Si ringrazia

Con il patrocinio di

Senato della Repubblica

Camera dei Deputati

Regione Puglia

Provincia di Lecce

Città di Lecce

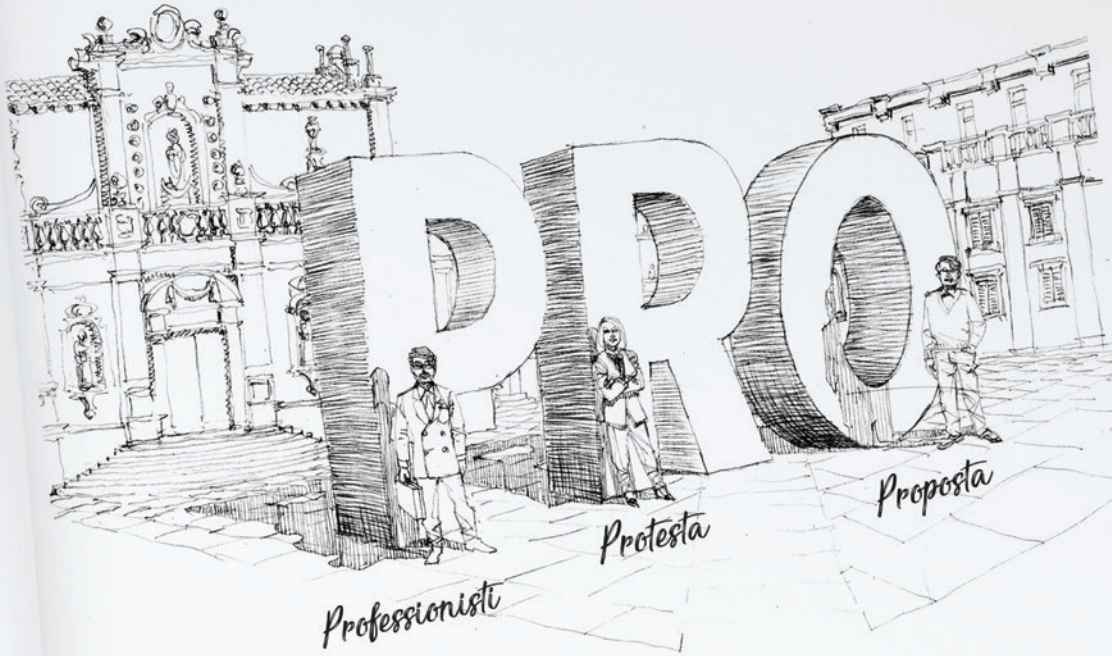
Ordine Dottori Commercialisti e degli Esperti Contabili di Lecce

WWW.AIDC.PRO

ASSOCIAZIONE ITALIANA DOTTORI COMMERCIALISTI

VI MEETING NAZIONALE

PROGRAMMA E SERVIZI



VI MEETING AIDC 2017

PRO PROFESSIONISTI PROTESTA PROPOSTA

LECCE 27 OTTOBRE TEATRO POLITEAMA

PROGRAMMA TAVOLE ROTONDE

PROGRAMMA MATTINA

Moderatori: *Federica Micardi (Il Sole 24 Ore), Alessandra Cavallaro (Gazzetta del Mezzogiorno).*

9.00 **Registrazione partecipanti**

9.30 **Saluti istituzionali e relazione di apertura.**

Dott. Daniel Cannoletta (Presidente AIDC Lecce)
Dott. Fabio Corvino (Presidente Fondazione Messapia)
Dott. Giuseppe Venneri (Presidente Ordine Dottori Commercialisti e Esperti Contabili Lecce)
Dott. Carlo Salvemini (Sindaco di Lecce)
Dott. Antonio Gabellone (Presidente della Provincia di Lecce)
Avv. Roberta Altavilla (Presidente Ordine Forense Lecce)
Dott. Andrea Ferrari (Presidente Nazionale AIDC)

10.00 Prima Tavola rotonda
Ripartiamo: verso la maturità del rapporto tributario.

Avv. Paolo Centore (Presidente Commissione Norme AIDC)

Sono stati invitati:

On.le Luigi Casero (Viceministro dell'Economia e delle Finanze)
On.le Avv. Michele Pelillo (Capogruppo Commissione Finanze Camera dei Deputati)
Dott. Claudio Borghi Aquilini (Consigliere Regione Toscana)
Dott. Rosario Giorgio Costa (Presidente Onorario Fondazione Messapia Lecce)

11.30 Seconda Tavola rotonda
Il Welfare come diritto dei professionisti: nuove frontiere previdenziali.

Dott. Roberta Dell'Apa (Presidente Commissione Cassa di Previdenza AIDC)

Sono stati invitati:

Dott. Walter Anedda (Presidente Cassa Nazionale di Previdenza e Assistenza dei Dottori Commercialisti)
Dott. Tiziana Stallone (Presidente Ente Nazionale di Previdenza e Assistenza a favore dei Biologi)
Dott. Marina Macelloni (Presidente Istituto Nazionale di Previdenza dei Giornalisti Italiani)
On.le Giovanni Battafarano (Segretario Generale Lavoro & Welfare)

13.00 **Lunch al castello Carlo V**

PROGRAMMA POMERIGGIO

Moderatori: *Federica Micardi (Il Sole 24 Ore), Alessandra Cavallaro (Gazzetta del Mezzogiorno).*

15.30 Terza Tavola rotonda
La categoria tra rappresentanza, rappresentatività e forme di protesta.

Dott. Marco Rigamonti (Consigliere Nazionale AIDC)

Sono stati invitati:

Dott. Cristian Perniciano (Responsabile Consulta Professioni CGIL)
Avv. PierLuigi Portaluri (Professore Ordinario Università del Salento)
Dott. Francesco Monticelli (Responsabile Ufficio Studi Confprofessioni)
Dott. Rossana Giannaccari (Consigliere Associazione Nazionale Magistrati)
Avv. Fedele Moretti (Consigliere Associazione Nazionale Forense)

16.30 Quarta Tavola rotonda
Quale modello di sviluppo del paese: le politiche industriali.

Dott. Andrea Ferrari (Presidente Nazionale AIDC)

Sono stati invitati:

On.le Sen. Tiziano Treu (Presidente Consiglio Nazionale dell'Economia e del Lavoro)
On.le Raffaele Fitto (Europarlamentare – Membro Commissione Controllo Bilanci)
Prof. Marco Leonardi (Consigliere Economico Presidenza del Consiglio dei Ministri)
Prof. Giorgio di Giorgio (Professore Ordinario Università Luiss)
On.le Avv. Federico Massa (Componente Commissione Ambiente, Territorio e Lavori Pubblici Camera dei Deputati)

Ore 18.00 **Chiusura dei lavori**

La partecipazione dà diritto a 8 crediti formativi, di cui 4 in materie obbligatorie, per i dottori commercialisti.
Per gli avvocati la partecipazione dà diritto a 4 crediti formativi.

PROGRAMMA WORKSHOP
Castello Carlo V

PROGRAMMA MATTINA **ORE 12.45**

TITOLO:

"SISTEMI DI PAGAMENTO E DI ACCETTAZIONE DELLA MONETA ELETTRONICA: LE SOLUZIONI PROPOSTE DA AMEX"

Relatori:

Gianluca Varriale – Partnership manager American Express
Pietro Zermani – Sales manager Wallet_e

PROGRAMMA POMERIGGIO **ORE 14.45**

QUATTRORUOTE

TITOLO:

"NOLEGGIO A LUNGO TERMINE E FISCO"

Relatori:

Mario Rossi – Quattroruote
Rossana Olcelli – Dottore Commercialista

PROGRAMMA ACCOMPAGNATORI

VISITA GUIDATA DELLA CITTÀ DI LECCE
Capitale del barocco pugliese- (durata circa 2.00h)

Visita al centro storico di Lecce, capoluogo del barocco, alla scoperta dell'architettura civile e sacra che testimonia la ricca storia della "Città d'arte". Visiteremo: Porta Napoli, il più rappresentativo ingresso al borgo antico, percorrendo via Palmieri, ricca di palazzi nobiliari al fine di ammirare la ricchezza della decorazione barocca applicata anche alle opere civili.

Piazza Duomo definita uno dei complessi architettonici più belli del mondo per l'armonia dei monumenti che essa racchiude, Chiesa di San Matteo definita il pantheon leccese per via della sua struttura architettonica concavo/convessa e il Teatro Romano risalente alla prima metà del II° secolo che, pur non essendo di grandi dimensioni, ne è l'unica testimonianza in Puglia.

Piazza Sant'Oronzo centro della Città d'arte, dove potremo ammirare i resti dell'Anfiteatro romano, simbolo della gloria avuta da Lecce fra il I-II sec. d.c., la colonna di San Oronzo che segnava il termine della via Appia ed infine la Basilica di S. Croce dove l'estro degli artisti ha portato alla realizzazione del più grande capolavoro dell'arte barocca.

Prezzo a persona **15** euro

VISITA E DEGUSTAZIONE GUIDATA
Cantina Vinicola Apollonio (durata circa 2.30h)

Incontro dei partecipanti presso il Castello Carlo V di Lecce e partenza in bus per Monteroni. Lungo il percorso attraverseremo la valle dove un tempo sorgeva l'Antica Città messapica di Rudia e da cui nacquero i fondatori dell'antica Lecce. Arrivati in cantina visiteremo la zona affinamento, di produzione, l'enoteca ed effettueremo una degustazione di 3 prodotti guidata da sommelier.

