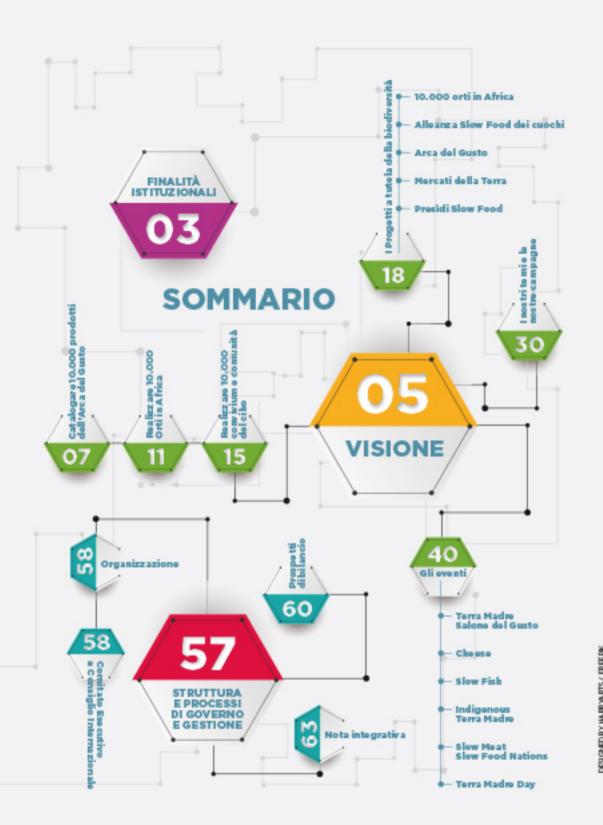


SLOW FOOD BILANCIO ESERCIZIO SOCIALE 1.1.2012 - 31.12.2016





FINALITÀ ISTITUZIONALI

Slow Food è un'associazione internazionale radicata sui territori fondata nel 1989 per contrastare la scomparsa delle tradizioni alimentari locali e il diffondersi della cultura del fast food. Persegue obiettivi culturali, ambientali e sociali che si sviluppano attorno alla centralità del cibo, facilitando e promuovendo al Nord come al Sud del mondo la creazione di una rete di comunità locali.

Le comunità condividono i principi dell'associazione e coltivano interessi comuni, partendo dal sistema di produzione e consumo di cibo e promuovendo stili di vita rispettosi dell'uomo e del contesto sociale, culturale e ambientale in cui vivono e operano.

Slow Food promuove il diritto a un cibo buono, pulito e giusto per tutti: buono perché fresco, stagionale e gustoso; pulito perché prodotto senza inquinare, trasportato per distanze brevi, attento all'ambiente e al benessere animale; giusto perché rispettoso del lavoro di chi lo produce, trasforma e distribuisce. Slow Food lavora per difendere la biodiversità e per promuovere un sistema di produzione e consumo alimentare sostenibile ed ecocompatibile; per con-



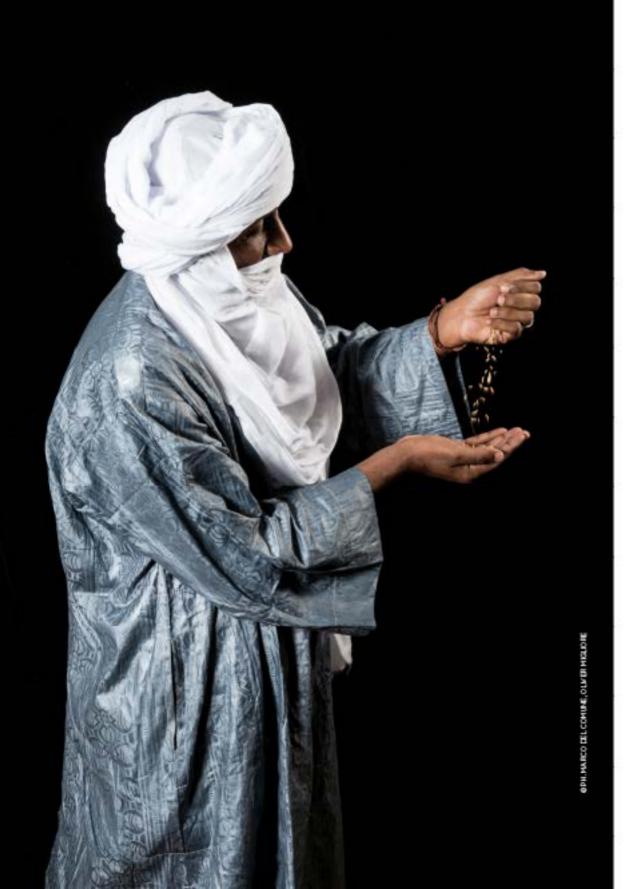
VISIONE

Slow Food opera a livello internazionale attraverso le associazioni locali e le direzioni nazionali con l'obiettivo di promuovere le proprie finalità espresse in dettaglio all'art. 3 dello Statuto Internazionale e sinteticamente riassumibili in cinque punti:

PROMUOVERE IL DIRITTO AL CIBO BUONO, PULITO E GIUSTO PER TUTTI **DIFENDERE IL DIRITTO** ALLA SOVRANITÀ **ALIMENTARE PER TUTTI** I POPOLI SALVAGUARDARE LA BIODIVERSITÀ E LE PRODUZIONI ALIMENTARI TRADIZIONALI AD ESSA COLLEGATE **CONTRIBUIRE ALLO SVILUPPO DELLA RETE** DI TERRA MADRE **CONTRIBUIRE ALLO SVILUPPO DELLA RETE ASSOCIATIVA** INTERNAZIONALE

È con i tre obiettivi strategici definiti da altrettanti numeri dal VI Congresso Internazionale di Slow Food del 2012 che Slow Food ha potuto definire meglio i contomi della propria visione futura.

nettere produttori di cibi di qualità con co-produttori (consumatori consapevoli) attraverso eventi e iniziative; per diffondere l'educazione sensoriale e il consumo responsabile. Il movimento internazionale Slow Food, di cui l'associazione è parte fondante, è oggi presente in oltre 160 paesi nel mondo con 1.500 condotte, ovvero sedi locali dell'associazione. coordinate da fiduciari che si occupano di organizzare corsi di degustazione e di formazione, di promuovere le campagne associative internazionali a livello locale, di organizzare eventi nazionali con lo scopo di diffondere al pubblico il più possibile i principi e i temi di Slow Food, di attivare progetti diffusi e di partecipare ai grandi eventi organizzati dall'Associazione a livello internazionale. Oltre alle condotte, vi sono 2.400 comunità del cibo, gruppi di persone che svolgono un ruolo attivo nel proprio sistema alimentare locale, che condividono i problemi generati da un'agricoltura intensiva lesiva delle risorse naturali, da un'industria alimentare e da un modello di distribuzione che mirano all'omologazione dei gusti e mettono in pericolo l'esistenza stessa delle piccole produzioni, e ne rappresentano una valida alternativa.



CATALOGARE 10.000 PRODOTTI DELL'ARCA DEL GUSTO

Questo obiettivo sintetizza

IL NOSTRO IMPEGNO

per la difesa della biodiversità

Il numero 10.000 indica il rilancio di tutti i progetti per la tutela della biodiversità (l'Arca del Gusto, ma anche i Presidi Slow Food e i Mercati della Terra) e l'intenzione di allargare l'impegno su questo fronte a tutta la rete associativa, attraverso un'intensa e capillare attività di formazione e sensibilizzazione. Non è possibile parlare di cibo buono, pulito e giusto per tutti se nel frattempo l'umanità perde il suo patrimonio di varietà vegetali, razze autoctone e prodotti tradizionali. La biodiversità è la nostra assicurazione sul futuro, perché permette alle piante e agli animali di adattarsi ai cambiamenti climatici, agli imprevisti, agli attacchi di parassiti e malattie. Le varietà vegetali e le razze autoctone, spesso, sono più resistenti e richiedono meno interventi esterni, consentendo alle comunità di applicare tecniche agricole sostenibili e pulite.

È fondamentale che il tema della biodiversità esca dall'ambito specialistico e diventi patrimonio comune: di chi acquista quotidianamente il cibo, di chi lo propone (in ristoranti, osterie, fiere, eventi), di chi insegna nelle scuole, di chi progetta le politiche territoriali, di chi fa l'orto di casa.

Il lavoro sulla biodiversità è necessario in ogni continente, nel Nord come nel Sud del mondo, ed è particolarmente urgente in alcune aree, dove l'erosione della biodiversità alimentare è particolarmente grave. È il caso dei Balcani dove, come in molti paesi che appartenevano all'Unione Sovietica, non esistevano piccole aziende private, ma solo grandi cooperative pubbliche, e i prodotti artigianali sono sopravvissuti soltanto a livello familiare: in assenza di interventi di sostegno e valorizzazione molti cibi tradizionali, rischiano di scomparire nel giro di una generazione.

