao Criollo.

**Cena conviviale di mezza estate:** Pesce e birre Belghe sulla spiaggia

Ci siamo trovati con soci ed amici sulla spiaggia di Marina di Ravenna per una serata piacevole e rilassante per assaggiare una buona cucina di pesce abbinata a magnifiche birre. Siamo ad agosto e non

essendo un laboratorio del gusto sono state scelte birre non impegnative e piacevoli che ci hanno accompagnato per tutta la serata. Le birre provengono tutte dal Belgio: Blanche de Namur, Palm, Dupont Saison, Rodenbach caractère rouge.

## **Cena con erbe spontanee**

Organizzata presso la nostra nuova sede, il socio Marcello Stella ha raccolto le erbe e ha preparato per noi, coadiuvato da alcuni soci, una piacevole cena dedicata alla degustazione e alla conoscenza delle erbe spontanee.

## **Finalissima disfida cappelletto (Cappelletti a confronto)**

Siamo giunti alla ottava e ultima edizione, il Gran Finale del gioco organizzato, presso l'Osteria Passatelli, dalla nostra condotta e dedicato al cappelletto.

Per questa edizione, sono con noi tanti amici: Graziano Pozzetto che ci ha sempre seguito e non ha mai perso un appuntamento con il cappelletto, Piero Meldini scrittore e storico, Giuseppe Bellosi studioso di cultura popolare romagnola, Licia Granello giornalista di Repubblica, Alessandro Molinari Pradelli giornalista ed esperto gastronomo, Laila Tentoni vice presidente di Casa Artusi, Carla Brigliadori maestra di cucina di Casa Artusi, Raffaella Donati presidente Slow Food Emilia Romagna, Gianpiero Giordani responsabile Emilia Romagna guida Slow Food Osterie d'Italia, Guido Tampieri libero pensatore, Alberto Zaccheroni "*gastronomo allenatore*".

I Contendenti: Hostaria 900 di Imola (BO) - Vincitore della 2° edizione del 2009, Osteria del Tempo Perso di Ravenna - Vincitore della 3° edizione del 2010, Radicchio Rosso di Ravenna - Vincitore della 4° edizione del 2011, Ustarì di dù Cantòn di Camerlona - Vincitore della 5° edizione del 2012, Molinetto di Punta Marina Terme - Vincitore della 6° edizione del 2014, La Mascotte di Russi - Vincitore della 7° edizione del 2016. Fuori concorso Cappelletto in brodo all'uso di Romagna ricetta n. 7 da "*La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*" manuale pratico per le famiglie compilato da Pellegrino Artusi, preparati dalla Condotta Slow Food di Ravenna con l'assistenza di Gianna Giani dell'Agriturismo Cà Ridolfi di Gambellara.

Vincitore del Gran Finale Osteria del Tempo Perso di Ravenna.

Durante la serata è stata fatta la consegna del premio "*É bdòcc d'ör*" (il pidocchio o cozza d'oro), riconoscimento assegnato da GiovinBacco ogni anno al personaggio che ha saputo valorizzare il territorio, la cucina e i prodotti d'eccellenza della Romagna.

Quest'anno è stato consegnato a Italo Graziani, componente del Comitato di Condotta e Presidente dell'Associazione Il Lavoro dei Contadini, la nostra comunità del cibo, con la menzione:

*"di aver saputo interpretare il senso piu' vero di Terra Madre, patrimonio culturale che l'associazione intende salvaguardare".*

## Salotto del Gusto AGUARDIENTE

Jimmy Bertazzoli, appassionato ricercatore delle tradizioni popolari delle culture Sudamericane e Caraibiche dal '500 al 900, ci ha fatto

conoscere in quattro lezioni il mondo dei distillati. Ron delle Colonie Spagnole, Rum delle Colonie Inglesi, Rhum delle Antille Francesi, la Cachaca e le tradizioni popolari brasiliane, Mezcal, Raicilla e Tequila: l'agave nella tradizione messicana.

Prima degustazione ufficiale in Italia di Abuelo XV a cura del Global Brand Ambassador Cristobal Srokowski.

Abbiamo fatto un viaggio nella cultura Panamense e esaminato tutte le caratteristiche produttive che fanno di Abuelo un grande Rum.

## Le Degustazioni in Bottega

Sono state proposte ancora le degustazioni che hanno continuato ad avere una accoglienza positiva.

Abbiamo però deciso di abbandonare questo percorso per trasformarlo in incontri più strutturati unendo le proposte dei locali amici coinvolti.

Si svolgeranno nella nostra nuova sede dove possiamo avere a disposizione un bella cucina.

