

## VERBALE DI RIUNIONE del 12 Settembre 2010

In data odierna alle ore 17:30 si è riunito il Consiglio Direttivo della Pro Loco Poggio alla quale sono stati invitati i responsabili dei fondi per discutere delle problematiche inerenti la prossima SAGRA DELLA CASTAGNA. E' stato nominato come redattore del verbale di assemblea, in sostituzione di Centogambe Elena, assente, Matteo Alunni.

Sono presenti i seguenti membri del consiglio direttivo:

- Mauro Bovari,
- Francesco Battelli,
- David Bovari,

ed i seguenti membri cooptati:

- Massimo Moroni,
- Monica Magnini
- Giorgio Pierini.

I responsabili presenti dei fondi sono:

- Mauro Bovari per IL CACCIATORE;
- Elena Vezzoli per AGRITURISMO PREGGIO;
- Lorenza Piccioli, Virgilio Piccioli e Armanda per IL RUSTICHELLO;
- Quirico Deiana per LA TAVERNA DEL PASTORE;
- Luciana Alunni per I DOLCI DEL SOR PANZINO;
- Matteo Alunni per NATURGUSTO;
- Evans Brumini per ILCANTUCCIO.

All'ordine del giorno si è discusso dei seguenti argomenti:

- 1) Nuove regole da rispettare per l'apertura dei fondi;
- 2) Possibilità di fare il fondo della PRO LOCO;
- 3) Registratore di Cassa;

- 
- 1) In seguito all'incontro tenutosi dal presidente Mauro Bovari con la responsabile ASL, la dott.ssa Pucci, sono state rese note a tutti i partecipanti le nuove regole da rispettare per poter continuare a fare la Sagra della Castagna:
    - a) la prima condizione è che tutti coloro che lavorano all'interno delle Taverne e alla cottura delle castagne devono avere il certificato HACCP;
    - b) la seconda è che tutti i cibi che vengono somministrati all'interno delle Taverne devono essere preparati all'interno di cucine a norma di legge e poi trasportati in appositi contenitori.
  - 2) A seguito della necessità di lavorare i cibi in cucine a norma di legge, si è deciso di prendere a noleggio una cucina che possa essere utilizzata dalle Taverne per la preparazione delle pietanze che saranno poi rinviate con apparecchi a norma all'interno delle stesse. Si è pensato di riattivare la Taverna della PRO LOCO (ex fondo del Comitato) che potrebbe così utilizzare nell'orario dei pasti le strutture a norma. Il costo della cucina sarà pertanto diviso tra la Pro loco e le taverne, secondo le percentuali che saranno definite dopo aver conosciuto l'importo complessivo e comunque durante la prossima assemblea.

- 3) Per quanto riguarda l'aspetto formale, si è deciso di installare all'interno di ogni Taverna un registratore di cassa intestato alla PRO LOCO e personalizzato a seconda delle Taverne.

Il presidente Mauro Bovari si è impegnato a chiedere alla PRO LOCO di Castel Rigone di poter affittare la cucina della suddetta organizzazione o, in alternativa, i preventivi per il noleggio dell'attrezzatura necessaria, alle aziende competenti. Ha preso inoltre l'impegno, aiutato da Elena Vezzoli, di chiedere dei preventivi alle società che effettuano i corsi per ottenere il certificato HACCP (il numero di coloro che ne hanno bisogno è circa 30). Si è fatto carico, in fine, di informarsi sul costo del noleggio dei registratori di cassa da installare nelle Taverne.

La riunione si è conclusa alle ore 19,15 ed è stata indetta una nuova riunione consiglio, nuovamente aperta al pubblico, per sabato 18 settembre alle ore 18,00.

Il presidente

Mauro bovari

Il segretario della riunione

Matteo Alunni