



Slow Food®
Scandicci

B I L A N C I O 2 0 2 4

Relazione di missione

Rendiconto per cassa

Integrazione di competenza

Relazione di missione

La missione

La Condotta, in coerenza con lo statuto dell'Associazione nazionale e internazionale e limitatamente al proprio ambito territoriale e associativo, si propone di perseguire per tutti il diritto al piacere senza distinzione di sesso, di razza, di lingua, di religione, di opinioni politiche, di condizioni personali e sociali. Difende la sovranità alimentare in tutte le sue forme, promuovendo la protezione della diversità biologica e culturale, il rispetto del lavoro, dell'ambiente e delle persone a esso legate.

In particolare la Condotta è impegnata a:

- § Sviluppare la presenza e la rete organizzata dell'Associazione
- § Sviluppare e promuovere progetti di educazione alimentare
- § Sviluppare e promuovere progetti di tutela della biodiversità
- § Realizzare e valorizzare modelli di economia locale e di produzione alimentare
- § Promuovere gruppi di acquisto solidale e comunità di supporto
- § Promuovere progetti finalizzati alla riduzione degli sprechi
- § Stabilire rapporti e collaborazioni con enti pubblici, consorzi di tutela, associazioni gastronomiche e di produttori, per contribuire allo sviluppo e alla conoscenza della produzione agro-alimentare e per realizzare quanto detto sopra
- § Collaborare con altre associazioni o enti per la tutela dell'ambiente e il rispetto della natura, condizione irrinunciabile per la salvaguardia del nostro patrimonio gastronomico, nonché per la difesa e la valorizzazione delle diverse forme di cultura popolare e della storia locale
- § Promuovere iniziative enogastronomiche e culturali di ogni genere a favore degli associati; tali attività potranno essere svolte anche a favore dei non associati per favorirne l'adesione all'Associazione
- § Organizzare manifestazioni sociali, eventi, mostre, convegni, incontri, dibattiti, seminari, ricerche di ogni tipo per il raggiungimento degli scopi istituzionali, anche, eventualmente, mediante l'attività di somministrazione di alimenti e bevande a favore dei soci o di terzi
- § Favorire iniziative finalizzate alla riduzione della filiera produttore-consumatore
- § Stipulare convenzioni con Enti Pubblici e privati per la realizzazione di progetti.

Struttura dell'associazione e organismi dirigenti

Come ogni livello territoriale, anche Slow Food Scandicci, costituita nel 1995 nei tre comuni di Scandicci, Lastra a Signa e Signa, con l'aggiunta successiva dei comuni di Calenzano, Campi Bisenzio e Sesto Fiorentino, ha i seguenti organismi dirigenti (artt. 11-12-13-14-15 dello Statuto).

a) **Assemblea dei Soci.** È l'organo d'indirizzo e di direzione politica della Condotta ed è costituita da tutti i soci iscritti.

Durante l'anno 2024 si sono svolte le seguenti assemblee:

§ Assemblea Ordinaria su piattaforma Google Meet il 14-03-2024 per l'approvazione del Bilancio 2023.

§ Assemblea Ordinaria in presenza a Scandicci presso la Sala Convegni del Castello dell'Acciaiuolo il 9-12-2024 per le proposte di candidatura per il rinnovo delle cariche istituzionali e presentazione del programma di mandato.

b) **Consiglio Direttivo** (ex Comitato di Condotta):

Elisa Bacciotti, Antonio Ciappi, Francesco Corti, Mariella D'Amato, Francesca Ermini, Leonardo Fallani, Filippo Fossati, Patrizia Grillo, Paolo Leonelli, Giovanna Licheri (dimessasi a dicembre), Francesco Lonero, Viola Migliorini, Alberto Mucchi, Salvatore Mustardino, Anna Nigro.

c) **Presidente** (e legale rappresentante) Mariantonietta D'Amato.

