



Fuscaldo, 28 gennaio 2022
Protocollo 000-11-2022

VERBALE DEL CONSIGLIO DIRETTIVO
ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI COSENTINI

1

Oggi, venerdì 28 Gennaio 2022 alle ore 17,00, i modalità mista in presenza e online su piattaforma Meet, si riunisce il consiglio direttivo dell'associazione Provinciale Cuochi Cosentini, presso il Ristorante American Food 9 S.S. 18 Fuscaldo previa convocazione del Presidente Francesco Spina. prot. 000-07-2022 del 21-01-2022.

Alla verifica ed appello come da foglio delle firme sono presenti i seguenti consiglieri:

n°.	Ruolo	Cognome e nome	Presente	Assente
1	Presidente	Spina Francesco	x	
2	Vicepresidente	Trentinella Domenico	x	
3	Segretario	Molinario Mario	x	
4	Tesoriere/ Consigliere	De Luca Giovanni	x	
5	Consigliere	Sposato Maria Teresa	X Online	
6	Consigliere	Girolamo Biagio	x	
7	Consigliere	De Cristofaro Mario	x	
8	Consigliere	Cersosimo Giuseppe	x	
9	Consigliere	Galiano Nicola	X Online	
10	Consigliere	De Luca Manuel	X Online	Esce alle 18,30
11	Consigliere	Di Santo Carmine	X Online	
12	Consigliere	Camera Francesco	X Online	
13	Consigliere	Drago Andrea	X Online	
14	Consigliere	Molinario Carlo Maria	X Online 18,15	
15	Consigliere	Daniele Mannarino	x	
16	Consigliere	Gianni Parise	x	
17	Consigliere	Fabbricatore Carmelo	x	
18	Consigliere	-----		

Alla verifica delle presenze, risultano n.14 consiglieri presenti su n.14, il Presidente, Segretario e Tesoriere.

A seguito di avviso inoltrato dal Presidente Francesco Spina e dalla Segreteria a tutti i Consiglieri, come da indicazioni previste dallo statuto sociale, l'adunanza si reputa regolarmente costituita e atta a deliberare.



Costatata la regolarità della seduta il Presidente Francesco Spina saluta i presenti ringraziando per la loro puntuale partecipazione e mette in discussione i punti all'O.D.G. consistenti in:

1. **Predisposizione del bilancio consuntivo 2021 e preventivo 2022;**
2. **Determina sulla data dell'Assemblea Ordinaria dei soci;**
3. **Rendicontazione corso di formazione del 18-19 gennaio, chef Iannaccone;**
4. **Esposizione e calendarizzazione prossimi corsi di formazione APCC;**
5. **Formazione nelle scuole a cura degli chef APCC, disponibilità e calendarizzazione;**
6. **Cena sociale Apcc 2022, determina sulla data e organizzazione dell'evento;**
7. **Rendiconto economico sullo stato del progetto Erasmus 2018;**
8. **Determina contributo gestione Erasmus;**
9. **Protocollo d'intesa Coldiretti – Apcc;**
10. **Dimissioni del tesoriere Giovanni De Luca.**
11. **Varie ed eventuali;**
12. **Lettura ed approvazione del verbale.**

Dopo un breve saluto il Presidente Francesco Spina mette in discussione il primo punto all'ordine del giorno.

1. Predisposizione del bilancio consuntivo 2021 e preventivo 2022;

Il Presidente informa il Direttivo, Vista la situazione del commercialista dott. Aniello del Gatto, che purtroppo si vede indagato nella vicenda "Ferrero" per cui ci è stato impossibile in un primo approccio comunicare con Del Gatto, e vista la necessità di predisporre il bilancio 2021, si è dato mandato al dott. Commercialista Mario Pellegrino. Il mandato ha prodotto in tempi brevi la realizzazione del bilancio 2021 e la relativa imposta F24 che si determina nella somma di € 122,00 pagata con delega dal dott. commercialista. Di seguito si procederà con la convocazione del collegio dei sindaci revisori previsto nella giornata del 07 febbraio 2022 e la verifica dei documenti contabili e la predisposizione alla approvazione del bilancio consuntivo chiuso al 31 dicembre 2021. **Il Direttivo ne prende atto.**

