



Una nuova avventura, nuovi obiettivi per raggiungere traguardi sempre più ambiziosi...questo è ciò che il gruppo dirigente APCC si auspica di realizzare in questo nuovo anno per tutti gli associati. Bisogna lavorare sinergicamente e in modo proficuo, con entusiasmo e vitalità, proponendo e adoperandosi in nuove iniziative volte alla crescita dell'Associazione stessa. Molte mani rendono il lavoro leggero e il successo assicurato.

Uniamoci per fare grandi cose!

Di seguito riporto le attività svolte finora:

- Il 31 gennaio 2023 al concorso regionale miglior allievo Istituto Alberghiero il socio APCC dell'istituto alberghiero di Paola Mounir Bounafa si aggiudica il primo posto.
- Il giorno 01 febbraio in collaborazione con l'URCC, si è svolto un corso di Alta Formazione con lo Chef Lorenzo Alessi "La linea MI al servizio della ristorazione".
- Il giorno 13 febbraio 2023 si è svolto in collaborazione con il Consorzio di Tutela e Valorizzazione degli Oli di Calabria il primo incontro formativo di Degustatore Olio EVO.
- Il giorno 16 febbraio 2023 è stato presieduto l'ultimo consiglio direttivo del primo mandato del Presidente Spina, presso il ristorante "9 AMERICAN FOOD" a Fuscaldo.
- Dal 19 febbraio 2023 al 22 febbraio 2023 si sono svolti i campionati italiani della cucina a Rimini. Partecipano per l'APCC gli associati Luca Grillo, Antonio Ruffolo, Michelangelo Rumbolo per la categoria "Street Food", conquistando la medaglia d'oro. Per la categoria "k1 Senior" il nostro socio Aldo Scarpelli si aggiudica un bronzo, ed è sempre lui insieme ad Andrea Drago che, per la "Mystery Box", si aggiudica un altro bronzo. Il socio Mounir Bounafa, invece per la categoria "k1 Junior", passando dalla selezione miglior allievo, vince un bronzo.
- Il 28 febbraio 2023 si è svolta l'assemblea dei soci APCC presso il ristorante "Note di G" a San Marco Argentano.
- Il 02 marzo 2023, presso l'Istituto d'Istruzione Superiore a San Marco Argentano, l'APCC effettua un corso di formazione per gli alunni e, in vista di un concorso, realizza per loro uno starter ed un main-course. Partecipano all'evento: il presidente Francesco Spina, Domenico Trentinella, Biagio Girolamo, Andrea Drago, Gianni Parise, Cristina Tripicchio.
- Il 09 marzo 2023 si svolge il primo consiglio direttivo del nuovo mandato del Presidente Spina.
- Dal 12 al 14 marzo l'APCC partecipa all'EXPO TIRRENO 2023 presso l'Hotel Santa Caterina a Scalea. Sono stati realizzati degli show cooking in fiera per pubblicizzare i prodotti enogastronomici delle aziende partecipanti.



Sono presenti Francesco Spina, Bruno Ranuio, Galiano Nicola, Manuel De Luca, Cristina Tripicchio.

- Il 16 marzo i Delegati regionali dell'APCC (Carmelo Fabbricatore, Francesco Spina, Mario Molinaro, Rosario Chimento, Biagio Girolamo, Nicola Galiano, Giuseppe Cersosimo, Maria Teresa Sposato, Domenico Trentinella e Gaudioso Antonio) partecipano all'Assemblea ordinaria elettiva dei Delegati dell'URCC presso "l'Hotel San Giovanni "a Falerna (CZ).
- Il 29 marzo 2023 l'APCC in collaborazione con l'Associazione dei Cuochi di San Giovanni in Fiore incontra i ragazzi dell'IPSEOA per un percorso formativo. L'Associazione è sempre attenta alle nuove leve...
- Il 03 aprile 2023 al MEC Mercato delle Eccellenze di Calabria, si è tenuta una conferenza con gli operatori del settore enogastronomico. Sono intervenuti il responsabile della camera di commercio italiana in Texas Francesca Bacci e lo chef imprenditore Luciano Salvatore per selezionare le eccellenze enogastronomiche regionali per il mercato texano. Tra i relatori il Presidente della Associazione Provinciale Cuochi Cosentini- Spina Francesco- che ha ribadito l'importanza delle azioni promosse da Gianni Guido per valorizzare i prodotti calabresi all'estero.
- Il 3 il 4 aprile l'APCC organizza un corso di formazione a Rende presso Mondo Arredamenti per tutti gli associati. Il corso, a cura del maestro Giuseppe Giuliani è per i dessert al piatto nella ristorazione.
- Il 13 aprile l'APCC prepara un pranzo solidale di Pasqua presso la Casa di San Francesco a Cosenza. Partecipano all'evento il nostro Presidente Francesco Spina, Giovanni De Luca, Domenico Trentinella e Cristina Tripicchio.
- Il 14 aprile 2023 l'APCC collabora con l'Associazione Cuochi di San Giovanni in Fiore che organizza un corso di formazione gastronomica sulla pasta fresca presso l'Istituto Alberghiero di San Giovanni in Fiore. Realizza il corso lo chef Mario Molinaro con la collaborazione del socio Carlo Presta.
- Il 17 e il 18 aprile i Delegati Nazionali dell'APCC (Francesco Spina, Mario Molinaro, Carmelo Fabbricatore, Domenico Trentinella, Biagio Girolamo e Nicola Galiano) partecipano ai lavori dell'Assemblea ordinaria elettiva dei delegati FIC a Roma, presso "l'Hotel Crowne Plaza Rome ST. PETER'S". Nell'occasione il nostro presidente Francesco Spina viene insignito dell'incarico di consigliere nazionale, il nostro consigliere e presidente regionale viene riconfermato tesoriere nazionale.