La Condotta di Scandicci, inoltre, si è dotata dei seguenti altri organi:

- **Esecutivo.** Nel corso dell'anno 2024 è stato mantenuto l'organismo esecutivo, attivo durante l'esercizio precedente, composto da: Mariantonietta D'Amato (Presidente), Patrizia Grillo (segretaria), Paolo Leonelli, Giovanna Licheri (Responsabile tesseramento-dimessasi a dicembre), Salvatore Mustardino (tesoriere).

- **Gruppi di lavoro.**

Sono stati riconfermati i seguenti Gruppi di lavoro: Tesseramento, Eventi, Educazione, Comunicazione, Progetto Badia a Settimo, Amici nel mondo (gli ultimi due gruppi non attivi nell'anno 2024).

Situazione patrimoniale

La Condotta nel corso degli anni ha accumulato attrezzi e strutture utili alla propria attività di educazione alimentare ("Le mani in pasta", laboratori di cucina, "Dall'orto alla tavola", "Master of Food", Orti in Condotta, "Leggere che Gusto", Slow Folk, ecc.). Le attrezzature e i materiali sono stati in parte assegnati in comodato o in uso permanente ad associazioni

nostre partner in progetti condivisi (Cui, Amici della Badia). Il rimanente materiale è attualmente distribuito in dieci luoghi diversi, come risulta dall'inventario dettagliato fatto al 31.12.2020 e riaggiornato ogni anno.

La gestione

In seguito alla registrazione nel Runts, sono derivati all'associazione oneri per l'assicurazione di tutti i volontari che prestano la loro opera per le varie iniziative.

I progetti

Il progetto associativo. È quello che ha portato la Condotta a raggiungere, in ventinove anni di attività, numeri importanti, per i soci, per i progetti realizzati, per la rete di rapporti costruita e consolidata.

Nell'arco dell'anno 2024 è stata messa a punto una nuova organizzazione del sistema del tesseramento, con il coinvolgimento in modo continuativo di un gruppo di soci (Gruppo Tesseramento). A fine anno si è determinata la necessità di una verifica e di un riaggiustamento delle modalità utilizzate, ai fini di una migliore organizzazione.

L'anno 2024 si è concluso con 355 soci attivi, ripartiti nel seguente modo:
299 ordinari, 50 giovani, 6 junior.

Orti a scuola (ex Orti in Condotta) e Mensa. L'ultraventennale progetto "Orti in Condotta" a partire dall'anno scolastico 2023/2024 ha cambiato veste, soprattutto nelle modalità attuative, oltre che nella denominazione. Fino a giugno 2024, essendo ancora all'interno della terza annualità del vecchio progetto, la Condotta ha attuato la sua azione educativa nelle scuole dell'infanzia e primarie di Campi Bisenzio e Signa, già aderenti al progetto degli orti, con l'attività delle *Mani in pasta*. Oltre alla gestione di questi laboratori, i volontari della Condotta hanno partecipato ad alcuni laboratori di educazione alimentare programmati dall'Azienda pubblica che gestisce il servizio di refezione, Qualità & Servizi, in affiancamento al personale dell'azienda stessa. Con l'anno scolastico 2024/2025 è iniziata una nuova fase del progetto degli orti, che vede le condotte in supporto sul territorio; la formazione degli insegnanti, l'invio di materiali didattici e le pratiche burocratiche vengono svolti direttamente da Slow Food Educazione con gli Istituti Comprensivi. Molto importante è il ruolo degli insegnanti referenti, quasi sempre soci delle Condotte, che si occupano in parte delle questioni burocratiche, in accordo con Dirigenti e Segreterie, ma soprattutto tengono i rapporti con il gruppo docente dell'orto di riferimento. Con questi docenti la Condotta cerca di mantenere contatti costanti come punto di riferimento territoriale. La formazione degli insegnanti, programmata da Slow Food Educazione, viene effettuata online a livello nazionale. Per gli Istituti Scolastici i costi relativi all'adesione al progetto nazionale sono garantiti da Qualità & Servizi. La Condotta ha sempre mantenuto viva l'attenzione sui temi della mensa scolastica.

