

CONVOCAZIONE

Care Colleghe/Cari Colleghi,

abbiamo il piacere di invitarvi alla 60esima ASSEMBLEA GENERALE ORDINARIA che si terrà:

Martedì 20 luglio 2021

alle ore 18.00 (in prima convocazione)

alle ore 18.15 (in seconda convocazione)

presso il Ristorante Santabbondio, via Fomelino 10, 6924 Sorengo-Lugano, con il seguente:

ORDINE DEL GIORNO

1. Verifica del quorum
2. Nomina del Presidente dell'Assemblea, del segretario e degli scrutatori
3. Approvazione verbale dell'ultima Assemblea
4. Relazione del Presidente
5. Presentazione dei conti 2020, rapporto di revisione
6. Approvazione delle precedenti trattande e discarico
7. Ammissioni – Dimissioni
8. Aggiornamento sui lavori della FTAF
9. Programma futuro e preventivo 2022
10. Fissazione quota sociale 2022
11. Eventuali

Alle ore 19.15 si terrà la cerimonia di premiazione della quarta edizione del premio dell'Ordine dei commercialisti del Cantone Ticino per la miglior tesi di Bachelor SUPSI in economia aziendale relativa a temi di interesse per il settore fiduciario-commercialista.

Seguiranno aperitivo e cena.

Per motivi organizzativi, vi preghiamo di voler registrare online la vostra **partecipazione o non partecipazione** entro **giovedì 8 luglio** sul sito www.occt.ch, cliccando su "Iscrizione" e mettendo una crocetta sulla scelta effettuata (in caso di impossibilità ad iscriversi online inviare una e-mail a segretariato@occt.ch, ricordandosi di specificare il menu scelto)

Con i nostri migliori saluti.

per il Comitato OCCT
Barbara Wicki, Segretaria



60^a Assemblea Generale Ordinaria 20 luglio 2021

MENU PESCE

Ricco aperitivo nella nostra terrazza

Polpo scottato su crema di patate allo zafferano e gambero rosso di Mazara

Ricciola in pastella alla birra rossa con verdure alla semola, composta di cipolle rosse e salsa tartara

Zabaione allo champagne con gelato alla vaniglia oppure gelati misti artigianali

Caffè e frivolezze

MENU CARNE

Ricco aperitivo nella nostra terrazza

Crespella ripiena di caponata siciliana su crema di sedano rapa e pesto di basilico

Coscia di coniglio disossata ripiena con pasta di luganiga al finocchio, schiacciata di patate e guazzetto mediterraneo

Zabaione allo champagne con gelato alla vaniglia oppure gelati misti artigianali

Caffè e frivolezze