- IL 22 aprile presso la Sala degli Specchi del Palazzo della provincia di Cosenza, per la promozione della cultura gastronomica calabrese, l'APCC viene chiamata a partecipare a una tavola rotonda con Alessandro Crocco, Ambasciatore della Calabria in America e noti imprenditori della filiera gastronomica calabrese, nonché giornalisti e il presidente Fisar Giuseppe Palmieri. Per l'occasione ci rappresentano Francesco Spina, Mario Molinaro, Domenico Trentinella.
- Il 3 maggio l'APCC partecipa alla conferenza con gli operatori del settore enogastronomico presso il MEC di Cosenza. Prende parte all'evento il presidente Francesco Spina intervenendo a favore della valorizzazione dei prodotti calabresi all'estero e l'importanza della commercializzazione internazionale.
- Il 13 maggio l'APCC è presente al concorso gastronomico attuato dal consorzio dei produttori del peperoncino di Calabria, il progetto piatto piccante. Partecipano all'evento Biagio Girolamo e Domenico Trentinella con l'assistenza della lady Cristina Tripicchio e Mimmo Miraglia.
- Il 15 maggio l'APCC è presente all'evento "Giù il cappello" che si è tenuto a Sant'Agata d'Esaro. Sono intervenuti il Presidente della Federazione Italiana Cuochi Rocco Pozzulo, il Presidente provinciale Francesco Spina, il Presidente regionale Carmelo Fabbricatore. Quest'evento è stato promosso da Bruno Ranuio con la collaborazione del socio Manuel de Luca.
- Il 22 maggio il nostro presidente Francesco Spina ha partecipato al Consiglio nazionale della Federazione Italiana Cuochi, presso l'Hotel La Fonte dell'Astore.
- Il 24 maggio l'APCC incontra l'istituto Aletti: tra "Azzurro d'amare", una splendida giornata di formazione dedicata agli studenti dell'Istituto alberghiero Aletti di Trebisacce. Svolgono la formazione gli chef Biagio Girolamo nonché vice presidente APCC ed Andrea Drago, consigliere APCC.
- Il 4 agosto collabora alla sagra dello spezzatino a San Marco Argentano con la realizzazione di uno show cooking effettuato da Mario D'iuorno, Parise Gianni e Domenico Miraglia.
- Il 25 agosto l'APCC è presente sul territorio con il segretario Mario Molinaro e gli chefs Mario D'iuorno, Domenico Miraglia, Gianni Parise e Vincenzo Falsetta.
- Il 17 settembre nella fantastica cornice di Villa Rendano l'APCC è presente per la seconda edizione del "Fichi festival di Cosenza". Partecipano all'evento il presidente Francesco Spina, la Lady Cristina Tripicchio, il presidente regionale Carmelo Fabbricatore con la collaborazione dell'Istituto Mancini di Cosenza.
- Il 3 ottobre il Consiglio Direttivo si riunisce presso il ristorante "Il Rombo" del socio-chef Marco Rovale.