### **Piadina LUNA:**

Giovedì 14 gennaio e 24 febbraio, degustazione di piadine farcite e crescioni fatte con farine biologiche accompagnate dal sangiovese.

### **Enoteca BALDOVINO:**

Giovedì 17 marzo: degustazione di prodotti ittici in abbinamento al vino.

## **LUNA DI PANE:**

Giovedì 14 aprile: degustazione di cicchetti veneziani, accompagnati dalle bollicine.

Giovedì 19 maggio: degustazione di formaggi e birre.

Giovedì 13 ottobre: degustazione di 2 tipi di pane e la polenta, presidi Slow Food con le rispettive birre che usano i 3 presidi.

## **Osteria PASSATELLI:**

Aprile: Acciughe del Cantabrico con burro di Baratte Cru AOC Le Gall Bretagna, Polpo alla Gallega, cannolicchi, sardine. In abbinamento la birra GAETANO PASQUI.

Maggio: degustazione di vini piemontesi della zona di Lessona in abbinamento con salume e formaggi

## Locali Amici di Slow Food e Slowfood Planet

Nel 2016 è proseguita l'attività dei Locali Amici sia con iniziative indipendenti che coordinate con la Condotta presso un buon numero di Locali. Inoltre l'elenco disponibile sul sito [Slowfood.it](http://Slowfood.it) è stato aggiornato e completato nelle informazioni per renderlo fruibile a tanti che lo consultano via web.

Per il Progetto Slow Food Planet è stata completata l'attività di inclusione del Ristorante Cami di Milano Marittima nell'elenco dei locali che fanno capo alla nostra Condotta insieme alla Pantofla e Terrazza Bartolini.

## Gruppi di acquisto

### Gruppo d'acquisto febbraio

Frantoio "Oroverde Lucano" di Ferrandina

*Olio extravergine d'oliva "La Majatica";*

- 1) *Olio extravergine d'oliva "La Lacrima";*
- 2) *Olive infornate di Ferrandina.*

### Gruppo d'acquisto marzo

Azienda agricola "Cascina Barroero" di Cortemilia

Torte

- 1) *Torta Cortemilia;*
- 2) *Torta Nocciola;*
- 3) *L'Altra Torta;*

Biscotti

- 4) *Nisurin;*
- 5) *Brutti e Buoni;*
- 6) *Biscotti Cortemilia;*
- 7) *Baci di Dama;*

Cioccolato

- 8) *Crema Barruè nera;*
- 9) *Crema Barruè bianca;*
- 10) *Rose delle Langhe;*
- 11) *Baci di Cortemilia;*

Nocciole

- 12) *Nocciole tostate, 200 gr e 500 gr;*
- 13) *Nocciole tostate e salate;*
- 14) *Nocciole tostate salate con peperoncino;*

15) *Nocciole tostate zuccherate.*

### Gruppo d'acquisto maggio

#### Salumificio "Santoro" di Cisternino (Brindisi)

- 1) *Capocollo di Martina Franca (Presidio Slow Food);*
- 2) *Filetto Lardellato;*
- 3) *Salame a staffa dolce;*
- 4) *Salame a staffa piccante;*
- 5) *Sopressata dolce;*
- 6) *Sopressata piccante.*

#### Cantina Giuliani di Turi

- 1) *Gioia del Colle Primitivo Lavarossa 2012;*
- 2) *Gioia del Colle Primitivo Baronaggio Riserva 2012;*
- 3) *Chiancaia 2014.*

### Gruppo d'acquisto ottobre

#### Azienda Agricola "Calemone" di Torre Guaceto (Brindisi)

- 1) *Passata Pomodoro Fiaschetto di Torre Guaceto (Presidio Slow Food);*
- 2) *Pomodoro Fiaschetto (Presidio Slow Food ) semisecco in olio extravergine d'oliva;*
- 3) *Pomodoro Fiaschetto (Presidio Slow Food )salsato;*

#### Azienda di pesce conservato "Campisi"

##### Tonno

- 1) *Tonno alla brezza marina;*
- 2) *Tonno al naturale;*
- 3) *Tonno in olio d'oliva;*
- 4) *Buzzonaglia di tonno rosso in olio d'oliva ;*
- 5) *Bottarga di tonno grattugiata;*



6) *Tonno alalunga in olio d'oliva.*

Sgombro, cernia, ricciola, pesce spada

- 1) *Filetti di sgombro in olio d'oliva;*
- 2) *Cernia con capperi in olio d'oliva;*
- 3) *Cernia con peperoncino in olio d'oliva;*
- 4) *Ricciola in olio d'oliva;*
- 5) *Filetti di pesce spada in olio d'oliva.*

