



Verbale assemblea annuale 28-1-2025

Prot. 02-2025.

L'assemblea ordinaria dell'Associazione Cuochi Cagliari e Sud Sardegna, secondo le norme previste dallo statuto associativo, si apre il 28 gennaio 2024 alle ore 10:00 presso l'Hotel Garden a Nuraminis, strada provinciale 33. È presente anche il Presidente dell'Associazione Regionale, Marcello Sanna. Verbalizza la socia Silvia Carta; il Presidente Samuel Rainey dà il benvenuto ai soci, dopodiché si procede secondo l'Ordine del Giorno annunciato col documento di convocazione dell'assemblea, prot. 01/2025.

1. Nomina Collegio verifica poteri: sono nominati i soci Gianluca Putzu, Gianluca Melis, Renata Tocco, che procedono a verificare che tutti i presenti siano tesserati ed aventi diritto di voto.
2. Relazione del Presidente sull'attività associativa: vengono elencate le attività svolte nel 2024 con il loro esito e preannunciate le attività in programma per il 2025 già a partire da marzo; si intende investire i fondi dell'Associazione su tali attività ed il ricavato di tali eventi per beni utili all'Associazione stessa; i soci sono invitati a prestare la loro collaborazione per far svolgere i vari eventi nel migliore dei modi possibili.

I soci sono inoltre invitati a cercare altri colleghi che vogliono iscriversi all'Associazione e a segnalare eventuali possibilità di far partecipare l'Associazione a manifestazioni ed eventi in modo da favorire la vita dell'Associazione stessa.

Inoltre si sta cercando di stringere contratti di collaborazione con varie aziende del settore Ho.Re.Ca., in modo che chi presenta la tessera dell'Associazione presso tali aziende possa ottenere dei prezzi scontati.

Dettagli sugli eventi già in programma:

- a. Sartiglia: si prevede un impegno di cinque giorni (date da confermare), il primo dei quali dedicato all'allestimento della postazione, gli altri a produzione e vendita di cibo secondo la formula dell'autofinanziamento;
- b. Hospitando dal 9 all'11 marzo): dovrebbe fruttare all'Associazione circa 2000 € per il noleggio delle attrezzature; si prevedono tre showcooking da svolgersi in tre giorni consecutivi e due gare del tipo "mystery box", una dedicata ai professionisti ed una agli studenti delle scuole alberghiere; questo richiederà una piccola spesa per i premi delle gare, premi che saranno più importanti se l'Associazione avrà una sponsorizzazione adeguata.
- c. Fiera Natale 2025: collaborazione da confermare, quest'anno durerà un giorno in più; è stata proposta una lotteria (di cui iniziare a vendere i biglietti a settembre); si dovrà realizzare una maxi torta e mettere in vendita le fette, usando il ricavato per comprare regali per i bambini ospedalizzati all'ospedale Microcitemico; lotteria e torta sono aspetti ancora da confermare.
- d. Festa del Cuoco: già confermata, quest'anno si terrà a Carbonia, e si vorrebbe fare una cena di beneficenza (destinando il ricavato probabilmente a Sinergia Femminile).
- e. Castelsardo: dal 29 al 31 marzo si terrà la festa del 51° anniversario dell'Associazione Regionale, 25° dell'Associazione Provinciale di Sassari; si terrà un consiglio nazionale con quaranta consiglieri. Si propone di rimborsare il carburante ai soci che si organizzano con le auto private per partecipare.

Interviene il Presidente regionale comunicando che per chi vuole partecipare per due giorni ci sarà disponibilità di alloggi gratis; nel primo giorno dell'evento è previsto un giro in nave per conoscere il pescato del territorio, mentre il secondo giorno i cuochi venuti da altre regioni cucineranno il "nostro" pesce.

Come Associazione di Cagliari potremmo fare autofinanziamento, magari finalizzato ad acquistare attrezzature per i corsi di cioccolato (piastre riscaldanti, temperatrici eccetera).

