



ATTO COSTITUTIVO

Associazione "CUOCHI PROVINCIA CAGLIARI"

In data 10 Dicembre 2010 in NURAMINIS, nelle sede della Associazione sono personalmente convenuti i sottoscritti Signori:

- **ORTU GESUINO**, nato a Nuraminis, il 10 dicembre 1948, residente a Nuraminis, In Via Carmine n. 49, 09024 Nuraminis, C. I. n. AM3244037 (Comune di Nuraminis); CF RTOGSN48T10F983N
- **CINUS CONCETTA**, nato a Narcao, il 03 Giugno 1950, residente a Serrenti, In Via Fara n. 48, 09027 Serrenti, C. I. n. AM3287329 (Comune di Serrenti); CF CNSCCT50H43F841V
- **BISSACOT GIUSEPPE**, nato a Feltre, il 07 Agosto 1962, residente a Pula, In Via Dei Gigli n. 18, 09010 Pula, C. I. n. AK0179717 (Comune di Pula); CF BSSGPP62M07D530W
- **PICCI GIOVANNI BATTISTA**, nato a Serramanna, il 26 giugno 1961, residente a Nuraminis, Presso Hotel Garden, 09024 Nuraminis, P. G. n. CA2228844X (Pretura di Cagliari); CF PCCGNN61P26I647Z
- **PINTUS ANTONELLO**, nato a Giba, il 23 Settembre 1947, residente a Piscinas, In Via Dei Gelsomini n. 4, 09010 Piscinas, C. I. n. AK0185331 (Comune di Piscinas); CF PNTNNL47P23E022K
- **PILI MARIO**, nato a Serrenti, il 21 Aprile 1944, residente a Serrenti, In Via Fara n. 48, 09027 Serrenti, C. I. n. AM0261695 (Comune di Serrenti); CF PLIMRA44D21I667R

Persone le quali dichiarano di costituire, come dal presente atto costituiscono, un'associazione senza fine di lucro denominata:

"Associazione Cuochi Provincia Cagliari"

2) L'Associazione ha sede in Via Mad. Del Carmine n° 49 - 09024 Nuraminis (CA) Partita iva e codice fiscale 02962560922

3) L'Associazione è un ente di diritto privato senza fine di lucro e che intende uniformarsi, nello svolgimento della propria attività, ai principi di democraticità interna e della struttura, di elettività, di gratuità delle cariche associative e alle regole definite nello Statuto, allegato al presente Atto sotto la lettera "A", che ne costituisce parte integrante.

L'Associazione ha lo scopo raccogliere ed unire intorno ad essa i cuochi, coloro che hanno esercitato la professione, i sostenitori della categoria e gli allievi degli istituti e delle scuole alberghiere operanti nella città e nella Provincia Cagliari, per dar vita ad uno spirito unitario di categoria, al fine di raggiungere un maggior prestigio ed una migliore condizione sociale e professionale; ha inoltre lo scopo di Costituire, nei confronti di istituzioni ed enti la rappresentanza, sul territorio provinciale, di coloro che si dedicano all'attività culinaria professionale o ne sostengono lo sviluppo e la promozione, creando occasioni di incontro e dibattito sui problemi della categoria e favorendo la migliore conoscenza e cooperazione fra soggetti che operano nel settore.

- promuovere e pubblicizzare la propria attività e la propria immagine, utilizzando modelli o emblemi, anche con l'apposizione degli stessi su articoli e attrezzature inerenti il settore, di cui potrà effettuare il commercio al minuto all'interno delle strutture in cui opera;
- realizzare e produrre eventi multimediali correlati alle attività costituenti l'oggetto sociale;
- svolgere manifestazioni, esibizioni, convegni, dibattiti, mostre, al fine del raggiungimento dei propri obiettivi;
- stipulare convenzioni con enti pubblici e privati;
- svolgere qualsiasi altra attività, connessa agli scopi istituzionali, che venga ritenuta utile per il conseguimento delle finalità associative.

È fatto divieto agli organi amministrativi dell'Associazione di svolgere o far svolgere attività con scopi diversi da quelli sopra indicati, ad eccezione di quelle ad essi direttamente connesse o di quelle accessorie e comunque con l'esclusivo perseguimento delle finalità associative.

L'Associazione è retta dallo Statuto che, firmato dai componenti, ed allegato alla presente, ne forma parte integrante e sostanziale.