Per preservare questa ricchezza è nata l'Arca del Gusto, un catalogo in cui Slow Food raccoglie – prima che scompaiano – specie vegetali e animali e trasformati (pani, formaggi, salumi...) che appartengono alla cultura, alla storia e alle tradizioni delle comunità di tutto il mondo. L'Arca del Gusto è un catalogo di prodotti, ma Slow Food ha avviato anche un progetto che coinvolge direttamente i produttori: i Presidi.

I Presidi Slow Food intervengono concretamente per salvaguardare un prodotto tradizionale a rischio di estinzione (un prodotto dell'Arca), una tecnica tradizionale che sta scomparendo (di pesca, allevamento, trasformazione, coltivazione) o un paesaggio rurale o un ecosistema a rischio di estinzione.

Per avvicinare piccoli produttori e consumatori, inoltre, Slow Food promuove in tutto il mondo i Mercati della Terra, l'Alleanza Slow Food dei cuochi e ha avviato un progetto denominato Etichetta narrante.

Sul tema dell'Arca del Gusto, è importante segnalare che sono stati messi in evidenza tutti i prodotti raccolti, coltivati e realizzati dalle comunità indigene, fedeli custodi dei sapori tradizionali.





REALIZZARE 10.000 ORTI IN AFRICA

Questo obiettivo rappresenta il nostro impegno per facilitare la costruzione di una rete e di

UNA LEADERSHIP AFRICANA

all'interno di Slow Food ed è legato all'intenzione di focalizzare sempre di più l'attenzione sul Sud del mondo e in particolare sull'Africa, dove la strategia di Slow Food è funzionale al raggiungimento della sovranità alimentare e, quindi, alla sopravvivenza stessa di comunità e culture locali.

Non è possibile parlare di cibo buono, pulito e giusto per tutti senza occuparsi del continente in cui sono più evidenti i limiti paradossali del sistema alimentare attuale. Un sistema che, seppur puntando sull'aumento della produzione di cibo, non è riuscito a risolvere il problema della fame, ma al contrario ha aggravato la sperequazione sociale, (sradicando molte comunità dai propri territori e alimentando un inurbamento selvaggio), ha inquinato e ridotto fonti idriche e ha inaridito terre fertili. Questo obiettivo strategico indica pertanto la volontà di Slow Food di focalizzare buona parte della propria energia sul Sud del mondo e, in particolare, sul continente africano, che rappresenta oggi un paradigma essenziale dei gravi problemi e delle contraddizioni dell'attuale sistema alimentare mondiale, ma che può al contempo indicare le possibili soluzioni. Un'associazione internazionale come Slow Food (e una missione mondiale come l'accesso per tutti a un cibo buono, pulito e giusto), infatti, non può non avere una strategia globale, e non può dimenticare le aree più ricche di biodiversità, ma al tempo stesso più colpite dall'industrializzazione dell'agricoltura e dalle logiche del mercato internazionale. In seguito alle molte attività sul territorio e, in particolare, grazie al progetto 10.000 orti in Africa, Slow Food sta consolidando una rete di migliaia di contadini, pastori, pescatori, cuochi, studenti, insegnanti e tecnici in tutto il continente africano.

L'Africa, inoltre, ha un peso significativo negli organi politici di Slow Food (nel Comitato Esecutivo, nel Cda della Fondazione Slow Food, nel Consiglio Internazionale) e può quindi dare un contributo fondamentale per orientare le future strategie dell'associazione. Slow Food creerà nuovi orti e organizzerà iniziative di supporto e di formazione alla rete degli orti esistenti e affiancherà al progetto degli orti un lavoro di mappatura del patrimonio genetico e culturale delle produzioni alimentari africane (che sfocerà anche nei progetti Arca del Gusto, Presidi, Mercati della Terra).





REALIZZARE 10.000 CONVIVIUM E COMUNITÀ DEL CIBO

PER RAFFORZARE E CONSOLIDARE I PRIMI DUE OBIETTIVI

> Quest'ultimo obiettivo è legato alla consapevolezza che i primi due obiettivi e i relativi progetti sono raggiungibili solo con un

RADICAMENTO FORTE E CAPILLARE SUL TERRITORIO

e in seguito alla capacità di mettere in rete i vari nodi (locali, regionali, nazionali, internazionali), creando fronti comuni e sinergie.

Non è possibile parlare di cibo buono, pulito e giusto per tutti senza l'impegno e la mobilitazione dell'associazione e di tutta la rete di Terra Madre a ogni livello.

Il ruolo dell'Associazione Slow Food è fondamentale, grazie al dinamismo della rete dei soci in tutto il mondo e alla capacità di raggiungere milioni di persone (tra produttori, istituzioni, studenti, simpatizzanti...), al rilievo mediatico di cui gode a livello internazionale e, più in generale, alla sensibilità nuova nata a seguito delle sue attività (eventi, pubblicazioni, ecc.). L'efficacia di questa rete sta nel generare, in tempi brevi, contatti, relazioni, opportunità e visibilità. Inoltre, concorre a dare sostenibilità alla vita futura dei progetti. La crescita e il rafforzamento della rete associativa e della rete delle comunità di Terra Madre sono la base e la condizione imprescindibile per realizzare qualunque altro progetto. La sfida dei prossimi anni sarà inoltre quella di avvicinare sempre più, e in qualche caso fondere, comunità del cibo e condotte. La possibilità di abbattere gli steccati che hanno progressivamente allontanato l'atto della produzione del cibo dall'atto gastronomico, che Slow Food persegue da diversi anni e che ha sintetizzato con la parola "co-produttore" (ovvero un consumatore consapevole e attivo) dipenderà anche dall'esito di questa sfida.

Per conseguire questi risultati Slow Food, la Fondazione Slow Food per la Biodiversità ONLUS e la Fondazione Terra Madre lavorano trasversalmente sui tre obiettivi strategici. Oggi, dopo anni di crescita, la rete si è radicata profondamente in America Latina, ha posto nuove basi in Asia e, ormai, è presente in maniera forte e qualificata in Africa. In alcune aree del mondo è più forte e solida la rete associativa, in altre è maggiormente consolidata la rete delle comunità del cibo di Terra Madre e dei progetti quali gli (Orti in Africa, i Presidi, ecc...).

Secondo la linea dettata dal Congresso internazionale Slow Food ha lavorato trasversalmente su tutti gli obiettivi strategici descritti sopra, destinando personale e risorse a tutti i progetti utili al loro conseguimento. Il lavoro dell'associazione internazionale si è svolto in stretta collaborazione con la Fondazione Slow Food per la Biodiversità e con la Fondazione Terra Madre perché, come si è già detto, il lavoro svolto da queste tre entità giuridiche di fatto non è organizzato per compartimenti stagni: ogni viaggio, ogni missione, ogni evento può di per sé parlare più linguaggi. Imprescindibile, a sostegno di tutte queste attività, una comunicazione efficace, che sappia valersi dell'ampia varietà di strumenti che la tecnologia mette a nostra disposizione per diffondere più capillarmente il messaggio e per dare maggiore rilievo mediatico ai progetti dell'Associazione.





I PROGETTI A TUTELA DELLA BIODIVERSITÀ

Nei diversi continenti Slow Food e la Fondazione Slow Food per la Biodiversità hanno lavorato per sviluppare i progetti a tutela della biodiversità, come l'Arca del Gusto, i 10.000 orti in Africa, i Presidi, i Mercati della Terra e anche l'Alleanza dei cuochi Slow Food.





10.000 ORTI IN AFRICA



Dal 2011, con il progetto degli orti in tutta l'Africa sta crescendo una rete di persone che lavorano per preservare la biodiversità, valorizzare i saperi e le gastronomie tradizionali, promuovere l'agricoltura di piccola scala. Come tanti piccoli semi, gli orti danno vita a un grande cambiamento, per un'economia legata al territorio e all'ambiente.





ALLEANZA SLOW FOOD DEI CUOCHI



Attiva in 15 paesi del mondo, l'Alleanza Slow Food dei cuochi è una grande rete solidale composta da cuochi che scelgono di impiegare i prodotti dei Presidi e delle comunità di produttori locali, impegnandosi a valorizzarli.



