Slow Food®

Legnano

Dossier Condotta

2025| 2030



Sede della Condotta: Strada Provinciale Saronnese,31 20027 Rescaldina (Mi)

Codice Fiscale: 92035660155
Partita IVA: 08563740961

e-mail: legnano@network.slowfood.it

sito web: www.slowfoodlegnano.it

facebook: www.facebook.com/slowfoodlegnano

recapito telefonico: 345 394 58 48

Iscrizione RUNTS: 101997

Gestione 2021 | 2025

Il Consuntivo:
quello che abbiamo fatto

La Sede della Condotta

La chiusura da parte della Cooperativa Arcadia dell'osteria La Tela nell'agosto 2018 ha impedito alla Condotta di poter proseguire nell'attività nella sede operativa obbligandoci a spostare i corsi in altre sedi con conseguente aggravio monetario. Fortunatamente abbiamo avuto la riapertura del locale a fine novembre 2019 con una nuova gestione a cura della La Tela Società Cooperativa Sociale. L'osteria è un bene sottratto alla mafia ed affidato con bando pubblico dal Comune di Rescaldina alla La Tela Società Cooperativa Sociale.
La Condotta ha aderito al progetto dell'osteria La Tela insieme ad altre organizzazioni del territorio ed ha mantenuto la propria sede operativa presso l'osteria. Questo permette anche un risparmio economico per la Condotta potendo ridurre i costi di gestione. Nella sede sono state svolte alcune iniziative ed incontri,nonché parte delle nostre attività.



I Grandi eventi

Dulcinea – itinerario tra i dolci della tradizione italiana.

Dulcinea è stata una manifestazione nata nel 2007 dal desiderio dell'Amministrazione Comunale di Legnano di creare un evento enogastronomico di qualità che avesse una cadenza annuale. La scelta di affidare alla Condotta Slow Food Legnano (allora non ancora APS) l'organizzazione tecnica della manifestazione è stata forte motivo di orgoglio per tutti i soci e per questo Comitato conscio dell'impegno che si andava così ad assumere ma certo che questa scelta da parte del Comune fosse anche frutto del risultato del lavoro svolto per tanto tempo sul territorio del legnanese.
La manifestazione si svolgeva all'interno del Castello Visconteo di Legnano e fissata per ogni secondo fine settimana di settembre. Nella mostra-mercato esponevano produttori provenienti da ogni parte d'Italia e naturalmente erano presenti i Presidi Slow Food dei dolci.
Alla mostra-mercato potevano partecipare solo ed esclusivamente i produttori di dolci e non i venditori del prodotto finito, questo per creare volutamente un rapporto diretto tra l'artigiano e il cliente finale.
Negli anni una parte degli utili sono stati destinati a progetti specifici: recupero di una Peschiera del Ticino e Terra Madre Salone del Gusto.
All'interno della manifestazione erano presenti: una Enoteca con i migliori vini dolci nazionali selezionati dalla Commissione vini del Comitato di Condotta, una Birreria con numerose etichette italiane ed estere e infine una Teeria dove venivano serviti Tè (Cinesi, Giapponesi, Indiani) caldi e freddi preparati al momento dalla referente del Comitato di Condotta.
Nei due giorni espositivi si organizzavano diversi laboratori didattici tenuti dai produttori stessi laboratori che permettevano di ricostruire il contesto storico e culturale in cui il dolce era nato.
In previsione dell'edizione 2015 la Condotta ha organizzato la manifestazione "Aspettando Dulcinea "nel novembre 2014 nel cortile del Museo Leone da Perego a Legnano con la partecipazione di alcuni produttori locali con notevole successo. L'edizione 2015, al momento l'ultima, svoltasi in settembre è stata quella della "maturità" con produttori di alta qualità, laboratori con maestri pasticcieri locali e no, e cibo da strada. Purtroppo, le pessime condizioni meteorologiche che hanno pesantemente limitato la presenza del pubblico. Attualmente non abbiamo visibilità su possibili future edizioni.

Formaggiore: mostra mercato dei formaggi tipici e d'alpeggio.