Grazie alla collaborazione nata ormai da diversi anni con Qualità & Servizi, per l'anno scolastico 2024/2025 è stato possibile progettare in collaborazione il programma di educazione alimentare nelle scuole dei Comuni dove il servizio di mensa è gestito da Q&S. All'interno del programma sono stati inseriti anche i laboratori delle *Mani in pasta*, direttamente gestiti dalla Condotta, oltre a quelli attivati in sinergia con il personale di Q&S. I Comuni interessati sono: Calenzano, Campi Bisenzio, Carmignano, Barberino di Mugello, Sesto Fiorentino, Signa. Per quanto riguarda la realtà di Barberino, sono stati avviati accordi con la Condotta locale per promuovere gli orti anche in quel territorio.

La rete locale di Terra Madre. Anche durante quest'anno il lavoro della Condotta è andato nella direzione di continuare a valorizzare i produttori locali della rete. Durante le iniziative organizzate e gestite direttamente dai volontari della Condotta sono state utilizzate quasi esclusivamente materie prime provenienti dai nostri soci-produttori. Fra gli altri citiamo l'evento conviviale ed educativo alla Fattoria di Roncigliano, i quattro incontri di laboratorio sul vino e l'avvio di collaborazioni con tante associazioni in occasione del lancio del progetto *Participation 4 Change* proposto da Mani Tese, un momento che ci ha consentito anche di far conoscere e degustare alcuni prodotti dei produttori della nostra rete.

Educazione. Le iniziative si sono differenziate su più livelli:

§ **L'educazione dei bambini**, legata agli orti scolastici, in collaborazione con le scuole, con Qualità & Servizi, con Slow Food Educazione, incentrata sul tema dello spreco alimentare; il 18 e 19 maggio, al termine dell'attività educativa svolta durante l'anno scolastico in collaborazione con le scuole degli orti, è stata programmata una festa a Campi Bisenzio con attività educative, degustazioni, giochi per bambini e adulti.

Con il nuovo anno scolastico sono iniziati subito i laboratori di educazione alimentare, fra i quali un gran successo riscuotono le *Mani in pasta*, apprezzati dai piccoli studenti e dai docenti. Alcuni dati: nel corso del 2024 abbiamo incontrato 35 classi, per un totale di 830 bambini.

§ **L'educazione dei giovani**, segmento di età più difficile da intercettare che offre però molte potenzialità progettuali. L'occasione per venire in contatto con un gruppo di ragazzi, che frequentano le attività della Cooperativa Macramè a Campi Bisenzio, è stato un laboratorio delle *Mani in pasta* proposto a ragazzi del CUI di Campi, realizzato nella sede di Macramè. Ne è nata una collaborazione che ha consentito ai ragazzi e ai volontari della Condotta di collaborare per la preparazione di un evento il 30 maggio, con un incasso a scopo benefico. Anche in questo caso è stata preziosa la collaborazione con Q&S per la fornitura delle materie prime.

§ **L'educazione degli adulti**, per conoscere i produttori della rete e intraprendere vari percorsi educativi anche all'interno del progetto dell'Accademia Popolare del Gusto, proposto da Slow Food Italia come nuova modalità di formazione per i soci, in alternativa ai Master of Food.

Nel dettaglio:

§ 17/01/24: Accademia Popolare del Gusto: Laboratorio sul vino quotidiano - 2

§ 25/02/24: Visita e pranzo all'azienda Agricola Roncigliano

§ 09/03/24: La pasta artigianale di Giovanni Fabbri

§ 20/03/24: Accademia Popolare del Gusto: Il vino si fa in vigna con azienda Vigliano

§ 26/03/24: Accademia Popolare del Gusto: Dall'uva al vino con azienda Ottomani

§ 09/04/24: Accademia Popolare del Gusto: La sfida del recupero di vitigni del Rinascimento con azienda Piandaccoli

§ 06/05/24: Accademia Popolare del Gusto: Il Vinsanto toscano con azienda Ambra

§ 07/09/24: Visita alla Fattoria Corzano e Paterno con degustazione

§ 24/11/24: Visita alla fattoria Cuore Verde con merenda

§ 29/11/24: Mi piace l'olio-gioco di degustazione di olio nuovo

Comunicazione. Nel corso dell'anno sono stati inviati ai soci tre Notiziari e varie News Eventi in occasione delle iniziative programmate. Per diffondere più capillarmente le informazioni e gli approfondimenti, al consueto uso del sito web, dei social Facebook e Instagram, si è affiancato un servizio WhatsApp ancora in fase di prova.