CUOCHI **DELL'ALLEANZA SLOW FOOD**

(lista aggiornata al mese di agosto 2017)

PAESI COINVOLTI **NEL PROGETTO**

 Europa: Italia, Olanda, Albania, Belgio, Russia, Francia, Germania, Regno Unito, Islanda

Americhe: Stati Uniti, Canada, Colombia, Messico, Ecuador, Brasile, Argentina

Africa: Marocco, Uganda, Kenya

Asla: India

CUOCHI **DELL'ALLEANZA SLOW FOOD NEL 2016**

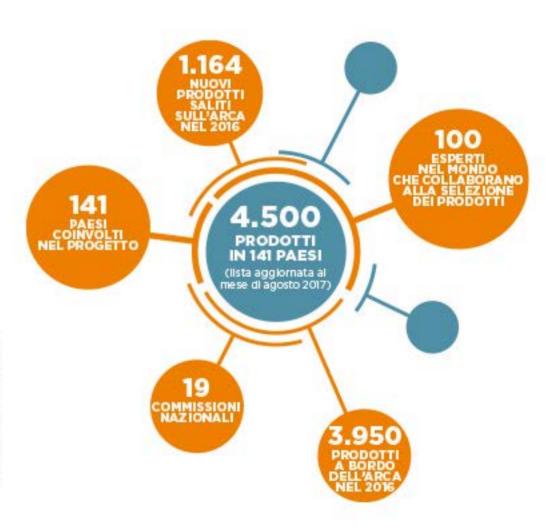
COINVOLTI **NEL 2016**



ARCA DEL GUSTO



L'Arca del Gusto seleziona e cataloga in tutto il pianeta i prodotti agroalimentari di qualità a rischio di estinzione. Oggi i prodotti segnalati sono oltre 4000 in più di 140 paesi. Le schede descrittive (in italiano e in inglese) sono pubblicate sul sito della Fondazione Slow Food.





MERCATI DELLA TERRA

I Mercati della Terra ospitano piccoli produttori che vendono direttamente prodotti locali, di stagione, realizzati con tecniche sostenibili e rispettose dell'ambiente.











MERCATI DELLA TERRA ATTIVI

(lista aggiornata al mese di agosto 2017)



MERCATI DELLA TERRA CREATI **NEL 2016**



PAESI COINVOLTI

Israele, Libano, Italia, India, Turchia, Bulgaria, Mozambico, Stati Uniti, Austria, Mauritius, Porto Rico, Colombia, Uganda, Cile, Lettonia, Spagna, Messico.



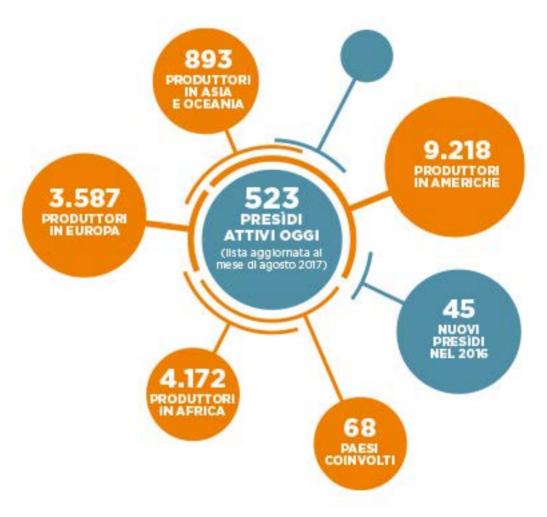
PRODUTTORI COINVOLTI **NEL 2016**



PRESIDI SLOW FOOD



I Presidi sono progetti che coinvolgono i produttori, li aiutano a valorizzare le piccole produzioni tradizionali a rischio di estinzione e i loro territori, recuperano mestieri e tecniche di lavorazione antichi, salvano razze autoctone e varietà di ortaggi e frutta. Oggi sono oltre 500 in 68 paesi del mondo. Molti produttori dei Presidi hanno adottato l'etichetta narrante, una contro-etichetta che fornisce informazioni sui produttori, le loro aziende, le varietà vegetali o le razze animali impiegate, le tecniche di coltivazione, allevamento e lavorazione, il benessere animale, i territori di provenienza.





I NOSTRI TEMI E LE NOSTRE CAMPAGNE

Quando Slow Food ha iniziato il proprio percorso, non poteva immaginare, col dettaglio di adesso, le molte tematiche di cui si sarebbe occupata. Occuparsi delle piccole produzioni locali, di una qualità che è data da un insieme di caratteristiche organolettiche, ambientali e sociali, del loro territorio e di chi le realizza, ha progressivamente portato Slow Food a confrontarsi con i paradossi del sistema alimentare globale e con temi che sono alimentari, ma anche politici, economici e sociali.





Agricoltura e agroecologia

Slow Food ritiene che l'agricoltura famigliare di piccola scala possa svolgere un ruolo di assoluto spicco nella lotta a molti dei più gravi problemi alimentari che affliggono il nostro pianeta. L'agroecologia si basa sulla conservazione e la gestione delle risorse agricole attraverso la partecipazione, le conoscenze tradizionali e l'adattamento alle condizioni locali. Uno dei maggiori interessi dell'agroecologia è l'agrobiodiversità, considerata una componente primaria degli agroecosistemi e una fonte di servizi ecosistemici.



Api

Slow Food vuole sensibilizzare l'opinione pubblica sul problema della drammatica diminuizione del numero di api e porta avanti la battaglia affinché l'uso dei pesticidi dannosi venga finalmente bandito.



Benessere animale

Ogni anno il benessere di milioni di animali allevati per produrre latte, carne e uova destinati al consumo umano risulta gravemente compromesso. Il sistema alimentare attuale, inoltre, costituisce una grave minaccia per la sopravvivenza dei piccoli allevatori che non riescono a sostenere la competizione con i grandi produttori e con i bassi prezzi della produzione industriale di carne. Slow Food lavora affinché siano introdotte misure che consentano di riconoscere il costo del benessere animale, sostenendo gli allevatori che scelgono volontariamente di migliorare i loro standard in misura superiore ai requisiti minimi legali.



Biodiversità

Secondo le stime, tre quarti della diversità genetica delle colture agricole sono scomparsi nell'ultimo secolo. Ogni anno perdiamo 27.000 specie animali e vegetali. 72 al giorno, 3 all'ora. Produciamo il nostro cibo coltivando pochissime varietà con fertilizzanti chimici e pesticidi e allevando poche razze animali con metodi industriali. Questa agricoltura fa male all'ambiente e alla nostra salute.



Cambiamento climatico

Per fermare il cambiamento dimatico occorre cambiare il sistema della produzione industriale di cibo, che oggi si basa sul profitto e sullo sfruttamento indiscriminato delle risorse naturali, e tornare a dare valore al cibo. L'agricoltura è allo stesso tempo vittima del cambiamento climatico e chiave di volta per mitigarlo. Slow Food afferma che adottare l'agroecologia e l'agricoltura sostenibile di piccola scala, accorciare le filiere e valorizzare la biodiversità alimentare sia fondamentale per combattere e prevenire il cambiamento climatico.



Consumo responsabile

Slow Food ritiene che i consumatori possano utilizzare il proprio potere d'acquisto per influenzare i metodi di produzione e commercializzazione del cibo. Slow Food ritiene che i consumatori debbano mostrare un interesse attivo per il cibo e le persone che lo producono, i metodi che utilizzano e i problemi che devono affrontare.



Etichette

Slow Food sottolinea da sempre l'importanza di una comunicazione trasparente sulle etichette dei prodotti alimentari. La qualità di un alimento è innanzitutto una narrazione, una storia che inizia dalle origini del prodotto (il territorio), passa per le tecniche di coltivazione, elaborazione e conservazione e fornisce, naturalmente, anche dettagli sulle proprietà organolettiche e nutrizionali. Soltanto una narrazione corretta può restituire a un prodotto il suo vero valore.



Land grabbing

Il land grabbing - l'acquisizione di grandi estensioni di terreni fertili, spesso a prezzi molto bassi, da parte di grandi aziende e di Paesi stranieri – sta minacciando la biodiversità, la vita e il futuro di intere regioni. In Africa, Sud America, Asia, Europa dell'Est e Australia la corsa – in alcuni casi violenta ad accaparrarsi i terreni agricoli, ma anche le risorse idriche, ittiche, minerarie che appartengono all'intera comunità, costringe le popolazioni locali ad abbandonare le proprie terre, nella completa negazione dei loro diritti. Da alcuni anni, Slow Food è impegnata in una campagna mirata a sensibilizzare sul tema il pubblico e, attraverso i suoi progetti, le popolazioni direttamente coinvolte. Inoltre, con la collaborazione di altre organizzazioni, lavora in rete per denunciare il fenomeno e le sue conseguenze più allarmanti presso le istituzioni e per ottenere più attenzione sulle modalità di concessione e di utilizzo dei terreni.



Ogm

Slow Food si oppone alla coltivazione commerciale di varietà transgeniche (Ogm) e lavora per promuovere alimenti e mangimi privi di Ogm. Gli organismi geneticamente modificati rappresentano il punto estremo di un sistema agricolo, economico, e anche politico, che sempre di più sta concentrando il potere nelle mani di pochi, non solo a vantaggio delle corporation ma a discapito delle comunità rurali e dei consumatori, dell'ambiente e della biodiversità. Per questo la nostra campagna per la difesa di un sistema alimentare libero da Ogm è parte integrante di una strategia più ampia, che riguarda le politiche sui semi e sul cibo.