2. Determina sulla data dell'Assemblea Ordinaria dei soci;

Secondo lo statuto della Associazione Provinciale Cuochi Cosentini, la convocazione della Assemblea Generale dei Soci deve essere convocata almeno 20 giorni prima dalla prima seduta, per cui tenendo conto che il bilancio 2021 è pronto, tenendo conto della prossima verifica da parte dei Sindaci Revisori, possiamo stabilire come data utile per l'Assemblea lunedì 21 febbraio 2022. Inoltre, voglio proporre al consiglio, che è mia intenzione predisporre la seduta assembleare in modalità mista, visto l'andamento del covid-19. Ritengo che con questa modalità si dà la possibilità a chi è impossibilitato a partecipare per motivi di contagio, inoltre si riduce così anche il rischio di vederci



numerosi in una sala convegni. Viene individuata come sede per l'Assemblea la sala ricevimenti la Pergamena di Rosario Chimento Santa Sofia D'Epiro. **Il Direttivo Approva.**

2. Rendicontazione corso di formazione del 18-19 gennaio, chef Iannaccone;

Il Presidente informa che: Il corso appena concluso con lo Chef Alfredo Iannaccone è stato un vero successo, sia in termini di alto livello professionale e tecnico che a livello organizzativo, afferma il Presidente. Per quest'ultimo si ringrazia il responsabile alla formazione Daniele Mannarino. Il mio obiettivo condiviso anche da Daniele, è quello di migliorare nella organizzazione di volta in volta, per cui si accettano suggerimenti e consigli da parte dei partecipanti al corso che sono in questa sala, che avranno avuto modo di analizzare al meglio l'andamento del corso. E comunque presto si predisporrà un questionario di soddisfazione ai partecipanti al corso, si chiede al direttivo se qualcuno vuole predisporre il questionario da somministrare, da la sua disponibilità il consigliere Gianni Parise. L'andamento economico ha prodotto incassi per € 2100, uscite per € 1840,14, con un utile di € 259,86. Voglio sottolineare che grazie al corso abbiamo fatto 6 nuovi associati. Il Consigliere Giovanni De Luca propone di aumentare il prezzo e diminuire il numero dei partecipanti il direttivo ne prende atto. Il socio Fabbricatore propone di utilizzare gli sponsor per fare dei corsi mirati ai loro prodotti.

Il Direttivo ne prende atto.

4. Esposizione e calendarizzazione prossimi corsi di formazione APCC;

Il Presidente informa. "Il prossimo corso è fissato nelle giornate del 23 e 24 febbraio, tratterà il tema "le tecniche di Panificazione nella ristorazione". Abbiamo chiesto la collaborazione della Accademia Nazionale della pizza Doc nella persona del suo presidente Antonio Giaccoli, con il quale si concordato il rilascio di un attestato a firma dell'Accademia e della Apcc sicuramente con una doppia valenza. I formatori saranno Lorenzo Fortuna e Vincenzo Fotia. Il costo a persona è stato stabilito in base ai costi e al numero di partecipanti nella somma di € 60,00. Per quanto riguarda la prossima programmazione, illustrerò meglio i dettagli il responsabile alla formazione Daniele Mannarino". Il consigliere Parise propone di ripetere il corso Innaccone. Il Consigliere Mannarino informa che per il prossimo corso saranno previste delle pause con piccolo rinfresco. Propone il coinvolgimento di Mulino Bruno come sponsor. Propone un corso il 23-24 marzo su pasticceria moderna con il Maestro Carmelo Costanzo. Il Presidente informa il Direttivo che gli accordi presi con Ritacca per l'utilizzo dei suoi laboratori, sono esclusivamente a titolo gratuito e non concede l'esclusività ma di avere rapporti con altri Sponsor. Il consigliere Girolamo informa tutti che si è reso disponibile uno Sponsor disposto a finanziare dei corsi con un contributo di € 1000. **Il direttivo ne prende atto.**

5. Formazione nelle scuole a cura degli chef APCC, disponibilità e calendarizzazione;

Il Presidente interviene “In più occasioni e sedute consiliari si è discusso della formazione nelle scuole alberghiere. Ad oggi siamo al punto di partenza e cioè con zero produzione, questo perché purtroppo non è pervenuta nessuna disponibilità. Chiedo ancora una volta di concedere un po’ del vostro tempo e del vostro sapere per la formazione negli istituti alberghieri. Aggiungo che sarà predisposto un rimborso spese per il formatore.

Il direttivo ne prende atto.

6. Cena sociale Apcc 2022, determina sulla data e organizzazione dell’evento;

In base al ciclo rotatorio delle varie delegazioni, questo anno toccherebbe alla delegazione della Riviera dei Cedri. Il periodo possibile per l’evento potrebbe essere o ad aprile oppure ad ottobre. Concediamo la parola alla delegazione della Riviera dei Cedri che esporrà maggiori dettagli sulla organizzazione dell’evento. Il Consigliere Manuel De Luca informa il direttivo che è loro intenzione organizzare la cena sociale al Cormorano oppure al San Domenico, nel mese di ottobre di martedì o mercoledì.