Eventi. La programmazione di eventi conviviali affianca e talvolta completa le iniziative di tipo educativo proposte ai soci. Nel dettaglio, le principali iniziative relative ai vari mesi dell'anno:

§ 30/05/24: Apericena c/o la sede della Cooperativa Macramè di Campi Bisenzio

§ 09/06/24: Incontriamoci a cena in campagna-incontro con la Condotta di Firenze c/o il Circolo Culturale Agricolo Bucolica

§ 22/06/24: Cena conviviale per incontro Gruppo Volontari

§ 12/10/24: Una strana coppia: Malotti e Saladier - Scandicci

§ 16/11/24: Partecipazione a evento organizzato da Mani Tese sui cambiamenti climatici

§ 09/12/24: Aperitivo conviviale in occasione dell'assemblea dei Soci c/o Sala Convegni Castello Acciaiolo

§ 14/12/24: Pranzo degli auguri all'Azienda Marcello Paoli - Calenzano

Rendiconto economico di cassa

Per il bilancio 2024 viene riconfermata la scelta di affiancare al rendiconto di cassa alcuni approfondimenti che possano presentare la reale situazione economica confrontata con l'attività svolta. Nel bilancio sono riportate le spese effettivamente sostenute; l'attività della Condotta viene svolta invece con un impegno di tipo volontario.

Di seguito il dettaglio di ogni singola voce.

Descrizione	Entrate	Uscite	Saldo
Tesseramento	8.965,00	8.413,00	552,00

La voce "**Tesseramento**" rappresenta una parte importante del bilancio della Condotta.

Su ogni tessera di socio ordinario (€ 35,00) il contributo alla Condotta è di € 6,00, su quella di socio giovane e junior (€ 10,00) di € 2,00; sulla tessera sostenitore e su quella familiare (€ 70,00) il contributo alla Condotta è di € 10,00.

Il saldo comprende in entrata le tessere incassate a dicembre ma non ancora pagate a Slow Food Italia per questioni di contabilità, per un importo di € 757,00. Non comprende in entrata le tessere rinnovate e autorizzate dai soci, non ancora incassate, per un importo totale di € 780,00. Per maggiore semplicità di contabilizzazione e praticità per i Soci, stiamo sempre più frequentemente consigliando di effettuare il pagamento della tessera tramite bonifico bancario.

Nel 2024 sono state concesse tre tessere omaggio, corrisposte a Slow Food Italia dalla Condotta per un importo di € 105,00.

Il Consiglio Direttivo, tenutosi in data 17-09, ha deciso di annullare i crediti per quote tessera non corrisposte relative agli anni 2021 e 2022 per un importo di € 150,00, evidenziate nei bilanci degli anni precedenti.

Descrizione	Entrate	Uscite	Saldo
Gestione		1.247,57	-1.247,57

La voce "**Gestione**" comprende per la maggior parte le spese necessarie per il funzionamento della Condotta:

- rimborsi per partecipare a particolari riunioni regionali e nazionali;
- spese per i servizi di internet (Aruba);
- spese per consulenza fiscale;

- spese per l'assicurazione dei volontari continuativi (15 membri Consiglio Direttivo);
- spese per l'assicurazione dei volontari occasionali (20 soci descritti nel registro dei soci volontari).

A queste si affiancano le spese per i momenti conviviali in occasione dell'assemblea dei soci e della riunione del Gruppo dei Volontari.