5) In deroga alle norme statutarie, il Consiglio direttivo dell'Associazione fino al mese di dicembre 2010, viene così costituito:

Presidente: Pintus Antonello

Vice Presidente: Mariotti Flavio

Vice Presidente: Bissacot Giuseppe

Vice Presidente: Rainey Samuel Marvin

Vice Presidente e Presidente Onorario: Pili Mario

Segretario e tesoriere : Ortu Gesuino

Consigliere: Concetta Cinus

Consigliere: Casula Salvatore

Consigliere: Chirigu Vincenzo

Consigliere: Piroddi Paola

Consigliere: Porceddu Claudio

6) In deroga alle norme statutarie, il Collegio dei Sindaci Revisori fino al mese di dicembre 2010, viene così costituito:

Sig. Picci Giovanni Battista

Sig. Contis Leonildo

Sig. Maddeddu Erminio

7) La quota di iscrizione dei soci che entreranno a far parte dell'Associazione durante il primo anno viene determinata in euro 45 per i professionisti ed in euro 25 per gli allievi.

8) Le spese del presente atto, sua registrazione, annessi e dipendenti, sono a carico dell'Associazione.

Luogo e data, 10 Dicembre 2010

Firme dei componenti

[Signature: Giuseppe Pintus]
[Signature: Flavio Mariotti]
[Signature: Concetta Cinus]
[Signature: Samuel Marvin Rainey]

[Signature: Mario Pili]
[Signature: Gesuino Ortu]

Per attuare le suddette finalità l'Associazione potrà:

- a) Promuovere, autonomamente e in collaborazione con altri enti, tutte le iniziative che contribuiscano alla conoscenza e alla diffusione della cultura gastronomica provinciale e regionale, nonché alla tutela del suo patrimonio storico; in particolare: potrà dar vita o promuovere iniziative specifiche come laboratori, stage, corsi, seminari e manifestazioni di vario genere, aventi come oggetto la cucina e i suoi prodotti, nonché iniziative a carattere sociale, culturale e ricreativo per fornire ai propri iscritti momenti di ritrovo e aggregazione.
 - b) Progettare, organizzare e gestire attività di formazione professionale, di aggiornamento e riqualificazione degli operatori del settore e dar vita a centri di formazione professionale o scuole allo scopo di sviluppare le attività previste dallo statuto e promuovere la conoscenza dell'arte culinaria.
 - c) Approfondire le conoscenze tecniche di cucina, predisponendo, direttamente o indirettamente, ricerche, studi, pubblicazioni, dibattiti e convegni su argomenti di generale interesse del settore; in particolare su temi inerenti la sana alimentazione, la nutrizione e la ristorazione di qualsiasi ambito e grado (privato, collettivo, turistico etc), sollecitando o costituendo a tal fine organi di formazione professionale, informazione e cultura;
 - d) Evidenziare attraverso manifestazioni, concorsi, premi e riconoscimenti, l'eccellenza professionale e l'attività meritoria di cuochi che, anche sotto il profilo deontologico, siano esempi di una qualificazione adeguata alle trasformazioni e alle esigenze della cucina italiana e regionale e della sua diffusione;
 - e) Ottenere dalle pubbliche amministrazioni o da privati il riconoscimento morale e l'aiuto necessario per poter perseguire, anche attraverso Fondazioni, scopi di pubblica utilità, assistenza e solidarietà sociale a favore della categoria e di propri iscritti particolarmente bisognosi;
 - f) Collaborare, aderire o partecipare attivamente, esprimendo proprie rappresentanze, a confederazioni, enti nazionali, internazionali o comunitari che espletino o prevedano nel proprio territorio settori di attività inerenti la categoria e il proprio ambito di competenza. In particolare, essa aderisce, si conforma ed esprime una rappresentanza sul territorio di propria competenza dell'Unione Cuochi Regione Sardegna e/o della Federazione Italiana Cuochi ;
 - g) Compiere operazioni immobiliari, mobiliari, finanziarie e commerciali, pubblicitarie ed editoriali marginali, correlate allo scopo sociale, necessarie ed utili al raggiungimento delle sopra dette finalità. Costituire società di capitali e/o cooperative a.r.l. per svolgere attività di natura commerciale o di servizio ed eventi specifici, sempre legati alle attività associative.
- 4) Per il conseguimento dei fini di cui sopra, in via esemplificativa e non tassativa, l'associazione potrà svolgere le seguenti attività connesse e strumentali alle attività istituzionali:
- istituire e gestire scuole o corsi di specializzazione e formazione professionale nel settore della cucina e della gastronomia;
 - promuovere scambi culturali e collaborazioni con altre associazioni o enti aventi oggetto analogo;
 - predisporre un centro di documentazione a servizio degli associati e dei cittadini, offrendo un'opera di pubblica utilità per tutti coloro che siano interessati al settore della cucina, dei suoi prodotti tipici e della ristorazione sul territorio;
 - provvedere alla distribuzione di pubblicazioni, audiovisivi, abbigliamento, attrezzatura e altro materiale di interesse del settore;
 - gestire centri di ristorazione posti all'interno delle strutture ove l'associazione svolge le proprie attività o le proprie manifestazioni;