A seguito dei successi della manifestazione "Dulcinea", il Comune di Cerro Maggiore, confinante con quello di Legnano, ha chiesto alla condotta di collaborare a riorganizzare l'evento sui formaggi d'alpeggio, una manifestazione che il Comune proponeva da quattro anni , ma che era ormai in crisi sia dal punto di vista quantitativo che, soprattutto, qualitativo. La collaborazione è stata coronata da grande successo: "Formaggiore" 2009 ha registrato oltre 10.000 presenze e l'edizione del 2010 ha visto, nei due giorni espositivi, la partecipazione di molti produttori di formaggi di qualità, la presenza di 22 presidi, e di 2 comunità di terra Madre.; a questo si aggiungevano una forte presenza ai laboratori didattici di approfondimento e ben 160 partecipanti alla cena organizzata in collaborazione con Slow Food Puglia. Il successo ha consentito il ripetersi della manifestazione anche per il 2011,2012 e 2013: quest'ultima edizione ha segnato la fine del progetto per una serie di ragioni, legate soprattutto alla crisi economica e allo scarso investimento da parte dell'amministrazione comunale.

L'Orto scolastico

Istituto Scuola Primaria A. Gabelli – Marnate (Valle Olona). Continua l'esperienza dell'orto in Condotta presso la scuola con entusiasmo da parte del personale insegnante, degli alunni ed il supporto della Condotta.
Durante l'anno scolastico vengono tenuti incontri tra gli alunni ed esperti apicoltori e panificatori per stimolare nei bambini la conoscenza del cibo buono, pulito e giusto.

ATTIVITÀ STATUTARIE

La Condotta è nata nel 1989.

Dal 2021 è attivo l'attuale Comitato di Condotta che si ripresenta per il prossimo mandato. Dopo il Congresso di Condotta il nuovo Comitato di Condotta ha eletto Ambra Ballerini quale fiduciaria Presidente.

Nel corso del quadriennio il numero dei soci iscritti è sostanzialmente rimasto intorno al numero di 60 soci. L'andamento un po' altalenante delle iscrizioni è un tratto caratteristico riscontrato anche negli scorsi anni e che molto probabilmente continuerà nei prossimi anni , dipendendo anche dalle nuove proposte organizzative da parte di Slow Food Italia. Registriamo inoltre da parte delle nuove generazioni una scarsa attenzione al concetto di "tessera" non più ritenuta necessaria per aderire ad una associazione pur condividendone pienamente gli scopi.

È proprio in una realtà territoriale come quella del Legnanese che la presenza di una Condotta Slow Food Legnano APS assume un'importanza fondamentale. La scarsità di produttori agricoli o di allevatori, la sempre più esigua presenza di piccoli esercizi commerciali costretti alla chiusura dall'ondata incalzante di mega centri commerciali, il proliferare di pizzerie, fast food e ristoranti di non meglio identificata cucina di bassa qualità rafforza sempre più l'importanza della nostra attività svolta in questi anni sul territorio. Riteniamo che molta strada sia stata fatta sul lungo cammino dell'educare, il pensiero del "buono, pulito e giusto" è ora proposto non solo tra le mura della Condotta ma alle persone che partecipano ai nostri eventi e che possono vedere, gustare, imparare, comprare prodotti provenienti da altre regioni del paese e facendo loro capire che esistono anche altri sapori, altri profumi, che non troveranno mai all'interno di un centro commerciale.

Le attività della Condotta sono principalmente rivolte al tema dell'Educare e pertanto sono molti i laboratori didattici che sono stati fatti in questi ultimi anni. I temi trattati sono stati vino, cioccolato, birra, Tè, pizza, conservazione alimentare, panificazione domestica e lievitati, pasta frolla, orticoltura, distillati e produzione di birra artigianale. I laboratori sono tenuti dai componenti del Comitato di Condotta o da soci e specialisti che operano direttamente nello specifico settore dell'argomento trattato.

Dal 2019 è iniziato inoltre il progetto dei Mercati Contadini con il primo Mercato a San Vittore Olona a cui sono seguiti altri Mercati quali Legnano, Busto Arsizio, San Giorgio su Legnano, Villa Cortese Nerviano, Canegrate, Vittuone ed Arluno.

Progetto "1000 Orti in Africa"

La Condotta di Legnano ha partecipato al Progetto "Mille Orti in Africa" finanziando, grazie alle varie iniziative messe in atto, la nascita di 2 Orti in Kenya.

Orto comunitario di Ngomano – zona Kenia centrale

Orto comunitario di Ikungu – zona Kenya orientale

Percorsi Formativi

Progetto - "Il pane: dalla Terra alla Tavola"

Dal 2012 la Condotta, grazie al suo grande socio Massimo Grazioli, ha intrapreso un percorso lungo ed articolato di panificazione domestica rivolto a tutti i soci e simpatizzanti. Sfortunatamente Massimo ci ha lasciati nel luglio 2015 in seguito ad una morte improvvisa. Il figlio Nicolò ha deciso di seguire le orme del padre e malgrado la giovane età lo sta sostituendo egregiamente. Il percorso avviato da Massimo ha riscosso un grande successo portando moltissime

persone a contatto diretto con i segreti e le meraviglie di questo grande alimento e della nobile arte del panificatore.
Siamo arrivati a coinvolgere circa un centinaio di appassionati per produrre il proprio panettone o la colomba pasquale da portare a casa con orgoglio dopo un' intera lavorazione nel laboratorio di panificazione Grazioli a Legnano

Gruppi d'acquisto

Sono stati attivati due gruppi di acquisto.