Acciughe

- 1) *Filetti di acciughe "extra" in olio d'oliva;*
- 2) *Filetti di acciughe "extra" con peperoncino in olio d'oliva.*

Cantina "Santadi"

- 1) *Vermentino di Sardegna DOC Cala Silente 2015;*
- 2) *Vermentino di Sardegna DOC Villa Solais 2015.*

Gruppo d'acquisto novembre

Consorzio "Moiacarni" di Alfero

- 1) *Carne bovina di Razza Romagnola  
(Presidio Slow Food) biologica IGP.*

Cantina "Cavicchioli"

- 1) *Rosè del Cristo Lambrusco di  
Sorbara DOC, spumante brut metodo classico 2012;*
- 2) *Vigna del Cristo Lambrusco di  
Sorbara DOC 2015;*
- 3) *Col Sassoso Lambrusco  
Grasparossa di Castelvetro DOC secco 2015.*

Caseificio "Rosola" di Zocca Modena

- 1) *Parmigiano Reggiano di Bianca  
Modenese (Presidio Slow Food).*

Azienda agricola biologica "Cascina Rosa" di Caraglio Cuneo

### Composte di frutta

- 1) *Composta di pere Madernassa;*
- 2) *Composta di susine Ramassin;*
- 3) *Composta di albicocche;*
- 4) *Composta di lamponi;*
- 5) *Composta di mele cotogne;*
- 6) *Composta di mirtilli selvatici;*
- 7) *Composta di more;*
- 8) *Composta di ribes rosso.*

### Antipasti di verdura

- 1) *Giardiniera;*
- 2) *Cavolfiore alle erbe;*
- 3) *Melanzane alla provenzale;*
- 4) *Peperoni alla piemontese;*
- 5) *Zucchini agli aromi.*

### Gruppo d'acquisto dicembre

#### Pasticceria "Loison Pasticceri dal 1938"

- 1) *Panettone classico;*
- 2) *Panettone al mandarino (con Mandarino di Ciaculli, Presidio Slow Food);*
- 3) *Panettone all'albicocca e zenzero;*
- 4) *Panettone alla rosa (con sciroppo di rose, Presidio Slow Food).*

#### Cantine "Murgo" di Santa Caterina Catania

- 1) *Nerello Mascalese Brut Metodo Classico.*

#### Cantina "Fonda" di Mango Cuneo

- 1) *Moscato d'Asti Bel Piano 2016.*

#### Azienda agricola "Cascina Barroero" di Cortemilia

## Torte

- 1) *Torta Cortemilia;*
- 2) *Torta Nocciola;*
- 3) *L'Altra Torta;*

## Biscotti

- 4) *Nisurin;*
- 5) *Brutti e Buoni;*
- 6) *Biscotti Cortemilia;*
- 7) *Baci di Dama;*

## Cioccolato

- 8) *Crema Barruè nera;*
- 9) *Crema Barruè bianca;*
- 10) *Rose delle Langhe;*
- 11) *Baci di Cortemilia;*

## Nocciole

- 12) *Nocciole tostate, 200 gr e 500 gr;*
- 13) *Nocciole tostate e salate;*
- 14) *Nocciole tostate salate con peperoncino;*
- 15) *Nocciole tostate zuccherate.*

## 4. I grandi eventi

### "La Romagna della frutta": Insieme alla nostra comunità del cibo

"A passeggio tra cibo, arte e tradizioni: in centro a Ravenna, da maggio a ottobre, un frutto al mese in un susseguirsi di appuntamenti con le stagioni che ci tengono per mano, per riscoprire sapori veri, piccoli piaceri che la natura con l'aiuto dell'uomo ci offre. È stata questa la filosofia di fondo della prima edizione de "La Romagna della Frutta. A passeggio tra cibo, arte un momento mensile di scambio e stupore, un concentrato della terra che ci ospita dove usanze, volontà di uomini contadini e artigiani si incontrano creando cultura. Tutto questo, da maggio ad ottobre, nel cuore di Ravenna, a due passi da San Vitale. Il ciclo di appuntamenti, dalla primavera inoltrata al prossimo autunno, si prefigge l'obiettivo di 'raccontare' - valorizzandone aspetti come stagionalità e genuinità - le produzioni frutticole tipiche ravennati e, nello stesso tempo, di 'raccontare' il territorio attraverso le nostre tradizioni culturali, artigianali, artistiche ed enogastronomiche.