Inoltre in questa voce sono state annoverate le quote di € 5,00 ciascuna che il Consiglio Direttivo ha deciso di elargire nei confronti dei Soci che hanno rinnovato l'adesione alla Condotta nonostante l'aumento del costo della tessera a € 35. Dette quote sono state scontate dal costo dovuto in occasione di iniziative sociali. In totale hanno beneficiato dello sconto 21 Soci.

Descrizione	Entrate	Uscite	Saldo
Educazione	5.211,98	2.054,19	3.157,79

Nella voce "**Educazione**" gli importi sono relativi ai laboratori dell'Accademia Popolare del Gusto e a quelli di educazione alimentare. Fra le entrate sono da annoverare i contributi ricevuti da Slow Food Italia Ufficio Educazione, da Qualità & Servizi, dal Comune di Campi Bisenzio e dai Soci in occasione delle iniziative educative per adulti.

Descrizione	Entrate	Uscite	Saldo
Donazioni		1.000,00	-1.000,00

Quest'anno la Condotta ha fatto due donazioni da € 500,00:

la prima a favore dell'Associazione "Bobo e Dintorni";

la seconda per la raccolta fondi organizzata da parte della Casa del Popolo di Quinto Alto (Sesto Fiorentino) per l'iniziativa "Un futuro di pace, un ponte fra Sesto Fiorentino e Palestina".

Descrizione	Entrate	Uscite	Saldo
5 x mille	199,50		199,50

Per la prima volta, in seguito all'iscrizione al Runts, il Consiglio Direttivo ha deliberato di proporre ai Soci la donazione del 5 per mille a favore della Condotta. La cifra raccolta verrà destinata ad attività educative.

Descrizione	Entrate	Uscite	Saldo
Iniziative		236,00	-236,00

Le spese in oggetto riguardano la partecipazione all'iniziativa "Participation 4 Change" proposta da Mani Tese.

Descrizione	Entrate	Uscite	Saldo
Banca		77,05	-77,05

La cifra della voce "**Banca**" è determinata dalle spese relative alla tenuta del conto presso Banca Intesa San Paolo. Nel corso dell'anno 2024, in quanto Ente del Terzo Settore, la Condotta non ha avuto oneri per imposta di bollo.

Di seguito il totale delle entrate e delle uscite e il saldo finale di cassa al 31.12.2024 comprensivo dell'avanzo al 31.12.2023:

Descrizione	Entrate	Uscite	Saldo
Avanzo al 31.12.2023			10.009,89
Totale al 31.12.2024	14.376,48	13.027,81	1.348,67
Saldo finale di cassa			11.358,56

Rendiconto economico (integrazione per competenza)

In questa sezione del bilancio prendiamo in considerazione le cifre (attive e passive) maturate nel 2024 ma non ancora riscosse o pagate.

Descrizione		Entrate		Uscite	Saldo
Avanzo al 31.12.2023					10.009,89
Tesseramento					
Cassa		8.965,00		8.413,00	552,00
Cifre di competenza	(1)	780,00	(2)	757,00	23,00
Totale competenza		9.745,00		9.170,00	575,00
Gestione (cassa e competenza)					
Totale				1.247,57	-1.247,57
Educazione					
Cassa		5.211,98		2.054,19	3.157,79
Cifre di competenza			(3)	700,00	
Totale competenza		5.211,98		2.754,19	2.457,79
Donazioni (cassa e competenza)					
Totale				1.000,00	-1.000,00
5 x mille (cassa e competenza)					
Totale		199,50			199,50
Iniziative (cassa e competenza)					
Totale				236,00	-236,00
Banca (cassa e competenza)					
Totale				77,05	-77,05
Saldo finale (cassa)					11.358,56
Saldo finale (competenza)					10.681,56

(1) Tessere da riscuotere

(2) Tessere da pagare (E.C.Dicembre)

(3) Cifra da destinare alla formazione di un orto (ricevuta dagli orti scolastici di Malmantile nel gennaio 2019)