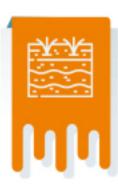
Politica Alimentare Comune

In Europa Slow Food lavora per contribuire a stabilire una Politica Alimentare Comune. L'attuale Politica Agricola Comune (Pac), infatti, non mette l'accento su alcuni dei problemi più urgenti che l'Europa sta affrontando: i bassi tassi di occupazione, la crisi ambientale e il declino della salute pubblica. Una Politica Alimentare Comune dovrebbe costruirsi sulle esperienze virtuose già in essere e dovrebbe guidare la transizione verso sistemi alimentari sostenibili.



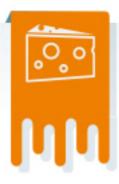
Popoli indigeni

Basta esaminare una mappa dell'agrobiodiversità globale e dei suoi hotspot per constatare che le aree di maggiore densità sono anche gli habitat dei popoli indigeni. Secondo lo State of the World's Indigenous Peoples (SOWIP), le popolazioni indigene sfiorano i 370 milioni di persone, meno del 6 per cento della popolazione mondiale totale, e occupano circa il 20 per cento del suolo del nostro pianeta. Le comunità indigene conservano un patrimonio di tradizioni, culture e lingue a dir poco unico, che nel corso della storia ha subito la confisca dei terreni. il trasferimento di intere comunità. la soppressione culturale e in alcuni casi il genocidio. Ma la sopravvivenza dei popoli indigeni è la prova della resilienza di queste società tradizionali, legate a una specifica area geografica. Difendere la biodiversità agroalimentare senza preoccuparsi di preservare anche le diversità culturali delle popolazioni è insensato.



Suolo

Dopo gli oceani, il suolo è la più grande riserva di carbonio del pianeta e un terzo di tutte le specie viventi si trova sotto la sua superficie. Oggi il suolo è a rischio in molti paesi del mondo: erosione, contaminazione da sostanze inquinanti, salinizzazione, impermeabilizzazione dovuta all'aumento dell'urbanizzazione e alla costruzione di infrastrutture stanno causando il suo inesorabile degrado. Slow Food, insieme ad altre 400 organizzazioni riunite nella rete "People 4 Soil", ha lanciato una petizione europea per la difesa del suolo con l'obiettivo di raccogliere in dodici mesi un milione di firme in tutta Europa affinché il Parlamento dell'Unione riconosca il suolo come un bene comune e produca una legge per la sua gestione sostenibile.



Resistenza casearia

Nel 2001. Slow Food diede il via a una campagna per salvaguardare il formaggio a latte crudo, raccogliendo più di 20.000 firme per tutelare i diritti di casari nei Paesi in cui leggi troppo rigide in materia di igiene vietano o mettono a rischio la loro produzione. Il successo della campagna ha restituito fiducia e dignità ai casari di tutto il mondo, evidenziando le straordinarie qualità organolettiche dei formaggi a latte crudo, nonché il loro valore culturale. In particolare negli Stati Uniti, Irlanda, Gran Bretagna e Australia, dove i regolamenti sono molto severi oppure vietano del tutto l'uso di latte crudo. Slow Food sostiene i diritti dei casari. Tutti i formaggi dei Presidi Slow Food sono a latte crudo e la rete dei produttori si è allargata anche a paesi come Sud Africa, Brasile e Argentina. A luglio 2015 Slow Food ha lanciato una petizione contro l'utilizzo di latte in polvere per la produzione di formaggi che ha raccolto in Italia 150.000 firme. Nel 2016, su sollecitazione di Joe Schneider, ultimo produttore di stilton a latte crudo rimasto nel Regno Unito, Slow Food ha lanciato una petizione per richiedere la modifica del disciplinare della Dop che impone la pastorizzazione e non ammette l'uso del nome Stilton per chi non la pratica e ha avviato il Presidio dello Stichelton a latte crudo.



Semi

Abbiamo doveri e responsabilità nei confronti dei semi: spetta a noi proteggerli e preservarli per continuare a garantirci un'alimentazione ricca e variata, ma anche per salvaguardare il retaggio di diversità che essi rappresentano sul piano biologico e culturale. I semi di tutte le varietà esistenti sono il presente e il futuro della vita.



Sprechi alimentari

Lo spreco alimentare ha raggiunto una dimensione spaventosa: un terzo del cibo prodotto nel mondo viene sprecato. Nel
nord del mondo, si produce e si acquista troppo cibo, spesso gettato prima ancora che si deteriori. Nel Sud del mondo, invece, il cibo si spreca per mancanza di infrastrutture
adeguate, di strumenti per la conservazione e il trasporto in
tempi utili. Ma il cibo si spreca anche mettendo in competizione la produzione di biocarburanti, di biogas e di grandi
quantità di mangime per animali con gli alimenti per l'uomo:
competizione che in alcune zone del pianeta è fortemente
sbilanciata verso gli interessi degli speculatori e dell'agribusiness. Oltre ad essere un problema di grande valenza etica,
lo spreco porta con se un'insensata pressione sulle risorse
naturali, sulla terra e sul clima.



Slow Fish

La campagna internazionale Slow Fish promuove la pesca artigianale e il consumo responsabile di pesce. Slow Fish cerca di avvicinare il pubblico alla ricchezza e alla complessità del mondo ittico, perché i consumatori facciano scelte più consapevoli e amplino le loro scelte di consumo scoprendo altre specie oltre a quelle più diffuse (e sovra pescate). D'altra parte, la campagna invita a cercare soluzioni locali che permettano una migliore gestione delle risorse marine. Da anni Slow Food lavora nel campo della pesca sostenibile, con la manifestazione biennale Slow Fish a Genova (Italia), iniziative locali in giro per il mondo e progetti a sostegno delle comunità che praticano una pesca responsabile e ragionata.



Slow Meat

Attraverso questa campagna internazionale Slow Food sensibilizza i consumatori sull'importanza di ridurre i consumi di came e di scegliere carne proveniente da allevamenti sostenibili che pongano particolare attenzione al benessere animale. È bene, infatti, considerare che il modo in cui trattiamo gli animali e trasformiamo le loro carni va a influire irrimediabilmente sul nostro benessere: dalla salute umana alla sostenibilità ambientale, dalla giustizia sociale alla sicurezza alimentare. Buone condizioni di vita per gli animali significano in generale meno stress e di conseguenza meno probabilità di incorrere in malattie con conseguente uso di farmaci. Questo porta a costi di produzione più bassi e a una migliore qualità del prodotto finale, sia in termini di gusto sia di valori nutrizionali. Slow Food non promuove il vegetarianesimo, ma una diversa concezione del sistema produttivo. Oggi il 70% della terra coltivabile del pianeta è destinata alla produzione animale, il settore zootecnico è uno dei principali responsabili della produzione di gas serra, superiore all'intero settore dei trasporti, e l'allevamento di bestiame è la causa primaria della deforestazione nella regione amazzonica. Sono dati allarmanti, soprattutto se si considera che sono destinati a peggiorare visto il costante aumento del consumo di carne a livello globale. Scegliere di consumarne meno, ma di migliore qualità, prediligendo le razze locali dove possibile, può fare la differenza.



Migranti

Quello delle migrazioni è uno dei temi centrali per Slow Food, che ritiene importante osservare il fenomeno con grande attenzione e considerarlo non come un problema lontano, ma come la conseguenza di politiche e scelte poco lungimiranti, che ci riguardano da vicino.



Chi aderisce a Slow Food vuole andare oltre il ruolo passivo del consumatore e conoscere chi produce il cibo, sapere come viene coltivato, trasformato e distribuito. Per rafforzare il legame tra co-produttori e produttori, Slow Food organizza manifestazioni e mercati. Gli eventi targati Slow Food vanno da piccoli incontri organizzati localmente a grandi eventi internazionali che attirano centinaia di migliaia di visitatori, giornalisti e operatori.



TERRA MADRE SALONE DEL GUSTO



Organizzato per la prima volta nel 1996, il Salone Internazionale del Gusto si è sempre svolto a Torino, in Piemonte (Italia). È uno dei più importanti eventi al mondo dedicati a produttori alimentari artigianali, nonché un'occasione internazionale di scambio di esperienze. Nel corso degli anni, il Salone del Gusto e Terra Madre - l'incontro mondiale delle comunità del cibo - si sono avvicinati sempre di più, a conferma del rapporto interdipendente tra piacere del cibo e responsabilità verso ciò che mangiamo. Nel 2012 per la prima volta i due eventi sono diventati uno solo fondendosi in un'unica narrazione della straordinaria diversità del cibo buono, pulito e giusto dei cinque continenti. L'undicesima edizione di Terra Madre Salone del Gusto, tenutasi a settembre 2016 nelle strade di Torino, ha attirato circa un milione di visitatori e ha visto la partecipazione di 7000 delegati provenienti da 143 Paesi, oltre 250 Presidi Slow Food e 1000 comunità del cibo della rete di Terra Madre.