- Maggio: la fragola
- Giugno: la ciliegia e l'albicocca
- Luglio: la pesca
- Agosto: il cocomero e il melone
- Settembre: l'uva
- Ottobre: il vino e le castagne

## Le cozze di Marina di Ravenna in festa

Nei tre giorni di festa Laboratori del Gusto Slow Food, degustazioni e assaggi delle prelibate cozze di Marina di Ravenna in abbinamento ad Albana di Romagna, gita in mare per assistere alla raccolta delle cozze, convegno “I Pescatori di ieri, di oggi, di domani”, cene , proiezioni di filmati e coinvolgimento dei ristorante con una proposta di cozze abbinate all’albana. In piazza I Chioschi delle Cozze italiane, tre giorni di proposte culinarie delle “cozze da passeggio”, nell’area allestita con i gazebo gestiti da ristoranti locali che preparano le cozze di 5 famose località italiane, che affiancano le cozze di Marina di Ravenna: le cozze come cibo di strada da:

- |                                  |          |
|----------------------------------|----------|
| 1) I muscoli di La Spezia        | Liguria  |
| 2) Il mosciolo di Ancona         | Marche   |
| 3) Le cozze di Cervia            | Romagna  |
| 4) Le cozze di Scardovari        | Veneto   |
| 5) Le cozze di Olbia             | Sardegna |
| 6) Le cozze di Marina di Ravenna | Romagna  |

## Il salone del gusto Terra Madre (settembre a Torino)

La condotta è stato presente nel padiglione del Regionale con alcune aziende della nostra comunità che hanno raccontato la loro realtà con un argomento comune: **contadini ed artigiani del territorio**. Co noi **Egidio Miserocchi** con dimostrazioni pratiche del suo lavoro, **Cà Ridolfi**

con due laboratori: piadina con gentil rosso e produzione in diretta del ravigliolo. Il **Consorzio Il Bagnacavallo** con il Burson, la **Mirta Morigi** con la ceramica faentina, la pesca del buco incavato e la birra al sale di Cervia.

## GIOVINBACCO

“**GiovinBacco: Sangiovese in Festa**”, la più grande manifestazione enologica del **Romagna Sangiovese** e degli altri vini romagnoli, nel 2016 giunge alla quattordicesima edizione e per il secondo anno consecutivo conquista il cuore di Ravenna, dopo il grande successo dello scorso anno. Il 21, 22 e 23 ottobre il centro della città per tre giorni è diventato teatro del buon vino e del buon cibo di Romagna.

E quest’anno si è arricchita di altri diversi spazi e di ulteriori proposte per il pubblico.

La novità maggiore di questa edizione è stata l’adesione di un buon numero di cantine romagnole. Con loro abbiamo contribuito in questi anni alla diffusione del sangiovese nelle carte dei ristoranti locali e la conoscenza dei nostri vini in alcuni ristoranti nazionali.

Altra particolarità è stata la presenza di una trentina di vini italiani premiati dalla guida Slow Wine con la chiocciola Slow Food, simbolo assegnato ad una cantina per il modo in cui interpreta valori organolettici, territoriali ed ambientali in sintonia con Slow Food.

I vini di una Chiocciola rispondono anche al criterio del buon rapporto tra la qualità e il prezzo, tenuto conto di quando e dove sono stati prodotti.

Presentazione Guida Slow Wine in 1<sup>a</sup> regionale con Fabio Giavedoni curatore della guida. Piazza dell'Alleanza Slow Food dei cuochi, ristoranti che aderiscono ad un progetto di Slow Food facendo un patto scritto dove si impegnano a promuovere i presidi, i prodotti di vicinanza e le tradizioni della cucina locale.

Abbiamo ospitato i produttori di Tredozio lungo la Valle del Tramazzo che hanno aderito a Su per Terra i sentieri di Terra Madre. Quest'anno è nata la collaborazione con Ravenna Festival con "Il Gusto dell'Operetta" e con "le Musiche zigane incontrano la Romagna".

# I Viaggi della Condotta

## Scozia Slow

Alla Scoperta della Scozia con una grande guida Alberto Massimo, persona simpatica, competente e godereccia che ci ha fatto divertire e fatto conoscere tutte le sfumature di questo antico popolo.

**Edimburgo**, affascinante città che si snoda attraverso il **Royal Mile** “// *miglio reale*”. **L'Arbroath Smokie** un pesce simile al merluzzo, affumicato su braci di quercia. Nello Spyside visita e degustazione alla **Distilleria The Glenlivet** poi sosta allo **Speyside Cooperage Visitor** a Craigellachie dove vengono costruiti i famosi barili per il Whisky. Ad Aviemore per visitare **The Cairngorm Brewery**, micro birrificio situato all'interno delle Highlands.

