



Slow Food[®] Como e Lecco

ASSEMBLEA ANNUALE

Agriturismo Agostinelli

San Fermo della Battaglia (CO)

17 marzo 2026

Un anno insieme

183 soci: **65** donne (35%) e **118** uomini (65%)

Siamo in **terza posizione** in Lombardia,
al seguito di Milano e Terre e Acque Bresciane

Una **crescita** in 5 anni «slow» e costante pari al **28%**

I Progetti – I Cuochi dell'Alleanza



Slow Food Week Cuochi comaschi grandi protagonisti



Emanuele Riva, Pamela Paredi, Massimo Croci e Luca Vaghi

Food
Degustazione
di piatti lariani
alla prima edizione
a Milano

Milano si è abituata a ospitare "Week" di ogni genere, dalla moda al design. Fino al 19 ottobre si aggiunge un nuovo appuntamento, questa volta interamente dedicato al cibo e al suo legame con gli elementi fondamentali della vita. È la prima edizione della Milano Slow

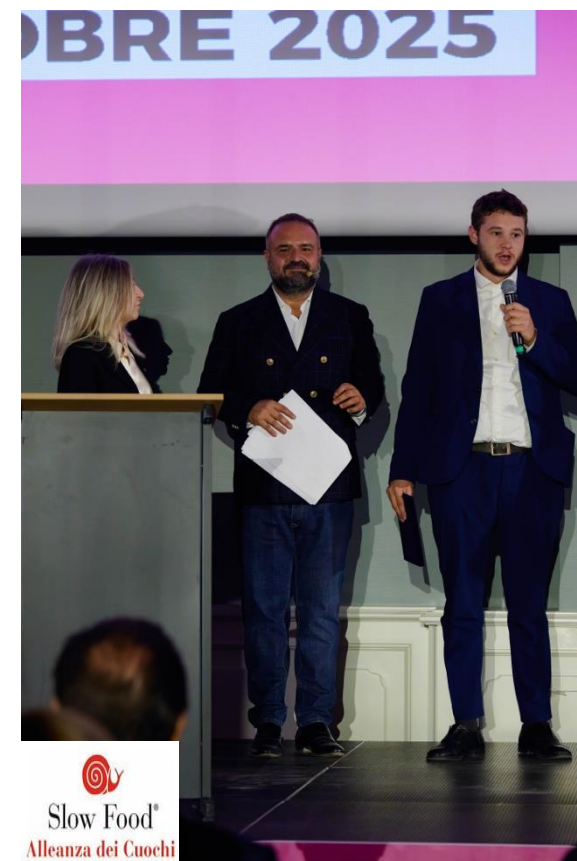
Food Week, ideata dal Forum Giovani di Slow Food e sostenuta da Slow Food Lombardia, che inaugura un ciclo di quattro anni, ciascuno dedicato a un elemento vitale: acqua, fuoco, terra e aria. Per il 2025 il tema scelto è l'acqua, risorsa preziosa ma fragile, da cui dipendono ambiente, produzione alimentare e biodiversità.

Il debutto ha visto in primo piano anche la provincia di Como. Alla Milano Wine Week, durante la cerimonia al Marriott Hotel che ha premiato le

migliori carte vini d'Italia e assegnato riconoscimenti alla carriera e al servizio in sala, sono stati protagonisti i Cuochi dell'Alleanza delle condotte Slow Food di Como e Lecco. A rappresentare il territorio quattro firme dell'eccellenza gastronomica comasca: Massimo Croci del Crotto del Sergente di Lora, Emanuele Riva della Cava dei Sapori di Rebbio, Luca Vaghi del Crotto del Murné di Albavilla e Pamela Paredi dell'Osteria La Lanterna in Valsolda. Un poker di chef che ha proposto degustazioni legate alle tipicità del Lario, dimostrando come il radicamento al territorio possa dialogare con una visione internazionale.