CHEESE



Punto di riferimento internazionale per casari artigianali e appassionati di formaggio di tutto il mondo, Cheese mette in risalto e tiene viva la diversità della produzione artigianale di prodotti caseari attraverso il racconto delle storie, delle persone, delle razze, dei territori e del savoir faire che stanno dietro ogni prodotto. Tra le tante battaglie vinte da Cheese segnaliamo il recupero della reputazione del latte crudo tra i consumatori e la sua conferma come elemento fondamentale del terroir di un formaggio. La decima edizione di Cheese, tenutasi a Bra, in Italia, a settembre 2015, ha contato più di 270 mila visitatori, di cui il 30% dall'estero. Oltre 300 produttori provenienti da più di 30 paesi di tutti i continenti hanno animato le strade di Bra (Italia) e hanno proposto ai visitatori i loro prodotti caseari. In particolare, le attività organizzate hanno permesso di sensibilizzare il pubblico sul ruolo essenziale svolto dal suolo e dall'alimentazione degli animali nella qualità e diversità di latti e formaggi. La prossima edizione si terrà a Bra dal 15 al 18 settembre 2017. La manifestazione ha creato una rete internazionale di casari e artigiani che si riuniscono per presentare i propri prodotti, incontrare co-produttori (consumatori), discutere le sfide del mestiere, le prospettive di mercato e condividere soluzioni.



SLOW FISH



A Genova, in occasione di Slow Fish, ricercatori, accademici, pescatori di piccola scala, rappresentanti di enti pubblici e appassionati, discutono di produzione ittica sostenibile, di consumo ragionato di pesce e di salvaguardia dei delicati ecosistemi marini e d'acqua dolce. Un grande mercato, conferenze, incontri, laboratori e degustazioni fanno di Slow Fish un evento unico dedicato interamente al mondo ittico e agli ecosistemi marini.



INDIGENOUS TERRA MADRE



L'evento si svolge nei territori delle comunità indigene ed è organizzato insieme a loro e ai partner della rete. L'ultima edizione, che si è svolta a novembre 2015 a Shillong (Meghalaya, Nordest dell'India), ha riunito 600 rappresentanti delle comunità indigene di tutto il mondo per celebrare le culture alimentari locali e discutere su come i saperi tradizionali e l'uso sostenibile delle risorse naturali possano contribuire a sviluppare sistemi alimentari buoni, puliti e giusti. La prima edizione di Indigenous Terra Madre si era svolta nel 2011 a Jokkmokk (Sápmi, Nord della Svezia) ed è stata organizzata da Slow Food Sápmi.





SLOW MEAT SLOW FOOD NATIONS



Oltre a essere la campagna di Slow Food sulla carne, Slow Meat è anche un evento organizzato da Slow Food USA che si tiene, con cadenza biennale, a Denver, in Colorado (USA). L'evento riunisce allevatori, agricoltori, macellai, cuochi, consumatori ed esperti per condividere idee su come si possa cambiare rotta e passare a un consumo sostenibile di carne buona, pulita e giusta. L'ultima edizione, tenutasi a giugno 2015, ha visto la presenza di 211 delegati provenienti da 14 Paesi e 33 Stati americani.

Nel 2017 Slow Meat ha cambiato nome per diventare Slow Food Nations, un evento di quattro giorni dedicato al cibo buono, pulito e giusto.



TERRA MADRE DAY



Dal 2009, il 10 dicembre si festeggia il Terra Madre Day, un'opportunità per l'intera rete Slow Food di celebrare il cibo locale e promuovere la produzione e il consumo sostenibili. Il Terra Madre Day è uno degli eventi collettivi più importanti mai organizzati su scala globale per festeggiare il cibo locale. Ogni edizione coinvolge centinaia di migliaia di persone in tutti i Paesi dove Slow Food è presente. I sostenitori della rete Terra Madre – soci Slow Food, produttori dei Presidi, comunità del cibo, cuochi, accademici, giovani, musicisti – hanno l'opportunità di partecipare a incontri e dibattiti, picnic e cene, proiezioni di film, visite ad aziende agricole e molto altro.



ALTRI EVENTI



Tra gli altri eventi del 2017 segnaliamo:

- TERRA MADRE BURKINA FASO
- SLOW FOOD COFFEE FESTIVAL A MUKONO (UGANDA)
- SLOW CHEESE BODRUM (TURCHIA)
- SLOW FOOD MARKET A BERNA (SVIZZERA)
- EATING HERITAGE FESTIVAL A NEW BRUNSWICK (CANADA)
- FOOD FUTURES A PORTO (PORTOGALLO)
- TERRA MADRE SERBIA A BELGRADO
- TERRA MADRE AUSTRALIA A MAITLAND
- AINU FOOD FESTIVAL A SAPPORO (GIAPPONE)
- SLOW CHEESE COPENHAGEN (DANIMARCA)
- SLOW FOOD MARKET A ZURIGO (SVIZZERA)
- VINI, BIRRE E RIBELLI A BRUXELLES (BELGIO)



ORGANIZZAZIONE

COMITATO ESECUTIVO

PRESIDENTE

Carlo Petrini

VICE PRESIDENTI

Edward Mukiibi Alice Waters SEGRETARIO GENERALE

Paolo Di Croce

MEMBRI

Roberto Burdese – ITALIA Ursula Hudson – GERMANIA Joris Lohman – OLANDA Richard McCarthy – USA

CONSIGLIO INTERNAZIONALE*

Italia

Franco Archidiacono Massimo Bernacchini Daniele Buttignol Ludovico Roccatello Daniela Rubino

Germania Rupert Ebner Klaus Flesch Phoebe Ploedt

Svizzera

Michèle Andermatt Aymeric Jung Josef Zisyadis

Paesi Bassi Nelleke Don

Welmoet Van Der Feltz

Uk

John Cooke

Spagna

Alberto López de Ipiña Samaniego

Austria Philipp Braun

Francia

Mélanie Fauconnier

Turchia Defne Kortun

Paesi nordici Katrine Klinken

Est Europa/Caucaso Nataliya Gordetska

Europa Centro-Orientale

Jacek Szklarek

Balcani

Dessislava Dimitrova

Usa

Matt Jones Charity Kenyon Joel Smith

Kathryn Lynch Underwood

Canada

Sindair Philip

Egitto, Libia e Medio Oriente

Sara El Sayed

Africa Orientale John Kariuki Mwangi

Africa Occidentale

TBA

Africa Australe Caroline McCann

Kenya

Samuel Karanja Muhunyu

Nord Africa

Lhoussaine El Rhaffari

Messico

e America Centrale Alfonso Rocha Robles

Caraibi

Madelaine Vázquez Gálvez

Area Andina

TBA

Brasile

Georges Schnyder

Cono sud

María Irene Cardoso

Giappone Remi le

India

Phrang Roy

Estremo Oriente Helianti Hilman Najib

Corea del Sud Byungsoo Kim

Australia

Amorelle Dempster

Fondazione Slow Food per la Biodiversità

Serena Milano (SECRETARIO GENERALE)

Università di Scienze Gastronomiche

Piercarlo Grimaldi (RETTORE)

Collegio dei revisori dei conti

Walter Vilardi (PRESIDENTE), Davide Barberis, Vladimiro Rambaldi, Paola Vola

Comitato dei garanti

Antonello Del Vecchio (PRESIDENTE), Peter De Garmo, Barbara Hassauer, Margarida Nogueira, Rafael Pérez

Società di Revisione

Deloitte & Touche S.p.A.

*Tutti i membri del Comitato Esecutivo sono anche membri del Consiglio Internazionale. I membri del Consiglio Internazionale sono stati eletti nel 2012 durante il VI Congresso Internazionale di Slow Food e rimarranno in carica fino al VII Congresso.

PROSPETTI DI BILANCIO

ATTIVO - STATO PATRIMONIALE	31.12.2011	31.12.2016
A) CREDITI VERSO SOCI PER VERSAMENTI ANCORA DOVUTI	0	o
B) IMMOBILIZZAZIONI	149.285	52.7 22
I – Immobilizzazioni immateriali II – Immobilizzazioni materiali III – Immobilizzazioni finanziarie	29.773 20.600 98.912	26.201 9.886 16.635
C) ATTIVO CIRCOLANTE	1.418.693	2.669.102
I – Rimanenze II – Crediti III – Attività finanziarie che non costituiscono immobilizzazioni IV – Disponibilità liquide	0 1.234.417 0 184.276	0 2.042.361 0 626.741
D) RATEI E RISCONTI	3.574	58.621
Ratei attivi Risconti attivi	0 3.574	0 58.621
TOTALE ATTIVITÀ	1.571.552	2.780.445

PASSIVO - STATO PATRIMONIALE	31.12.2011	31.12.2016
A) PATRIMONIO NETTO	388.379	451.162
I – Capitale (Fondo sociale)	25.807	25.807
II – Patrimonio libero	0	0
III - Patrimonio vincolato	96.000	16.000
IV - Riserva legale	199.647	262.727
V - Riserva per azioni proprie in portafoglio	0	0
VI - Riserve statutarie	0	0
VII - Altre riserve	64.000	144.000
VIII - Utili (perdite) portati a nuovo	199	0
IX - Utile (perdita) dell'esercizio	2.726	2.628
B) FONDI PER RISCHI E ONERI	119.921	370.808
C) TRATTAMENTO DI FINE RAPPORTO DI LAVORO SUBORDINATO	149.328	275.154
D) DEBITI	843.924	1.081.355
E) RATEI E RISCONTI	70.000	601.966
Ratei passivi	0	0
Risconti passivi	70.000	601.966
TOTALE PASSIVITÀ	1.571.552	2.780.445