Visitato il produttore di formaggi **Ruraidh Stone- Ross & Cromarty Blarliath farm** che fa un erborinato stupendo, lo **Strathon Blue**. Poi giornata dedicata al **Loch Ness** e al suo misterioso abitante. Partenza per l'Isola di Skye. A Kyle of Lochalsh, piccolo villaggio di pescatori prima dell'isola, il nostro albergo vecchia sede di pirati e l'arredamento ci hanno fatto immaginare di essere protagonisti di un film “*Old England*” e noi abbiamo rafforzato questa ambientazione con combattute partite di beccacino accompagnate da abbondanti bevute di Whisky.

Una giornata intera dedicata alla visita dell' **Isola di Skye** dove la bellezza dei paesaggi è la principale attrattiva dell'isola, assieme alle pecore e alla distilleria **Talisker**. Abbiamo attraversato l'isola su una



strada difficile sul dosso della montagna - che a qualcuno ha creato apprensione di fronte allo stupendo panorama dell'isola di Harris. La strada costiera panoramica tra paesaggi mozzafiato ci conduce alla spettacolare **Kilt Rock**..

Abbiamo passeggiato per **Portree** pittoresco villaggio adagiato in una baia protetta. **Glasgow**, "*Città Europea della Cultura*" è baluardo del rinnovamento culturale e gastronomico della Scozia. Whisky, kilt, cornamuse, altopiani spogli e solitari, castelli, cibo sono questi i tradizionali ingredienti che abbiamo avuto occasione di visitare.

## **Spezia Slow Val di Vara e Cinque Terre**

Abbiamo ricambiato la visita che gli amici di Spezia ci avevano fatto per la festa della Cozza venendo a proporre i loro "muscoli" a Marina di Ravenna.

La **Val di Vara** è il territorio più esteso della provincia della Spezia e il meno popolato, caratterizzata quindi da una bassa densità di antropizzazione ed una ricchezza di paesaggi incontaminati.

All'interno dell'antico borgo di **Varese Ligure**, abbiamo visitato il laboratorio degli stampini di legno dei crosetti, particolare pasta tonda . Gli stampi sono realizzati in legno manualmente.

Ci hanno portato alla **azienda agricola Areghi** dove viene allevato il **Gallo nero della Val di Vara** , presidio Slow Food . Ci hanno accolto con calore i titolari dell' albergo Gli Amici e abbiamo cenato per due sere nel loro ristorante chiocciola Slow Food.

L'ultimo giorno ci siamo trasferiti nelle Cinque Terre con visita dell'antico borgo di Monterosso al Mare. La zona alta del paese è ricca di antiche limonaie e, con la guida di un produttore, abbiamo conosciuto ed assaggiato questa rarità.

A Levanto pranzo eccellente a base di specialità di mare, con una trentina di soci della condotta locale.

### Inoltre:

- **Il sale dolce della Camillona è il Presidio della nostra Condotta.**

## Situazione Soci

Il numero dei soci, in regola con l'iscrizione al 31 dicembre, è di 260. Il tesseramento rimane sempre un obiettivo molto importante, il nostro impegno sul territorio è finalizzato alla crescita della nostra associazione perché diventi sempre più forte e incisiva.

## Progetto Slow Food Planet

E' stata completata l'attività di inclusione del Ristorante Cami di Milano Marittima nell'elenco dei locali che fanno capo alla nostra Condotta e sono in preparazione le schede relative alla Pantofla di Cervia e Terrazza Bartolini di Milano Marittima".

## Il sito internet:

sono continuate ad aumentare nel 2016 le modalità di comunicazione con i soci.

Di pari passo con il numero di applicazioni per smartphone e computer ampliato per soddisfare le richieste dei Soci e delle Condotte.

### **Per i Soci sono disponibili:**

- Sito e pagina Facebook di Slow Food Ravenna
- Eventi su pubblicazioni locali - Ravenna Notizie on line, Ravenna e Dintorni ogni giovedì in formato cartaceo oltre che on line
- Instagram un **social network** che permette agli utenti di scattare foto, applicare filtri, e condividerle su numerosi altri servizi social, compresi **Facebook**, **Twitter**

<https://www.instagram.com/slowfoodravenna/>

- Slow Food Planet – applicazione smartphone
- Locali Amici – pagina web via computer e smartphones:  
<http://www.slowfood.it/vantaggi-per-i-soci-slow-food/locali-amici/>
- Newsletters periodiche per i Soci e per le Condotte come inviti a scoprire tutte le attività di Slow Food in Italia e nel mondo
- Accesso web per iscrizioni e rinnovi
- Rivista bimestrale on-line.