Nel vino Apollonio c'è tutta la storia di una famiglia che, ispirata dall'antico profumo del mosto, da quattro generazioni vive, produce, sogna, progetta e realizza questo superbo prodotto. La culla è la dolce terra di Puglia, la cui conformazione geologica e il micro clima ne fanno una delle zone vinicole d'Italia con vocazione viticola perfetta.

Le uve sono quelle scelte con cura che, dopo aver seguito il percorso di interminabili vigneti, si trasformano per poi riposarsi in botti e bottiglie, all'ombra di una suggestiva cantina dalle parti di Monteroni.

Prezzo a persona **30** euro (minimo 10 pax)

Per le escursioni è obbligatoria la prenotazione.

SERATA DI GALA

Torre del Parco - Ore 21.00

CENA

Aperitivo di benvenuto:

"Cocktail e succhi analcolici Prosecco di Valdobbiadene
cartocci con ortaggi in tempura polpettine di melanzane alla menta".

Antipasto Servito:

Polpo dorato e marinato alla mentuccia
su passatina di ceci e crostoni croccanti.

Primo piatto:

Scialatielli di grano duro con frutti di mare
su crema di fagioli viola e "tria" fritta.

Secondo Piatto:

Filetti di spigola in crosta di semi e salsa al lime
con insalatina croccante e sfogliatina di ceci.

Frutta e dessert:

Tagliatina di frutta fresca, torta.

Vini:

Tenute Rubino Vermentino bianco
Acqua Minerale naturale ed effervescente.

Alternativa menu Terra:

Flan morbido agli ortaggi di stagione con scamorza affumicata
al profumo di menta in cesto croccante di parmigiano,
Scialatielli di pasta fresca con ragù bianco di vitello
cremoso al parmigiano e scorzette di agrumi,
Tagliata di angus in infusione alle erbette con contorno di stagione.

Costo a persona **90** euro

OPEN BAR
MUSICA DAL VIVO

CARLA CASARANO & WILLIAM GRECO
feat. RAFFAELE CASARANO

il jazz e la musica italiana

CULTURAL PARTNER

LOCOMOTIVE JAZZ FESTIVAL

SERVIZIO NAVETTE

Servizio di transfer da Aeroporto Brindisi a Lecce Città e viceversa, per le giornate del 26, 27, 28, 29 ottobre 2017 con navette 8 posti dalla mattina alla sera con i seguenti orari*:

da Apt Brindisi a Lecce vari hotel:

8.30 – 9.30 – 10.30 – 12.30 – 14.00 – 15.30 – 17.30 – 18.30 – 22.30 – 23.30

da Lecce vari hotel a Apt Brindisi:

4.00 – 5.00 – 6.30 – 9.00 – 10.30 – 12.30 – 14.00 – 15.00 – 16.30 – 17.30

Servizio prenotazioni:
+39 392 0000 392 - mail: info@itersalento.it

*Orari e numero di corse in via di definizione.
Potrete trovare gli orari definitivi in hotel e sul sito aidc.pro dal 25 ottobre

BUSINESS LUNCH
Castello Carlo V - Ore 13.00

Tra le tavole rotonde della mattinata e quelle del pomeriggio è previsto un ricco business lunch con piatti e prodotti tipici leccesi.

Cruditè del Salento, mandorle salate e tostate, riso rosso selvaggio con sgombro marninato e salsa vierge, salmone affumicato in casa, insalatina di quinoa, chia e amaranto, cous cous speziato alle verdure, quiche alle cicorie selvatiche e capocollo di Martina Franca, focaccia rustica di patate, caponata di melanzane alla siciliana, peperoni alla mediterranea.

Primo piatto:

Lasagnetta caprese

Frutta:

Frutta fresca di stagione

Bevande:

Acqua naturale e frizzante, bevanda analcolica alla frutta, vino rosato – Versante – Negroamaro 2016 - Agricole Vallone

Costo a persona **15** euro

HOTEL CONVENZIONATI

★★★★

GRAND HOTEL TIZIANO E DEI CONGRESSI

Via Porta d'Europa - 73100 Lecce

Tel +39 0832 272111

Dus **60** euro - Doppia in B/B **70** euro

★★★★

8PIUHOTEL

Viale del Risorgimento - 73100 Lecce

Tel +39 0832 306686

Dus **75** euro - Doppia **90** euro

★★★★

HOTEL PRESIDENT

Via A. Salandra, 6 - 73100 Lecce

Tel +39 0832 456111

Dus **60** euro - Doppia **80** euro

★★★S

DIMORA STORICA TORRE DEL PARCO

Via le Torre del Parco - 73100 Lecce

Tel +39 0832 347694

Doppia in B/B **85** euro

★★★★S

LE CLUB BOUTIQUE HOTEL

Via Regina Isabella, 2 - 73100 Lecce

Tel +39 0832 246044

Dus **65** euro - Doppia **95** euro

★★★★

SUITE HOTEL SANTA CHIARA

Via degli Ammirati, 24 - 73100 Lecce

Tel +39 0832 304998

Dus **75** euro - Doppia **110** euro