1. "**La cantina per i soci":** nata nel 1990 e giunta nel 2022 alla sua 32° edizione continuativa. Ogni anno vengono proposti ai soci vini provenienti da specifiche regioni o produttori selezionati per territorio, vitigni autoctoni o realtà produttive. I produttori con cui si sono avuti rapporti diretti superano abbondantemente il centinaio.
2. **"Salmone in Condotta":** nato nel 1991 e giunto alla 31° edizione continuativa. Si è proposto l'acquisto di salmone selvaggio irlandese (Ex Presidio Slow Food) da un importatore selezionato, negli ultimi anni sono stati aggiunti anche altri prodotti come panettone, vini spumanti e dolci, lenticchie, cotechini. Il gruppo di acquisto è stato chiuso nel 2022 in seguito all'incremento di prezzo spropositato da parte dell'importatore.

La condotta e il territorio

Il comune di riferimento della Condotta è quello della città di Legnano, Comune di circa 60.000 abitanti, più alcuni comuni limitrofi. La città ha conosciuto nell'ultimo ventennio un profondo rivolgimento che ne ha mutato in modo significativo il profilo produttivo; si tratta infatti di una delle realtà più intensamente interessata dai processi di de-industrializzazione della provincia di Milano, dal tessile, all'abbigliamento alla meccanica. Allo stesso tempo, però, Legnano rappresenta anche uno dei comuni che ha visto svilupparsi più intensamente una moderna economia dei servizi. Un dato importante è la popolazione del comune sopra i 55 anni (dato del 2023) che è pari al 38% del totale in linea con il dato nazionale.
La popolazione straniera è l'13% del totale. Il comparto agricolo è poco presente dal momento che i terreni destinati al settore non arrivano al 1% del territorio comunale.

Territorio di riferimento geografico:

Nel corso degli anni alla Condotta è sempre venuto a mancare uno specifico riferimento geografico sui suoi "confini" territoriali. L'operatività si è pertanto limitata ad alcuni Comuni confinanti con Legnano ed alcuni Comuni a nord di Legnano nella Valle Olona avendo contatti con professionisti condivisi con la condotta di Varese.

Pertanto, il territorio di riferimento geografico della Condotta di Legnano racchiude i seguenti Comuni: Legnano, San Giorgio su Legnano, San Vittore Olona, Cerro Maggiore, Rescaldina, Lainate, Dairago, Arconate, Buscate, Castano Primo, Robecchetto, Turbigo, Nosate, Vanzaghello, Magnago per un totale di 170.000 abitanti. La decisione da parte della Condotta del Roccolo di chiudere l'attività alla fine del 2019 porta la nostra Condotta ad ampliare il proprio territorio includendo altri comuni limitrofi e parte del territorio del parco del Ticino.

Rapporti esistenti con produttori, ristoratori, altri soggetti del territorio:

La Condotta ha uno stretto rapporto di collaborazione con le attività ricettive del Legnanese che in occasione delle manifestazioni organizzate dalla Condotta applicano sostanziali riduzioni sulle tariffe di soggiorno agli espositori.

Buoni i rapporti istituzionali con le Amministrazioni locali quali Legnano, San Vittore Olona, Canegrate, San Giorgio Su Legnano, Villa Cortese, Nerviano e Busto Arsizio.

In particolare con il Comune di Legnano negli anni 2022 e 2023 la condotta ha collaborato al progetto " **Assaggi d'arte":** due cicli di quattro conferenze ciascuno, dedicato alle città d'arte italiane con degustazione di cibi e vini locali di eccellenza. La Condotta si è occupata di reperire cibi e vini collegati alle tematiche affrontate nelle conferenze, scegliendo anche prodotti dei presidi Slow Food .

I progetti per il futuro

UN SALUTO

Permettetemi un saluto come Fiduciaria a tutti voi soci e membri del Comitato di Condotta che in questi anni mi siete stati vicino e che con me avete portato avanti iniziative e progetti in un territorio, tengo a precisare, non facile e restio ad un approccio slow sul cibo "buono, pulito e giusto.