### **Per la Condotta è disponibile:**

- Slow Food Web NSI per la gestione delle iscrizioni e rinnovi.
- Un canale diretto di comunicazione con Slow Food Bra per aggiornamento dei Locali Amici sul sito Slow Food.

## 5. Obiettivi 2017

### Eventi già comunicati

Lunedì 27 febbraio: Cena Lumi a Marzo, Al Torrione Ravenna

Giovedì 9 Marzo: Cena dedicata ai prodotti del Monferrato, al Molinetto Punta Marina. Saranno con noi i Vignaioli dell'azienda Mosparone con i vini e i loro prodotti.

### In fase di preparazione:

Venerdì 21 - sabato 28 Aprile 2017: Gita della condotta in Sardegna.

Incontri in Cucina “scuola di cucina”: la cucina contadina e quella di casa.

**Marzo.** La pasta stesa con grani antichi: conduce *Lea Gardi* - Agriturismo Nasano di Riolo Terme.

**Aprile.** Erbe spontanee nella cucina di casa, come ripieno e come sugo: Conduce *Gianna Giani* - Agriturismo Cà Ridolfi Gambellara (RA).

**Maggio.** Utilizzo dell'uovo in cucina: conduce *Gianna Giani* - Agriturismo Cà Ridolfi Gambellara (RA).

**Giugno.** Confetture, marmellate ecc.: conduce *Antonella Minardi* - Az. Agricola Antonella Minardi Casola Valsenio (RA).

**Settembre.** La Cucina Artusiana: conduce *Carla Brigladori* - socia Chef to Chef.

**Ottobre.** Le paste ripiene con grani antichi: conduce *Lea Gardi* - Agriturismo Nasano Riolo Terme.

**Novembre.** Farine, pani e prodotti da forno da grani antichi: conduce *Fabio Capelletti* del Forno biologico Cappelletti & Bongiovanni.

## Visite

**Sabato 25 marzo:** Trasferta nella Bassa Modenese per conoscerne le eccellenze.

Rubbiara visita alla cantina e all' *Acetaia di Pedroni* Modena. Pranzo presso *l'Osteria di Rubbiara*, chiocciola, a San Giovanni in Persiceto visiteremo il *Birrificio Vecchia Orsa*.

**Domenica 26 marzo:** Gli amici di Vignola vengono a Ravenna.

Nella mattinata visita alle Saline di Cervia poi pranzo a Marina di Ravenna con pesce fresco dell'Adriatico.

**A giugno:** cena dai salinari nella Salina La Camillone.

**Fine Giugno:** Andremo a Fiumicino per la rivincita "cozze - telline". Stiamo prendendo accordi con la condotta per l'organizzazione della trasferta.

**Luglio e agosto:** partecipazione della condotta al mercato artigianale a Cervia insieme agli artigiani della nostra Comunità del cibo.

**Settembre:** Sapore di sale a Cervia.

## Didattica:

*Pesce 2*: Secondo appuntamento con lezioni in ottobre (mercoledì 4 / 11 / 18 ), conduce Valentina Tepedino, biologa presidente di Euro Fish Market [www.eurofishmarket.it](http://www.eurofishmarket.it) una della maggiori esperte in Italia sul pesce e la pesca. Didattica con proiezione di filmati e foto, assaggi. In una serata ci preparerà un piatto il marito cuoco Marcello Leoni, stella Michelin (come sede si prevede le Terme di Punta Marina).

Al termine del master Valentina ci guiderà alla visita del Mercato del Pesce di Porto Garibaldi o Cesenatico a seguire pranzo in un ristorante del posto, naturalmente con pesce locale e di stagione. Preferibile Porto Garibaldi con pranzo a base di anguilla, pesce azzurro e vino locale Rossiola, vino di sabbia, che si trova da ottobre a dicembre ed è prodotto solo da due contadini.

*Parliamo di Formaggio* presso il Caseificio del Buon Pastore a Sant'Alberto. Al termine visita dei corsisti al caseificio allargata anche agli altri soci con degustazione guidata dei formaggi del Buon Pastore.

*“Spettacolo in cucina”* (show cooking) Incontri didattici più cena: nell'anno quattro incontri con prodotti di stagione (primavera-estate-autunno-inverno) condotti da **Piergiorgio Parini e Vincenzo Camerucci**. Con questi due cuochi i contadini terranno lo *“Show Cooking”* parlando dei loro prodotti.

Scuola di cucina per 10 persone + cena per i partecipanti al corso allargata agli altri soci ed amici.

Abbiamo già la disponibilità sia di Piergiorgio che di Vincenzo.  
Dobbiamo stabilire la prima data in primavera, il luogo e il costo.