Il progetto dei Cuochi dell'Alleanza è uno dei pilastri di Slow Food: una rete che mette in collegamento ristoratori, produttori e comunità locali, con l'obiettivo di difendere biodiversità, saperi tradizionali e prodotti identitari, proponendo piatti che siano non solo buoni, ma anche "puliti e giusti".

La settimana milanese prosegue ora con un calendario fitto: giovedì 9 e venerdì 10 ottobre appuntamento all'Ecooking di via Monterosa con i produttori dei Presidi e le tre filiere nazionali Slow Grains, Slow Mays e Slow Rice; sabato 11 ottobre il Mercato della Terra alla Fabbri-ca del Vapore, con laboratori e showcooking; domenica 19 ottobre la chiusura con il talk "L'Acquasiamo noi!", occasione di confronto sulla gestione delle risorse idriche. **P. Ann.**



I Progetti – I Cuochi dell'Alleanza



I Progetti – La Cooperativa sociale «Capolavoro»



I Progetti – Educazione al cibo buono pulito e giusto



I Progetti – **TERRA MADRE**



Le Alleanze – I Produttori locali



Le Alleanze – Fondo Ambiente Italiano - FAI



Le Alleanze – Amministrazioni Locali *il Comune di Cernobbio*



Le Alleanze – Amministrazioni Locali *il Comune di San Fermo*



Le Alleanze – Amministrazioni Locali *il Comune di Caslino d'Erba*



Le Alleanze – Parco Valle Lambro



Le Alleanze – Identità Lariane



I migliori extravergini di Slow Food Il “Leccino” di Perledo nella top 25

Classifiche

Il Lario protagonista di un'annata caldissima con raccolta record di olive dalla resa, però, molto bassa

È stata pubblicata ad inizio aprile la “Guida agli extravergini 2025” di Slow Food, arrivata alla sua venticinquesima edizione. «Quest'anno la guida segnala due ottimi oli lombardi, di cui uno lariano», spiega a La Provincia Antonio Moglia di Slow Food Lombardia. Ex presidente di Slow Food Como, Moglia ha da pochi giorni lasciato il posto a Anna Zottola, ora alla guida di Slow Food Como Lecco. L'olio extravergine citato nella guida è il Leccino di Massimiliano Gaiatto, prodotto a Perledo, in provincia di Lecco.

«Si tratta di un'edizione speciale - racconta Moglia - con una ricca introduzione in cui Slow Food ha scelto di esaminare il problema del cambiamento climatico. Questa decisione è stata obbligata, perché il 2024 è stato un anno molto particolare, con eventi meteo climatici che hanno avuto un forte impatto sul settore». L'estate dello scorso anno è stata infatti caratterizzata da una fortissima siccità e da

continue anomalie termiche, mentre con l'autunno sono arrivate piogge intense. «Questa congiuntura ha creato una produzione enorme di olive - ricorda Moglia - le piante erano piene di frutti sani e belli, abbiamo assistito praticamente ad un record a livello storico. Al tempo stesso, però queste olive hanno avuto una resa bassissima: dai frutti si è ricavato poco olio, perché contenevano poca acqua e anche pochi dei principi e dei sapori tipici delle varie zone». A conti fatti, il 2024 è stato un pessimo anno, nonostante il gran numero di olive.

Incentivare produzioni di nicchia
«Oramai è evidente - aggiunge Moglia - il cambiamento climatico è un fenomeno progressivo e duraturo. È vero che, con temperature più alte, le zone più settentrionali d'Italia e d'Europa potrebbero risultare vantaggiose, espandendo la propria produzione di olio e olive. Ma anche qui da noi gli eventi climatici estremi rappresentano un problema, quindi bisogna capire come agire, quali strategie mettere in campo». Nella guida, Slow Food propone la propria visione: ad un modello che spinge per la “super-estensione”



Antonio Moglia

della coltura - con spazi sempre più grandi ed elevata meccanizzazione, che riduce i costi di raccolta - oppone un'idea di olivicoltura diversa.