Il direttivo ne prende atto.

7. Rendiconto economico sullo stato del progetto Erasmus 2018;

Il Presidente Spina interviene, “Sulla base della rendicontazione provvisoria, attualmente sul c.c.b. è depositata la somma di €18.855,35. Da questa somma possiamo detrarre le prossime spese che vorremmo fare per l’acquisto di attrezzature per la gestione della APCC, sia a livello di materiale informatico che tecnico professionale. Inoltre, voglio precisare che tale importo residuo della chiusura progetto, ancora non è ben definito, perché a causa del prolungamento del progetto siamo in attesa di un ricalcolo delle spese per cui, ci troveremo a saldare qualche altra fattura di gestione Erasmus”. Il Direttivo delega il Presidente Spina ad agire per gli acquisti di materiali informatici e tecnici professionali che possano servire per la gestione APCC. Il Presidente propone di comprare il pacchetto Dropbox da condividere con il Direttivo tutto. Il Consigliere Mannarino informa che si necessita di una piccola sede da poter utilizzare per varie attività e conservazioni dei beni. il Consigliere Fabbricatore informa che la sede dovrebbe essere su Cosenza / Rende.

Il Direttivo approva.

8. Determina contributo gestione Erasmus;

Secondo il verbale del consiglio direttivo del 15 gennaio 2021 al protocollo 000-07-2021, al punto 7- si approva che in base alla rendicontazione finale del progetto Erasmus 2018, si riconosca un contributo finale al Presidente per la gestione unilaterale del progetto stesso, da stabilire in questa seduta dopo una breve consultazione fra i soli consiglieri.

I Consiglieri tutti dopo essersi confrontati, propongono che venga riconosciuto un contributo al Presidente Spina per il lavoro svolto per tutta la durata del progetto Erasmus. La somma stabilita è di € 3.000.00. **Il direttivo approva.**

9. Protocollo d'intesa Coldiretti – Apcc;

Il Presidente. “Secondo il verbale del consiglio direttivo del 09 maggio 2021 al protocollo 000-50-2021, al punto 1- si approva la bozza del protocollo d'intesa fra Coldiretti Cosenza e APCC. Tale protocollo era già pronto e per l'appunto approvato dalla seduta sopra citata, alla firma, ma su richiesta del Presidente URCC Fabbricatore, durante una seduta consiliare, si chiede il rinvio perché avrebbe esteso la lodevole iniziativa della APCC a livello Regionale coinvolgendo le altre Associazioni provinciali. Purtroppo, vista la situazione di stallo ciò non è avvenuto. Per cui si procederà a stretto giro di tempo, alla firma del protocollo”. **Il Direttivo approva.**

10. Dimissioni del tesoriere Giovanni De Luca.

Il Presidente. “In data 12 gennaio 2022, questa presidenza riceve le irrevocabili dimissioni da parte del Tesoriere della Apcc. Le motivazioni dichiarate sono per lavoro e motivi strettamente personali. Alla luce dei vari fatti succeduti nel ruolo di Segretario Urcc, chiedo al Tesoriere di ripensare alle proprie dimissioni, e dare sincero racconto delle vicissitudini che lo hanno portato a tale decisione, ciò per trovare sicuramente un punto di confronto positivo”.

Il Tesoriere Giovanni De Luca Giovanni informa che le dimissioni da Tesoriere sono dovute a problemi di lavoro. Ma da ripensamenti e per il bene dell'APCC intende continuare nella sua carica. Il Direttivo tutto ringrazia il Tesoriere ed Amico Giovanni De Luca. **Il Direttivo ne prende atto.**

11. Varie ed eventuali

Nessuno intervento. **Il Direttivo ne prende atto.**

12. Lettura ed approvazione del verbale

Il Segretario Mario Molinaro, legge in seduta il verbale redatto. **il Direttivo approva.**

La seduta del Consiglio Direttivo termina alle ore 20:00.

Il Segretario
Mario Molinaro



Il Presidente
Francesco Spina



ASSOCIAZIONE **P**ROVINCIALE **C**UOCHI **C**OSENTINI
CONTRADA BERGAMOTTO, 6 – 87020 ACQUAPPESA
CUOCHICOSENTINI@LEGALMAIL.IT
P.I.-C.F.03179710789