IL PROGRAMMA E I PROGETTI DI SLOW FOOD LEGNANO 2025/2030

Si ripropone una squadra rodata, esperta e coesa, pronta ad affrontare per il prossimo quadriennio gli obiettivi che si è prefissata.

Il CDC

- **Ambra Ballerini:** Fiduciaria e Referente Commissione e didattica vini
- **Barbara Giordano:** Responsabile Orto in Condotta scuola Gabelli Marnate (Va)
- **Paolo Testa:** Referente Mercati Contadini
- **Alfonso Bonora:** Referente Commissione e didattica vini
- **Paolo Mauri:** Referente comunicazione e tesseramento.
- **Stefano Lattarini:** Tesoriere, Referente Commissione e didattica vini, docente Slow Food.
- **Stefano Re Fraschini**: Referente Giovani
- **Nicolò Grazioli**: Referente panificazione, docente Slow Food.

Tesseramento

L'obiettivo è il mantenere il numero dei soci intorno agli 80. Le campagne associative organizzate da Slow Food Italia saranno sicuramente utili per diffondere la conoscenza della nostra associazione. Inoltre, le attività della Condotta permetteranno di raggiungere più persone interessate a quelli che sono i valori di Slow Food.
Il compito della Condotta sarà inoltre quello di individuare nel nostro territorio nuovi legami, oltre a quelli già esistenti per portare avanti iniziative comuni.

Educazione e Formazione

Il tema educativo è sempre stato fondamentale in Slow Food e in modo particolare per la nostra Condotta. Noi crediamo che la strada intrapresa in questi ultimi anni sul tema dell'educare ad un consumo consapevole e al cibo "buono, pulito, giusto" abbia cominciato a dare i suoi frutti. Del resto, è questa l'unica linea possibile da condurre fermo restando l'attuale situazione del territorio. Scarsità di produttori agricoli, mancanza di qualsiasi tipo di allevamento, territorio fortemente urbanizzato, massiccia presenza di centri commerciali hanno indirizzato le nostre iniziative soprattutto su questo tema. Non sono solo le molte presenze ai nostri eventi, o il numero crescente di apprezzamenti per il nostro operato che ci inducono a seguitare su questa strada, ma ci sono dei chiari segnali che il lungo seminare comincia a portare i suoi frutti. La gente ha maggior voglia di sapere, di imparare. Sul territorio abbiamo delle realtà interessanti (ristoratori, pizzaioli, panificatori, pasticceri, trasformatori).



Sarà inoltre importante alla luce di quanto accaduto a seguito della pandemia COVID affrontare nuovi approcci per quanto riguarda la gestione della didattica non affrontabile in aula se non con grandi limitazioni del numero dei partecipanti e relativi aumenti di costi I contenuti degli attuali corsi dovranno inoltre essere adattati alla didattica a distanza.

Auspichiamo che il Comitato Esecutivo Lombardo che uscirà dal prossimo Congresso regionale si adopererà per un percorso che tenga presente le riflessioni sopra riportate. Ribadiamo che il C.E.R. dovrà lavorare per costruire competenze ed opportunità tramite:

- **La condivisione**

✏delle migliori pratiche

✏della costituzione dell'albo delle competenze disponibili

✏dei temi del momento e di come declinarli nei vari territori

✏dei modi per diventare cassa di risonanza delle campagne

- **Il coordinamento delle iniziative delle condotte**
- **L'organizzazione di progetti formativi e di supporto delle condotte.** Occorre arricchire il bagaglio di competenze e conoscenza affinché i progetti abbiano un adeguato livello di efficacia e di efficienza ed al contempo consolidino il senso di appartenenza. In questo campo si ritiene importante il coinvolgimento di UNISG (l'Università di scienze gastronomiche di Pollenzo)
- La ricerca di nuovi campi di intervento per trovare nuovi temi da coltivare.
- Consolidare/approfondire i rapporti di collaborazione con le scuole di ogni ordine e grado (es.: Orti in condotta)

Progetto: "Il pane dalla Terra alla Tavola"

Considerato il grande riscontro e apprezzamento per questo progetto, l'intento è quello di valorizzarlo ed estenderlo sia nella modalità, sia nelle tematiche con l'obiettivo di coinvolgere un numero sempre maggiore di simpatizzanti e potenziali associati.

Il Territorio – Mappatura delle produzioni

Si intraprenderà una attenta ricerca sul territorio della Condotta, soprattutto in quei comuni verso il Ticino dove sino ad ora non si è operato attivamente, per effettuare la mappatura delle produzioni (agricole, di trasformazione, di piccolo commercio, di artigianalità).