«Automatizzare e ingigantire la produzione - spiega Moglia - non è la soluzione al tema degli eventi meteo estremi: in questo modo, infatti si creano soltanto danni al paesaggio, si rovina la bellezza e l'unicità del territorio, si distruggono habitat e soprattutto si impiegano risorse idriche impressionanti, proprio in un momento in cui l'acqua scarseggia». Secondo Slow Food, al contrario, bisogna puntare sulla

biodiversità dell'olivicoltura italiana: «siamo la nazione che può contare su più cultivar differenti in assoluto. Per noi la soluzione è lavorare per preservare questa varietà, producendo poco olio ma di alta qualità, tutelando l'ambiente e studiando i modi in cui i diversi tipi di olive reagiscono al riscaldamento globale».

Oli di qualità sul lago e al Nord

In quest'ottica, è necessario anche ridurre al minimo l'uso di pesticidi, diserbanti e fertilizzanti, scegliendo, nel caso di invasioni di parassiti, solo i trattamenti a minor impatto.

«L'olio italiano, ancora più del vino, è l'elemento gastronomico caratterizzante ed identitario della nostra nazione - conclude Moglia - perché in Italia esiste una varietà di oli vastissima. Oggi la produzione è vivace e di qualità, nel sud Italia ma anche nelle regioni del nord e lungo il Lario. Chi è attivo nel settore può attingere ad una tradizione secolare e proprio su questa tradizione dobbiamo puntare. Sarebbe bellissimo se ogni ristorante lungo il lago iniziasse a mettere sul tavolo una bottiglia di olio locale, nato sul nostro territorio». **C. Spa.**



Vita in Condotta



Vita in Condotta



La presidente
di Slow Food Italia
**BARBARA
NAPPINI**
presenta il suo libro

**LA
NATURA
BELLA
DELLE
COSE**

Barbara Nappini
Profilo di
Carlo Petrini
Slow Food Editore

Dialoga con:
> Maurizio Pratelli,
giornalista, scrittore e
promotore culturale

**MERCOLEDÌ
12 NOVEMBRE
2025 ORE 18**

**SAN FERMO
DELLA BATTAGLIA**
Villa Imbonati
Biblioteca

A seguire, una cena conviviale presso l'Enoteca Bistrot Ca' Bianca.
Riserva il tuo posto al numero 031.8255332 entro l'8 novembre.



Vita in Condotta



Slow food “accelera” Como si unisce a Lecco per dare valore al cibo

Alimentazione. S'allarga la Condotta, ieri l'annuncio in occasione dell'assemblea: Anna Zottola presidente, mentre Antonio Moglia va alla vicepresidenza lombarda

di **MARIA GRAZIA GISPI**

La Condotta Slow Food Como estende il suo territorio fino a includere anche Lecco, dove non era più presente da tempo una Condotta locale. È quando è stato deciso nel corso dell'ultima assemblea annuale in marzo, dopo le dovute consultazioni con i livelli regionali. In occasione dell'assemblea è stato anche definito il cambio dei vertici: Antonio Moglia lascia la posizione di Fiduciario della Condotta ad Anna Zottola per assumere il ruolo di vicepresidente in Slow Food Lombardia. Antonio Moglia e Anna Zottola, insieme a un gruppo di appassionati, hanno contribuito alla rifondazione della Condotta, dopo una lunga vita associativa diretta da Lino Cantalupi.

I nuovi obiettivi sono stati annunciati ieri alla conferenza stampa al Ristorante Crotto del Sergente a Lora, uno dei ristoranti dell'Alleanza dei Cuochi di Slow Food, dove Massimo Croci, titolare, vigila sull'autenticità dei prodotti utilizzati, in perfetta sintonia con i principi del “buono, pulito e giusto” conati

da Carlo Petrini quando fondò Slow Food.