La Condotta si propone inoltre di continuare a lavorare per organizzare:

SLOW FOOD DAY

FESTA DEGLI ORTI IN CONDOTTA

TERRA MADRE DAY

PERCORSI ALLA SCOPERTA DI VALLI E CRINALI ROMAGNOLI

FESTA DEL MAIALE

I FUOCHI DI MARZO

IL PIACERE DEL CONVIVIO

PROGETTO CON L'ISTITUTO DI AGRARIA CON COTTA BIRRA

PROGETTO DI EDUCAZIONE SENSORIALE RIVOLTO AI GIOVANI

RICERCA DI STRATEGIE PER FAVORIRE IL TESSERAMENTO

Rapporti con le varie istituzioni del territorio e altre associazioni

PROGETTI SOLIDALI

Invitiamo soci ed amici a collaborare partecipando alle iniziative ,  
promuovendo richieste, esprimendo interessi ed osservazioni.

## 6. Il Comitato di Condotta

<b>MARIA ANGELA CECCARELLI</b>	<b>FIDUCIARIA</b>
<b>DAVIDE DE DONA'</b>	<b>VISITE AZIENDE – VINO</b>
<b>MASSIMO SAPORETTI</b>	<b>TESORIERE</b>
<b>MAURO ZANARINI</b>	<b>PRESIDI – VIAGGI – ALLEANZA</b>
<b>GIANSTEFANO LUCIANI</b>	<b>GRUPPI DI ACQUISTO</b>
<b>CLAUDIO PREVIATI</b>	<b>BIRRA, TESSERAMENTO, CUCINA E MAGAZZINO</b>
<b>FRANCESCA FERRUZZI</b>	<b>PROGETTI EDUCATIVI</b>
<b>ITALO GRAZIANI</b>	<b>COORDINATORE COMUNITA' DEL CIBO</b>
<b>ERMANNIO SPINA</b>	<b>TESSERAMENTO</b>
<b>CARLO CONTUZZI</b>	<b>RAPPORTO ALTRE CONDOTTE E CON RETE GIOVANI</b>
<b>BRUNA PLACCI</b>	<b>SEGRETERIA</b>
<b>CESARE ZITIGNANI</b>	<b>CUCINA E SUPPORTO ALTRI SETTORI</b>
<b>FABIO AMADEI</b>	<b>COMUNICAZIONE</b>
<b>FRANCESCO BANDINI</b>	<b>MASTER</b>
<b>SIMONE GASPERINI</b>	<b>RETE GIOVANI E MASTER</b>
<b>OSCAR TURRONI</b>	<b>PRESIDIO DEL SALE</b>

Non fanno più parte del Comitato di condotta: Elisabetta Fusconi e Andrea Ancarani.



## **7. Bilancio Consuntivo al 31** **dicembre 2016**

L'art. 9 dello Statuto della nostra Associazione assegna Al Comitato di Condotta la predisposizione del rendiconto economico finanziario.

In ottemperanza a tali disposizioni viene presentato il bilancio consuntivo relativo all'esercizio ordinario 1/1/2016 - 31/12/2016.

Il Codice Civile non contiene disposizioni sul bilancio di associazioni, fondazioni e altri enti non profit, si limita a stabilire che le associazioni devono convocare l'assemblea almeno una volta all'anno per la approvazione del bilancio.

Il presente bilancio di esercizio al 31/12/2016 è redatto per rendere trasparente al massimo la gestione delle risorse disponibili e ogni informazione che consente ai destinatari del bilancio di acquisire una conoscenza completa sui risultati raggiunti e sulla qualità dell'amministrazione, essendo l'equilibrio economico-finanziario condizione per la sopravvivenza stessa dell'organizzazione nel tempo. Come previsto dall'art. 14 dello Statuto Sociale il prospetto di bilancio è stato depositato presso la sede sociale nei 10 giorni antecedenti la data di convocazione dell'Assemblea dei Soci.

Tuttavia, data la peculiarità della gestione di un'azienda non profit, perdono gran parte del loro significato sia il risultato economico dell'esercizio, inteso come indice sintetico dell'efficienza dell'azienda (in quanto l'ente non pone nel profitto le proprie finalità), sia, più in