La Salvaguardia della Biodiversità

"chi mangia deve rendersi conto che l'atto di mangiare non può che aver luogo nel mondo (terra); che è un atto agricolo perché il modo in cui mangiamo determina in misura rilevante che utilizzo facciamo del mondo (e di noi stessi) " W. Berry



Anche il tema della Biodiversità, come l'Educazione, è una delle ragioni d'essere di Slow Food, tema su cui si sono elaborati idee e progetti innovativi nel corso degli anni. Nonostante l'impegno profuso a tutti i livelli si assiste tuttavia ad una continua erosione di tutte le specie viventi; i sistemi di produzione del cibo agro-industriali contribuiscono alla perdita di biodiversità.
Ne è un esempio anche la Lombardia che presenta, come detto, 3 diverse geografie di produzione del cibo:
- L'area della pianura, caratterizzata da agricoltura intensiva, monocolture e zootecnia e quindi con una contenuta biodiversità

- L'area montana e l'area interna collinare caratterizzate da aziende di medio/piccole dimensioni di natura familiare dedicate in particolare a produzioni di formaggi, vino e frutta. In queste aree vi è maggior tutela della biodiversità ecosistemica come evidenziato anche dalla presenza dei Presìdi.
In questi anni la nostra Condotta e in particolare tutte le Condotte lombarde si sono impegnate nella salvaguardia della Biodiversità e dei saperi tradizionali supportando piccoli produttori e incentivando il consumo dei loro prodotti attraverso la realizzazione di Mercati della Terra e di **Mercati Contadini**; l'Arca del Gusto; i Presìdi e l'Alleanza dei cuochi e pizzaioli.
La tutela della Biodiversità non può transigere anche dall'appoggiare interventi di riqualificazione ambientale e naturalistica dei paesaggi rurali, dal sostenere gli apicoltori urbani e tradizionali, così come deve passare attraverso la difesa del suolo agricolo dagli attacchi continui per costruire infrastrutture logistiche che vanno ad aumentare le emissioni inquinanti; la tutela delle acque e dell'aria; la perdita di fertilità dei suoli.
Nei prossimi anni dobbiamo impegnarci per:

- **Sviluppare filiere virtuose e locali del cibo**
- **Sostenere l'agricoltura familiare e sociale**
- **Sviluppare modelli agri-ecologici come strumento di contrasto ai cambiamenti climatici**
- **Coinvolgere altri compagni di strada sui progetti.**
- **Lavorare attivamente con la Rete Giovani**

Senza forte attenzione alla sostenibilità delle produzioni non ci può essere biodiversità.



Mercati Contadini

Considerato quanto esposto nel precedente paragrafo riteniamo che abbia ancora più valore l'esperienza positiva del Mercato Contadino di San Vittore Olona (purtroppo chiuso nel 2020) e degli altri mercati a Legnano, San Giorgio Su Legnano, Villa Cortese, Cantalupo e Nerviano. Inoltre, la Condotta gestisce il Mercato Contadino di Busto Arsizio insieme alla Condotta di Valle Olona. Pensiamo che in futuro possa essere possibile organizzare altri mercati,

ma **soprattutto di completare la trasformazione del Mercato Contadino di Legnano in Mercato della Terra**.

L'Orto scolastico

La condotta continuerà a sostenere le attività dell'orto scolastico, proponendo attività laboratoriali, coinvolgendo anche i produttori che partecipano ai mercati contadini e accompagnando i laboratori con degustazioni che stimolino i bambini a **usare tutti i sensi** per cogliere le caratteristiche di un cibo. Si proporranno inoltre **laboratori scientifici** in relazione alle attività dell'orto e ai temi proposti da Slow Food per la formazione didattica annuale.

Le Associazioni territoriali

Un impegno importante sarà quello di comprendere ed implementare la ricerca sul nostro territorio di nuovi legami con associazioni o entità con cui sviluppare iniziative comuni Importante sarà anche la partecipazione alle iniziative del nuovo Presidio di Libera nato a dicembre del 2020 a cui la Condotta ha aderito con entusiasmo

Alleanza Cuochi

Contiamo di coinvolgere chef del nostro territorio in questa iniziativa, molti contatti sono già stati stabiliti. Un primo passo è l'adesione all'Alleanza dei Pizzaioli della Pizzeria " Con Le Mani" di Arese entrata nell'Alleanza nel settembre 2024 .

c/o Osteria LA TELA
Strada Provinciale Saronnese, 31
20027 Rescaldina (Mi)
Codice Fiscale: 92035660155
e-mail: legnano@network.slowfood.it
sito web: www.slowfoodlegnano.net
facebook: www.facebook.com/slowfoodlegnano
recapiti telefonici: 345 394 58 48