RENDICONTO DELLA GESTIONE VA DALL'1.1.2012 AL 31.12.2016	ALORA TOTALE DEL PERIODO
A) VALORE DELLA PRODUZIONE	16.009.279
Entrate attività istituzionali variazioni delle rimanenze di prodotti	15.140.940
in corso di lavorazione, semilavorati e finiti	0
variazioni dei lavori in corso su ordinazione	0
incrementi alle immobilizzazioni per lavori interni	0
5) altri ricavi e proventi	868.339
B) COSTI DELLA PRODUZIONE	15.650.992
per materie prime, sussidiari, di consumo e merci	189.295
per servizi istituzionali ed erogazione contributi	7.956.862
per godimento di beni di terzi	265.124
9) per il personale	5.378.807
10) ammortamenti e svalutazioni	238.876
 variazioni delle rimanenze di materie prime, 	2
sussidiarie, di consumo e merci	0
12) accantonamenti per rischi	0
13) altri accantonamenti	360.000
14) oneri diversi di gestione	1.262.028
DIFFERENZA TRA VALORE E COSTI DELLA PRODUZIONE (A	A - B) 358.287
C) PROVENTI E ONERI FINANZIARI	(45.665)
D) RETTIFICHE DI VALORE DI ATTIVITÀ FINANZIARIE	(80.000)
E) PROVENTI E ONERI STRAORDINARI	16.579
RISULTATO PRIMA DELLE IMPOSTE (A - B +- C +- D +- E	249.201
22) imposte sul reddito dell'esercizio, correnti differite e anticip	pate 186.417
23) UTILE (PERDITA) DEL PERIODO	62.784

NOTA INTEGRATIVA

CONTENUTO E FORMA DEL BILANCIO

Il bilancio relativo all'esercizio sociale che va dal 01.01.2012 al 31.12.2016, composto da Relazione di Missione, Stato Patrimoniale, Conto Economico e Nota Integrativa, corrisponde alla comparazione dei valori iniziali dell'esercizio di partenza con i valori finali dell'esercizio di chiusura per quanto riguarda lo Stato Patrimoniale, mentre corrisponde alla sommatoria dei valori realizzati per ciascun esercizio per quanto attiene il Conto Economico.

I criteri adottati per la redazione di ciascun bilancio d'esercizio annuale, che conseguentemente si riflettono sul bilancio di periodo 2012-2016, sono i seguenti:

- I bilanci di ciascun esercizio amministrativo corrispondono alle risultanze delle scritture contabili regolarmente tenute e trovano costante riferimento ai principi di redazione e ai criteri delle Linee guida e schemi per la redazione dei bilanci degli enti non profit, secondo quanto disposto dal Consiglio Nazionale dei Dottori Commercialisti.
- Lo Stato Patrimoniale e il Conto Economico sono redatti secondo gli schemi previsti dagli articoli del Codice Civile 2424 e 2424 Bis. La nota integrativa è stata predisposta in base all'art. 2427 del Codice Civile.

- I valori esposti nei Prospetti di Bilancio e nei commenti alle voci sono riportati in unità di Euro, così come previsto dall'art. 2423 del Codice Civile.
- Il D.Lgs 139/2015 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 4 settembre 2015 ha integrato e modificato il Codice Civile in materia di bilancio d'esercizio. Le disposizioni del decreto legislativo sono entrate in vigore dal 1º gennaio 2016 e si applicano ai bilanci relativi agli esercizi con inizio a partire da tale data. Gli aspetti tecnici delle nuove norme sono stati regolati dai principi contabili emessi dall'Organismo Italiano di Contabilità in data 22 dicembre 2016. Relativamente all'Associazione Slow Food, nel Bilancio si sono verificate modifiche ai criteri di valutazione delle poste di bilancio (con effetti sul Conto Economico) a seguito dell'adozione dei nuovi principi contabili emanati dall'Organismo Italiano di Contabilità. Tali variazioni sono indicate nel commento alle singole voci dei bilanci annuali.
- La valutazione delle voci dei Bilanci è fatta secondo prudenza e, per i casi previsti dalla legge, con il consenso degli organi di controllo. Si è tenuto conto dei proventi e degli oneri di competenza dell'esercizio, indipendentemente dalla data d'incasso o del pagamento e dei rischi e delle perdite di competenza dell'esercizio, anche se conosciuti dopo la sua chiusura.
- Gli elementi patrimoniali destinati ad essere utilizzati durevolmente sono stati iscritti tra le immobilizzazioni. Per le voci più significative, vengono esposti i criteri di valutazione e i principi contabili adottati.

I bilanci annuali di ogni esercizio amministrativo sono stati sottoposti a revisione contabile da parte della Deloitte&Touche S.p.a.

COMMENTI AL BILANCIO

ATTIVO (STATO PATRIMONIALE)

B) IMMOBILIZZAZIONI - MOVIMENTAZIONI

I - Immobilizzazioni immateriali

Il valore delle immobilizzazioni immateriali al 31.12.2016 è di euro 26.201 contro euro 29.773 al 31.12.2011.

2011	2012	2013	2014	2015	2016
29.773	13.035	4.266	25.304	36.647	26.201

Nel corso del periodo hanno concorso alla movimentazione, oltre alle quote annuali di ammortamento, alcuni investimenti, tra cui possiamo identificare i più importanti:

- Piattaforma per la raccolta dati e valutazione sostenibilità Presidi;
- · Piattaforma per la gestione in rete dell'archivio fotografico;
- Siti Internet: Slowfood.com Slow Europe Web Radio.

II - Immobilizzazioni materiali

Il valore delle Immobilizzazioni materiali al 31.12.2016 è di euro 9.886 contro euro 20.600 al 31.12.2011.

2011	2012	2013	2014	2015	2016
20.600	36.164	35.301	28.178	19.197	9.886

Nel corso del periodo hanno concorso alla movimentazione, oltre alle quote annuali di ammortamento, alcuni modesti investimenti in attrezzatura informatica e impianto di climatizzazione.

III - Immobilizzazioni finanziarie

La movimentazione della voce in oggetto per il periodo risulta essere la seguente:

DESCRIZIONE	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Partecipazioni Crediti	96.000 2.912		64.000 2.752	48.000 785	32.000 635	16.000 635
TOTALE	98.912	82.912	66.752	48.785	32.635	16.635

L'importo più rilevante della voce è costituito dal valore delle Partecipazioni, che si riferiscono all'adesione di Slow Food quale socio fondatore della Fondazione Terra Madre e della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus. Di seguito la movimentazione del periodo:

DESCRIZIONE	Costo storico		Valore Residuo al 31.12.2011		
Partecipazione in Fondazione Terra Madre	150.000	60.000	90.000	135.000	15.000
Partecipazione in Fondazione Slow Food per la Biodiversità	10.000	4.000	6.000	9.000	1.000
TOTALE	160.000	64.000	96.000	144.000	16.000

Con riferimento all'art. 2423 del Codice Civile e al principio della prudenza, in esso raccomandato, si è ritenuto opportuno accantonare al Fondo Svalutazioni partecipazione un importo pari al 10% del valore delle partecipazioni; in termini monetari il 10% equivale a 16.000 euro annui.

C) ATTIVO CIRCOLANTE

Il totale dell'attivo circolante per l'esercizio 2016 ammonta a euro 2.669.102 contro euro 1.418.693 dell'esercizio 2011.

II - Crediti

La voce crediti ammonta ad euro 2.042.361 contro euro 1.234.417 dell'esercizio 2011. Il dettaglio delle voci più significative è esposto nelle tabelle seguenti.

Verso Convivia | Direzioni Nazionali | Clienti - entro 12 mesi

DESCRIZIONE	31.12.2011	31.12.2016
Crediti verso Clienti	19.000	34.214
Crediti verso Convivia	66.259	52.281
Crediti verso Direzioni Nazionali	406.453	943.989
Fondo svalutazione crediti	-114.338	-168.518
TOTALE	377.374	861.966

Crediti verso clienti

Si riferiscono a crediti i quali, pur riferendosi ad attività istituzionali, hanno natura commerciale in quanto servizi resi a favore di terzi per la realizzazione di progetti.

Crediti verso Convivia

La voce accoglie l'ammontare dei crediti verso i Convivia, derivanti dai proventi del tesseramento effettuato sul territorio.

Crediti verso Direzioni Nazionali

La voce accoglie i crediti vantati da Slow Food verso le diverse Direzioni Nazionali. Come disposto dall'art 2423 del Codice Civile, tali crediti sono stati accertati sulla base di un impegno scritto e firmato dalle parti.