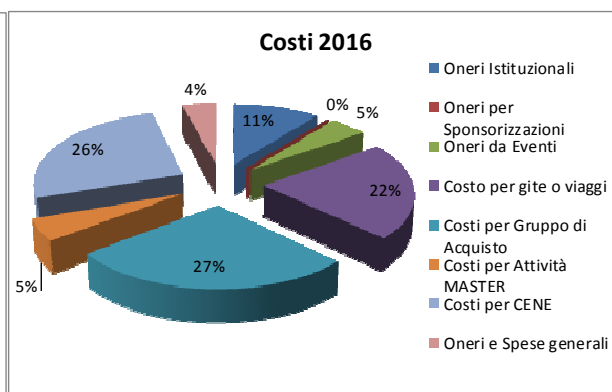
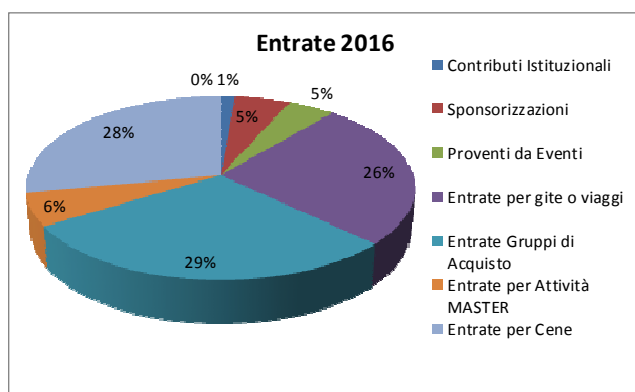
generale, gli aspetti monetari in cui si traducono i valori di bilancio, in quanto vi sono aspetti fondamentali della gestione (primo fra tutti l'utilità sociale) che non sono valutabili in termini finanziari.

Aspetti questi ultimi che sono ben evidenziati nel bilancio di missione. La redazione del bilancio è stato effettuata secondo gli indirizzi previsti nelle "Linee guida per la compilazione del bilancio di esercizio" emanate dall'agenzia per le ONLUS e dal codice civile.

Il bilancio ordinario, presentato al 31/12/2016 dall'Associazione si compendia nelle seguenti risultanze contabili:

#### RENDICONTO ECONOMICO CONDOTTA SLOW FOOD RAVENNA - ANNO 2016

CONTRIBUTI/PROVENTI	2016	ONERI	2016
<b>A) Contributi e Proventi</b>	<b>€ 44.528,14</b>	<b>A) Oneri</b>	<b>€ 39.298,56</b>
<i>Contributi istituzionali</i>	€ 603,00	<i>- Oneri istituzionali</i>	€ 4.340,58
Contributi da tesseramento	€ 603,00	Riversamento Tessere a Bra	€ -
	€ -	Adozioni a distanza	€ 340,00
	€ -	Spese per Attività Naz/Reg Slow Food	€ 1.630,20
		Spese per attività Condotta	€ 1.003,28
		Spese partecipazione a Terra Madre - Salone del Gusto	€ 1.367,10
<i>Donazioni / Contribuzioni</i>	€ 2.361,78	<i>- Oneri per Sponsorizzazioni</i>	€ -
<i>Proventi da eventi</i>	€ 1.990,80	<i>- Oneri da eventi</i>	€ 1.892,22
<i>Entrate per gite o viaggi</i>	€ 11.580,00	Costo per gite o viaggi	€ 8.988,12
<i>Entrate Gruppi di Acquisto</i>	€ 12.922,25	Costi per Gruppo di Acquisto	€ 11.258,23
<i>Entrate per Attività MASTER</i>	€ 2.590,00	Costi per Attività MASTER	€ 2.050,00
<i>Entrate per Cene</i>	€ 12.480,31	Costi per CENE	€ 10.769,41
<b>B) Altri proventi</b>	€ -	<b>B) Altri oneri e spese generali</b>	€ 1.665,85
<b>C) Proventi finanziari</b>	€ 0,06	<b>C) Oneri finanziari</b>	€ 7,34
<b>TOTALE CONTRIBUTI E PROVENTI (A + B + C)</b>	<b>€ 44.528,20</b>	<b>TOTALE ONERI</b>	<b>€ 40.971,75</b>
<b>AVANZO/DISAVANZO DELL'ESERCIZIO</b>	<b>€ 3.556,45</b>		



Si propone di destinare l'importo di €. 3.879,78 ai sotto indicati progetti:

<b>RISORSE IMPEGNATE PER IL 2017</b>	
VERSAMENTO PER ZONE TERREMOTATE	€ 2.061,78
ADESIONE MARCHIO ORTI IN CONDOTTA	€ 100,00
RETE GIOVANI	€ 218,00
ORTO IN CONDOTTA - GITA	€ 1.500,00
<b>TOTALE</b>	<b>€ 3.879,78</b>

Le cifre riportate nel bilancio di esercizio così evidenziato trovano preciso riscontro nei saldi al 31/12/2016 della contabilità.

**La fiduciaria**

**Maria Angela Ceccarelli**