Le novità riguardano il previsto ampliamento territoriale. Attualmente i soci sono 200, costituiti dai partecipanti alla Condotta di Como, ma si presume che nuove adesioni arriveranno dall'area lecchese.

Cucina sostenibile

Nel tempo la Condotta ha creato forti legami e sinergie tra i Cuochi dell'Alleanza di Slow Food e gli istituti professionali, con l'obiettivo di coinvolgere e far conoscere ai giovani le esperienze e le storie dei cuochi, valorizzando il patrimonio culinario locale. Questi progetti hanno permesso agli studenti di entrare in contatto diretto con i protagonisti della cucina sostenibile, trasmettendo loro l'importanza della quali-

■ Ancora più tutela delle specificità territoriali a tavola, con progetti rivolti a giovani e scuole

tà del cibo e della sua tutela attraverso il sostegno della biodiversità. C'è infatti la volontà, ribadita più volte, di proseguire un lavoro di educazione presso i giovani e le scuole. Alla conferenza erano presenti alcuni degli enti formativi comaschi per la carriera di cuoco e nel settore alberghiero, ma si guarda oltre, verso i più piccoli perché con loro si recuperi la memoria di una cucina autentica e rispettosa.

Apertura ai giovani

A rappresentanza delle nuove leve nell'associazione era presente Giacomo Brambilla, consigliere regionale e nel Forum regionale giovani che anima alcune iniziative volte a coinvolgere le nuove generazioni, come la Slow Week a Milano il prossimo ottobre.

Presente anche Alessandro Possemato titolare della foresta La Torretta e dell'azienda agricola Concordia a Fino Moenasco dove si produce il vino proposto, tra i tanti, nella cantina del Crotto del Sergente.

Inoltre, sono nate importanti collaborazioni con alcune amministrazioni comunali del territorio, come Albese con Cassa-



Antonio Moglia, Giacomo Brambilla e Anna Zottola FOTO GISPI



Prodotti gastronomici lariani ENJOY COMO / ARCHIVIO LA PROVINCIA

no, Cernobbio e Tremezzina, per l'organizzazione di mercati locali, eventi culturali, orti urbani, a sostegno della missione di Slow Food e della valorizzazione di una comunità del cibo locale più consapevole.

La condotta crea costantemente relazioni con altre realtà d'eccellenza, come il Fai di Como

e Slow Lake. Gli eventi culturali realizzati in collaborazione con altre realtà del territorio consentono di rafforzare le reti del volontariato locale e migliorare la divulgazione a un pubblico sempre più ampio di valori condivisi, tra tutti la tutela di beni comuni.

DEIPRODUZIONE ASSOCIATA



Vita in Condotta verso il 2026





L'anno 2026: festeggiamo 40 anni di attività insieme

Gennaio Cuochi dell'Alleanza e Identità Lariane a Ristorexpo

Febbraio Cento Cene con la Guida di Slow Wine

Educazione agroalimentare presso l'Istituto agrario di Albese con Cassano

Marzo Assemblea annuale

Incontro con i Produttori del Mercato di Rebbio

I Cuochi dell'Alleanza alla Casa di Nazareth con l'Associazione Cuochi di Como

Aprile Passeggiata nel Bosco Tapiò e incontro con i Produttori amici di Slow Food all'Arca di Como

Assemblea regionale

Maggio Agrinatura con il Parco regionale Valle del Lambro

Promozione del Caprino di Caslino d'Erba

Inaugurazione del Ristorante Sociale con la Cooperativa Il Capolavoro e il Comune di San Fermo



L'anno 2026: festeggiamo 40 anni di attività insieme

Giugno Cuochi dell'Alleanza in cucina a più mani

Visita azienda locale di produzione ortaggi

Settembre Visita di Azienda locale di produzione piccoli frutti

Ottobre Giornata del Fai con i Produttori amici di Slow Food

Novembre Visita Uliveti e degustazione di olii nel Lecchese

Visita azienda locale di produzione di zafferano

Dicembre Terra Madre Day e Festa degli Auguri