Di seguito viene riportata il dettaglio dei crediti vantati verso le diverse Direzioni Nazionali.

ASSOCIAZIONE NAZIONALE	IMPORTO AL 31.12.2011	IMPORTO AL 31.12.2016
Slow Food Usa	158.172	358.172
Slow Food Italia	160.000	510.000
Slow Food Francia	39.220	0
Slow Food Switzerland	4.061	0
Slow Food Uk	0	20.000
Slow Food Nederland	0	0
Slow Food Korea	0	42.000
Slow Food Japan	15.000	0
Slow Food Deutschland	30.000	0
Slow Food Nippon	0	11.792
Crediti Diversi V/Direzioni Nazionali	0	2.025
TOTALE	406.153	943.989

L'incremento dei crediti in oggetto a fine 2016 rispetto all'inizio del periodo è principalmente relativo al differimento di incasso relativo alla quota di Slow Food Italia 2015-2016 e di Slow Food Usa per la quota 2016 e il residuo quote anni precedenti, oltre a quote di nuove Direzioni Nazionali non presenti a inizio periodo.

Fondo Svalutazione Crediti

Il Fondo svalutazione crediti, accantonato a partire dall'esercizio 2009, ha subito nel corso del periodo l'incremento di euro 20.000 per accantonamento anno 2011, di euro 115.000 per accantonamento anno 2012 e di euro 4.000 per accantonamento anno 2016. Per contro il Fondo è stato utilizzato a copertura perdite, nel periodo, per euro 64.820.

Non si ipotizzano ulteriori rischi concreti negli incassi, se non quelli per cui il fondo è stato costituito nel corso degli esercizi.

5) Crediti verso altri

La voce in oggetto ammonta ad euro 1.177.699 contro euro 831.527 di inizio periodo, il dettaglio delle voci è esposto nelle tabelle seguenti.

DESCRIZIONE	31.12.2011	31.12.2016
Contributi da ricevere	348.239	210.249
Fondazione Terra Madre	454.630	960.413
Altri crediti residuali	28.658	7.037
TOTALE	831.527	1.177.699

La voce principale è costituita dal credito nei confronti della Fondazione Terra Madre per la convenzione di contributo stipulata annualmente tra i due enti, il cui incasso è normalmente differito, tutto o in parte a seconda dei periodi, all'esercizio successivo.

I Contributi da ricevere, per progetti realizzati o in fase di realizzazione nel corso dell'esercizio, sono accertati in base alla delibera/determina dell'ente pubblico e/o accordi stipulati e sottoscritti tra le parti se enti privati, e con riferimento alle attività svolte per la realizzazione dei progetti. La variazione tra inizio e fine periodo non è da ritenere significativa, in quanto dipende dal momento di assegnazione del contributo in rapporto ai tempi effettivi di svolgimento delle attività relative al progetto sostenuto e ai tempi effettivi di liquidazione dei fondi.

IV - Disponibilità liquide

Le disponibilità liquide di inizio periodo erano pari ad euro 184.276 ed erano costituite per euro 182.191 da disponibilità temporanee presso istituti di credito, per euro 265 da assegni e per euro 1.820 da denaro in cassa.

Al termine dell'esercizio 2016 le disponibilità liquide sono pari ad euro 626.741, costituite per euro 624.447 da disponibilità temporanee presso Istituti di credito, da denaro in cassa per euro 2.154 e da euro 140 da titoli per lavoro accessorio. Si riporta di seguito l'andamento dei saldi di fine anno delle disponibilità liquide, nel corso del dell'esercizio sociale 01.01.2012 – 31.12.2016.



D) RATEI E RISCONTI ATTIVI

I risconti attivi ammontano ad euro 58.621 contro euro 3.574 di inizio periodo.

2011	2012	2013	2014	2015	2016
3.574	272.573	236.212	154.640	65.593	58.621

Sono principalmente costituiti, per gli importi singoli più rilevanti, dalla quota di competenza esercizi successivi di contributi deliberati per progetti in fase di realizzazione, e di accordi di collaborazione con soggetti residenti all'estero. Inoltre, con riferimento al 2012-2013-2014, includono le quote relative al rinvio al futuro, per un totale di euro 270.000, per la regolarizzazione di posizioni contributive pregresse, rinvio legato alla ripartizione di tale onere sui 4 anni che compongono l'esercizio sociale dell'Associazione.

PASSIVO (STATO PATRIMONIALE)

A) PATRIMONIO NETTO

Il patrimonio netto alla data del 31/12/2016 ammonta a euro 451.162 contro euro 388.379 dell'esercizio 2011, la composizione e la movimentazione sono esposte nella seguente tabella.

PATRIMONIO NETTO	2011	2012	2013	2014	2015	2016
I. Capitale (Fondo sociale)	25.807	25.807	25.807	25.807	25.807	25.807
III. Patrimonio vincolato	96.000	80.000	64.000	48.000	32.000	16.000
IV. Riserva legale	199.647	199.845	202.571	227.965	251.255	262.727
VII. Altre riserve	64.000	80.000	96.000	112.000	128.000	144.000
VIII. Utili (perdite) portati a nuovo	199	2.726	14.513	0	0	0
IX. Utile (perdita) dell'esercizio	2.726	14.513	10.880	23.291	11.472	2.628
TOTALE	388.379	402.891	413.771	437.063	448.534	451.162

Nel dettaglio le informazioni più significative:

I - Fondo Sociale

Il Fondo Sociale ammonta a euro 25.807 interamente versati e rappresenta il conferimento effettuato dai soci fondatori all'atto della costituzione dell'Associazione. Nel corso del periodo non ha subito variazioni.

III - Patrimonio Vincolato

La voce è costituita dal valore netto residuo delle partecipazione in Fondazione Terra Madre e in Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus. A fine di ogni esercizio, l'importo equivalente alla quota di svalutazione delle suddette partecipazioni accantonata nel relativo fondo pari a euro 16.000, viene svincolata e riclassificata nella voce Altre Riserve, come patrimonio libero. La classificazione è stata effettuata in base al principio della prudenza in conformità con quanto stabilito dai principi contabili e dalle linee guida emanate dal Consiglio Nazionale dei Dottori Commercialisti per gli enti non profit.

IV - Riserva Legale

L'importo della riserva in oggetto passa da euro 199.647 di inizio periodo a euro 262.727 di fine periodo, a seguito dell'incremento generato dalla destinazione degli avanzi d'esercizio annuali.

VII - Altre Riserve

La voce accoglie euro 144.000 derivanti dalla riserva Patrimonio Vincolato, relativa alla svalutazione partecipazione in Fondazione Terra Madre e nella Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus, e si incrementa annualmente per la quota liberata.

B) FONDI PER RISCHI E ONERI

L'ammontare complessivo di questa voce a fine 2016 è pari a euro 370.808, contro euro 119.921 di inizio periodo.

Nell'esercizio 2012 è stato accantonato l'importo di euro 360.000 come Fondo Oneri Retributivi, al fine di poter far fronte alla regolarizzazione di posizioni contributive pregresse, e non ha subito variazioni.

La parte rimanente, a fine periodo, è costituita da importi residui relativi a raccolte fondi in attesa di destinazione, a fine esercizio pari a euro 10.808.

Si evidenzia inoltre che, nel corso dell'esercizio 2012, in seguito allo svolgimento del Congresso Internazionale, è stato rilasciato l'omonimo Fondo specificatamente accantonato negli esercizi precedenti per euro 75.000 totali.

C) FONDO TRATTAMENTO DI FINE RAPPORTO DI LAVORO SUBORDINATO

Il fondo ammonta ad euro 275.154 rispetto a euro 149.328 di inizio periodo, con una differenza pari ad euro 125.826.

A tale differenza concorre essenzialmente, in positivo, l'accantonamento annuale per competenza e la rivalutazione dell'esercizio effettuati secondo la legge ed il contratto collettivo di lavoro, oltre che, in negativo e in minima parte, la riduzione dovuta a liquidazioni per cessazione rapporti di lavoro e anticipi su richiesta dei dipendenti.

I dipendenti presenti nel libro unico del lavoro passano da n.16 del 2011 a n. 33 del 2016.

D) DEBITI

L'importo totale della voce debiti ammonta a euro 1.081.355 contro euro 843.924 di inizio periodo.

Il dettaglio delle variazioni e delle composizioni delle singole macro voci è riportato nella tabella seguente:

DEBITI	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Verso banche	73.847	147.634	279.882	332.180	420.845	253.393
Verso fornitori	371.005	354.444	415.314	276.071	339.108	360.647
Tributari	60.678	64.963	73.458	73.374	81.223	41.209
Verso istitituti previdenziali e sicur. sociale	31.057	37.617	44.829	52.694	38.374	39.508
Altri	307.337	342.798	555.904	442.252	409.934	386.598
TOTALE	843.924	947.456	1.369.387	1.176.571	1.289.484	1.081.355

E) RATEI E RISCONTI PASSIVI

I risconti passivi ammontano ad euro 601.966 contro euro 70.000 di inizio periodo.