3. Già discusso durante il punto 2
4. Il tesoriere Antonio Doppiu legge il bilancio consuntivo relativo all'esercizio 2024, che verrà allegato al presente verbale.
5. Mariella Spina legge l'approvazione del bilancio da parte del Collegio dei Sindaci Revisori (anche l'approvazione verrà allegata a questo verbale).



6. L'assemblea vota ed approva il bilancio all'unanimità.
7. Il Presidente espone il bilancio preventivo del 2025, che verrà pubblicato sul gruppo WhatsApp dei soci e sul sito dell'Associazione, a disposizione di tutti per la consultazione. Si prevede che la Fiera Natale frutterà circa 5 000 €; si propone di ricompensare i soci iscritti da più anni, ad esempio con coltelli o con grembiuli marchiati FIC (del costo di 18 €); spese per corsi circa 3000 €. L'assemblea vota ed approva il bilancio preventivo all'unanimità.
8. Collegio dei Sindaci Revisori: sono confermati i membri già in carica, cioè Gianni Picci, Pietrina Melis, Mariella Spina; come riserve Mino Ortù e Giorgio Meloni.
9. Nomina dei delegati che rappresenteranno l'Associazione all'assemblea regionale: avendo diritto a mandare due delegati, oltre al Presidente è nominato in prima battuta il socio Gianluca Putzu, e come riserva Gianluca Melis. Si ricorda che tutti i soci possono partecipare come uditori. L'Assemblea nazionale quest'anno si terrà il 7 e 8 aprile.
10. Nomina del nuovo Consiglio Direttivo: Mauro Pischedda ha dato le dimissioni per ragioni organizzative; Cinzia Contu per statuto non fa più parte del Consiglio, per essersi assentata senza giustificato motivo per più di due volte; il Presidente esprime l'intenzione di incrementare il numero di membri del Consiglio da sette a nove persone. Renata Tocco, nuova segretaria al posto di Silvia Carta, entra a far parte del Consiglio; Paolo Francesco Pinna, Gianluca Putzu, Gianluca Melis sono proposti come nuovi consiglieri. Quindi il nuovo Consiglio è composto dal Presidente Samuel Rainey, il vicepresidente Tony Porseo, Antonio Doppiu, Renata Tocco, Giovanni Salis, Gianluca Putzu, Paolo Francesco Pinna, Gianluca Melis, Riccardo Argiolas; l'assemblea approva le variazioni alla composizione del Consiglio all'unanimità.
11. Già discusso durante il punto 2.
12. Quota associativa: attualmente è 55 € per professionisti e sostenitori, 25 € per gli allievi. L'Associazione nazionale ha aumentato la richiesta di denaro per ogni tessera da 26 a 28 €. Si discutono proposte sul modificare l'importo per il 2026. Per il 2026 l'assemblea decide tramite votazione per alzata di mano di aumentare la quota dei professionisti a 60 € e mantenere invariate quelle di sostenitori ed allievi.
13. La Federazione nazionale propone il cambio dello stemma associativo, fornendo una bozza di quello nuovo; l'assemblea approva per alzata di mano.
14. Il verbale viene letto ed approvato dall'assemblea all'unanimità.
15. Gianni Picci propone di vendere pacchetti di corsi e dare la tessera "compresa nel prezzo" Gianni Picci che offre l'uso dei macchinari in suo possesso, facendo colletta per ripararli e poi tenendoli a disposizione per tutti i corsi organizzati dall'Associazione. Invita i soci a fare altrettanto, venendoci incontro e mettendo a disposizione attrezzature, location, competenze eccetera. Antonio Doppiu: i macchinari che stiamo comprando non sono dei singoli, ma dell'Associazione e tutti i soci possono farne uso. Frattanto si chiede presenza e collaborazione attiva. Il Presidente ribadisce che preferisce pagare i nostri soci come formatori nei nostri corsi piuttosto che formatori esterni. Ci ricorda di farci avanti per proporre corsi che noi possiamo tenere. Si propone di montare adeguatamente i filmati degli showcooking della Fiera Natale 2024 e venderli su supporto fisico (penna USB).

Il Verbalizzante  
Silvia Carta

Samuel Rainey  
  