**A**SSOCIAZIONE **P**ROVINCIALE **C**UOCHI **C**OSENTINI

CONTRADA BERGAMOTTO, 6 – 87020 ACQUAPPESA

CUOCHICOSENTINI@LEGALMAIL.IT

P.I.-C.F.03179710789



- Il 10 ottobre, presso l'Auditorium Antoniano di Roma, 12 dei nostri associati ritirano la prestigiosa onorificenza "Collegium Cocorum".
- Il 13 ottobre, a Siderno, l'APCC partecipa alla prima Festa Regionale del Cuoco proponendo, nel buffet delle province, il piatto vincitore della medaglia d'oro ai campionati italiani 2023 nella sezione "Street Food".
- Il 24 e il 25 ottobre l'APCC prende parte alla Festa Nazionale del Cuoco a Bari con un gruppo attivo e numeroso. Al buffet delle regioni l'APCC offre degustazioni di diversi prodotti tipici della tradizione riscuotendo un enorme successo.
- Dal 28 al 30 di ottobre l'APCC è impegnata nella Festa del Cioccolato a Cosenza. Gli chef Danilo Liparoti, Michele Lo Schiavo e Francesco Ferragina realizzano show cooking durante la Kermesse. Partecipano all'evento anche il Segretario Mario Molinaro, il Presidente URCC Carmelo Fabbricatore, il Presidente APCC Francesco Spina, il Presidente APCZ, Domenico Miraglia, le Lady Chef Maria Teresa Sposato, Francesca Calogero e Cristina Tripicchio, gli associati Carlo Presta e Luca Mazzotta. Un ringraziamento particolare ai ragazzi dell'IPSEOA, ai collaboratori e alla dirigente dell'IIS Mancini di Cosenza per la collaborazione.
- Dal 13 al 15 di novembre si è svolto a Paestum il nono campionato mondiale di Pizza DOC. Il nostro Presidente partecipa come giudice alle competizioni. Il prof. Carmelo Fabbricatore, nonché Presidente URCC, accompagna i ragazzi dell'Istituto Mancini di Cosenza alle gare.
- Dal 26 al 28 novembre a San Giovanni in Fiore presso il Grand Hotel Lorica si è svolto il Consiglio Nazionale FIC. L'APCC partecipa attivamente all'evento.
- Il 19 dicembre l'APCC organizza il "Gran Galà di Beneficenza" presso l'Hotel delle Stelle a Sangineto. Il ricavato sarà devoluto per intero all'Associazione ARCO che, in più incontri, effettuerà screening oncologici gratuiti in tutto il territorio cosentino.
- Il 20 dicembre, presso la casa circondariale di Paola l'APCC, in collaborazione con l'URCC, partecipa attivamente alla decima edizione de "L'altra Cucina...per un Pranzo d'Amore", iniziativa promossa dall'associazione Prison Fellowship Italia Onlus con il patrocinio del Ministero della Giustizia. Per l'occasione il Presidente URCC Carmelo Fabbricatore affiancato dal Presidente APCC Francesco Spina, dagli Chef Bruno Ranuio, Giovanni De Luca e dagli allievi del Mancini Tommasi di Cosenza realizza un pranzo solidale per 180 detenuti.



- Si parla di noi nel “Corriere di Lamezia, il Quotidiano di Cosenza, il Dispaccio, Informazione.it notizie a confronto, Calabria news, il Riventino, Lamezia Terme.it, Calabria7, Agrinvita”
- Si parla di noi nei numeri 132-134-135-136-137-138-143-145-148 della rivista “Vitassociattiva” e “ Il Quotidiano di Cosenza”
- Ho notato nel numero 133 di vita Associattiva alla pag. 7 la presenza del nostro logo ma non ho trovato alcun articolo, potrebbe essere errore di stampa.
- Si parla di noi nella rivista “Il Cuoco” numero 370 Marzo-Aprile per la sponsorizzazione del Fico Dottato, nonché per la promozione del territorio durante l’Assemblea Nazionale FIC a Roma. Si parla di noi nella rivista “Il Cuoco” numero 371 Maggio-Giugno 2023 per la giornata di formazione nell’istituto Aletti. L’evento di formazione è stato tenuto dagli Chef Biagio Girolamo (vicepresidente APCC) e Andrea Drago (consigliere APCC). Si parla di noi nel numero 373 di settembre ottobre della rivista “Il Cuoco” a proposito dell’evento “Giù il Cappello”
- È stata stipulata una convenzione tra “CG FORMAZIONE di Chimento Gennaro” e l’APCC con la quale la suddetta offre agli associati sconti di riguardo al fine di promuovere e agevolare la formazione.

Vivere l’Associazione significa far parte di un grande Team, ma la forza della squadra è ogni singolo membro, portatore di idee e progetti. Alla fine però la forza di ogni membro è sempre la squadra.



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



---

*Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'art. 3 comma 2 del D.L. 39/93*  
*Presidente Francesco Spina 3497139439 – Segretario Mario Molinaro 3477526140*  
[presidenza@apccosenza.it](mailto:presidenza@apccosenza.it) – [segreteria@apccosenza.it](mailto:segreteria@apccosenza.it) - [info@apccosenza.it](mailto:info@apccosenza.it)



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





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



---

*Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'art. 3 comma 2 del D.L. 39/93  
Presidente Francesco Spina 3497139439 – Segretario Mario Molinaro 3477526140  
[presidenza@apccosenza.it](mailto:presidenza@apccosenza.it) – [segreteria@apccosenza.it](mailto:segreteria@apccosenza.it) - [info@apccosenza.it](mailto:info@apccosenza.it)*





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