2011	2012	2013	2014	2015	2016
70.000	26.138	7.798	613.720	244.755	601.966

La voce si riferisce ai risconti costituiti dal rinvio all'esercizio successivo di proventi derivanti da progetti finanziati e iscritti sulla base dello stato avanzamento lavori.

Le consistenti variazioni tra i periodi indicati non sono da ritenere significative, in quanto dipendenti dal momento di assegnazione del contributo in rapporto ai tempi effettivi di svolgimento delle attività relative al progetto sostenuto.

PROVENTI E ONERI (CONTO ECONOMICO)

Nei prospetti illustranti le voci di dettaglio del conto economico vengono riportate le composizioni delle voci e le loro variazioni verificatesi nel periodo di riferimento. Sempre in osservanza a quanto stabilito dall'art. 2423 del Codice Civile sia i ricavi che i costi sono stati imputati seguendo il principio della competenza economica.

A) PROVENTI

1. Proventi da attività Istituzionale

I proventi tipici dell'attività istituzionale si suddividono, per provenienza e per destinazione, nelle due seguenti tipologie:

- a) Proventi da attività associativa
- b) Contributi per progetti



a) Proventi da attività associativa

Nella seguente tabella si può osservare l'andamento dei ricavi nel periodo:

ATTIVITÀ ASSOCIATIVA	2012	2013	2014	2015	2016
Proventi da tesseramento da Convivia	133.111	98.055	88.850	77.781	76.314
Proventi da tesseramento diretti	170.284	134.129	132.091	105.052	97.103
Slow Food Italia	320.000	320.000	320.000	320.000	320.000
Slow Food USA	175.000	150.000	150.000	150.000	150.000
Slow Food Germania	145.000	130.000	130.000	140.000	145.000
Slow Food UK	60.000	30.000	0	0	0
Slow Food Svizzera	45.000	45.000	45.000	45.000	45.000
Slow Food Olanda	44.000	35.000	40.000	40.000	40.000
Slow Food Giappone	15.000	15.000	15.000	15.000	0
Slow Food Nippon	0	0	0	0	15.000
Slow Food Korea	0	0	8.000	37.000	10.000
TOTALE	1.107.395	957.184	928.941	929.833	898.417

Nel corso del periodo Slow Food ha stipulato accordi con le singole Direzioni Nazionali per disciplinare la quota contributiva annuale. Nella Tabella sopra riportata sono stati dettagliati i contributi riconosciuti dalle singole Associazioni Nazionali a Slow Food.

b) Contributi per progetti

La voce accoglie i contributi ricevuti a sostegno dell'attività istituzionale e per la realizzazione di progetti. Di seguito si fornisce l'andamento nel periodo di riferimento:

2012	2013	2014	2015	2016
1.775.664	1.884.712	2.304.468	2.580.424	1.773.898

5) Altri ricavi e proventi

La voce si riferisce a entrate istituzionali diverse da quelle precedentemente classificate, e principalmente i proventi di natura commerciale relativi a servizi resi su progetti, e il recupero spese di trasferta.

B) COSTI DELLA PRODUZIONE

Gli oneri si riferiscono a tutte le forniture di qualsiasi natura e destinazione resesi necessarie al fine di poter realizzare le attività dell'Associazione. Di seguito si propone il dettaglio:

DESCRIZIONE	2012	2013	2014	2015	2016
Beni di consumo e merci	46.929	52.189	31.489	34.229	24.459
Servizi istituzionali ed erogazione contributi	1.713.992	1.529.970	1.901.274	2.273.903	1.722.414
Godimento di beni di terzi	78.750	57.444	60.033	42.029	26.868
Costi per il personale	850.204	1.070.911	1.139.612	1.174.176	1.143.904
Ammortamenti e svalutazioni	138.711	20.030	25.426	26.184	28.525
Altri accantonamenti	90.000	90.000	90.000	90.000	0
Oneri diversi di gestione	9.866	12.756	13.370	24.789	16.556
TOTALE	2.928.452	2.833.300	3.261.204	3.665.310	2.962.726

Di seguito si forniscono le informazioni e i dettagli delle voci più significative.

Servizi Istituzionali ed erogazione contributi

La voce comprende tutti gli oneri sostenuti per l'acquisizione dei servizi necessari alla realizzazione delle attività istituzionali, e risultano così suddivisi:

- a. Erogazioni contributi per progetti istituzionali
- b. Oneri per servizi istituzionali

Erogazioni contributi per progetti istituzionali

2012	2013	2014	2015	2016
214.300	431.279	539.112	629.376	433.782

Oneri per servizi istituzionali

SERVIZI ISTITUZIONALI	2012	2013	2014	2015	2016
Viaggi e Soggiorni	300.897	246.954	298.396	496.700	340.429
Collaborazioni a progetto, occasior personale distaccato		229.143	185.656	147.482	131.715
Progettazione, stampa e allestimen	188.701 nti	85.142	128.940	84.135	79.487
Consulenze	243.842	294.316	330.534	497.985	332.748
Spese di spedizione	46.994	32.403	29.382	26.196	10.587
Utenze	36.695	29.982	32.725	25.278	22.877
Manutenzioni e pulizie	13.628	12.557	12.199	12.290	12.384
Servizi bancari	12.433	9.319	11.078	12.717	11.817
Assicurazioni	11.531	10.767	9.374	25.444	26.663
Assistenza informatic	a 6.789	11.129	10.486	10.825	5.324
Altri servizi	245.151	136.979	313.392	305.475	314.601
TOTALE	1.499.692	1.098.691	1.362.162	1.644.527	1.288.632

Gli oneri di gestione includono tutti quei costi che sono funzionali all'operatività corrente, come ad esempio i costi di stampa, progettazione e spedizione. Include inoltre tutti gli oneri relativi all'attività svolta per lo sviluppo e il monitoraggio delle attività istituzionali. Questi ultimi sono relativi ai rimborsi per i viaggi e i voli aerei.

Gli oneri per le collaborazioni e le consulenze si riferiscono a contratti sottoscritti durante l'esercizio. L'incarico è stato dato per lo svolgimento di collaborazioni e consulenze legate allo sviluppo e alla realizzazione di attività quali i Presidi, la realizzazione di attività ordinarie nonché la gestione, lo sviluppo e la rendicontazione dei diversi progetti.

Gli oneri di struttura si riferiscono a tutti quegli oneri sostenuti per la gestione della sede operativa.

Gli oneri legati agli altri servizi si riferiscono ai servizi generali e principalmente agli oneri di infrastruttura oltre che a oneri diversi non altrove riclassificabili e residuali.

D) RETTIFICHE DI VALORE DI ATTIVITÀ FINANZIARIE

Svalutazione partecipazioni

L'importo di 16.000 euro annuo si riferisce all'accantonamento al fondo svalutazione partecipazioni, pari al 10% della quota iscritta a bilancio. L'accantonamento è stato effettuato nel rispetto del principio della prudenza e va considerato in diminuzione della riserva vincolata di Patrimonio Netto.

> Il Presidente di Slow Food Carlo Petrini





FA BENE A TE, FA BENE A TUTTI, **FA BENE AL PIANETA!**

#MENUFORCHANGE #SLOWFOOD #EATLOCAL www.slowfood.it







Art Direction, layout e applicazione web Paolo Rubei

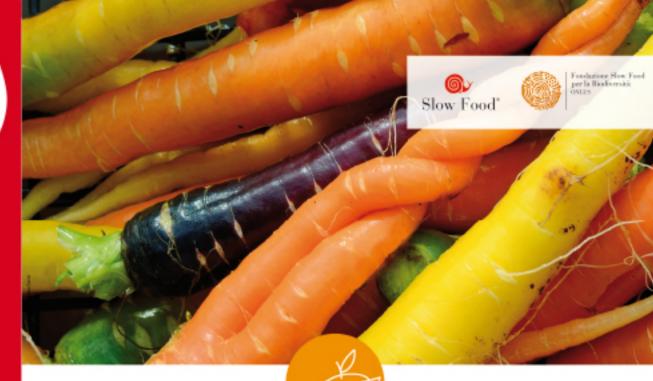
Chiuso in redazione il 29/08/17

Copertina: Designed by quinky / Freepik

Alcuni elementi grafici sono stati estrapolati da elaborati provenienti da freepik.com. Le icone alle pp. 32-39 sono di fleticon.com.



Copyright 2017 Slow Food Piazza XX Settembre, 5 Tel. +39 0172419611 Fax +39 0172719755 www.slowfood.com www.terramadre.info



Arca del Gusto Salviamo i sapori del mondo

Migliaia di frutti, razze, formaggi, salumi stanno scomparendo, insieme ai saperi che li hanno elaborati.

> Anche questo patrimonio comune è biodiversità e deve essere preservato.

> > Slow Food sta raccogliendo prodotti di tutto il mondo sull'Arca del Gusto.

Aiutaci anche tu! Segnala un prodotto sul sito

www.slowfood.it





