



Il Presidente

Trasmissione tramite e-mail

Agrigento, 25 novembre 2025

A tutti gli Iscritti
all'Albo ed all'Elenco Speciale
Loro indirizzi e-mail

Oggetto: Invito alla Cena Conviviale di Natale e Cerimonia di Premiazione

Carissimi Colleghe e Colleghi,

è con grande piacere che Vi invito a partecipare alla cena di Natale per scambiarsi gli auguri di Buone Feste e, al contempo, rendere il giusto riconoscimento a coloro che con dedizione e professionalità contribuiscono al successo della nostra categoria.

La cena si terrà il **19 dicembre 2025 alle ore 20,30**, presso il ristorante *Kokalos*, Via Alfredo Capitano n. 3 Agrigento.

Durante la cena, si svolgerà la solenne cerimonia di premiazione che vedrà la:

Consegna delle Medaglie “Costanzo Iorio” agli iscritti che celebrano 40 anni di attività professionale:

ANCONA Paolo
CERCHIA Mario
GATTUSO Armando Giovanni
GROSSI Florinda
LAURICELLA Salvatore
LICARI Salvatore
MANIGLIA Antonio
PANEPINTO Vito
PIRANEO Alfonso
SCIUMÈ Vincenzo

Consegna delle Targhe agli iscritti che celebrano 25 anni di attività professionale:

CANDELARESI Iolanda
CAPODICI Gerlando
DI VITALE Giuseppe
FUCÀ Antonella
LENTINI Giuseppe Antonio
PALILLO Fabio
PELLITTERI Gaetano
PIPITONE Rosaria
ROMANO Calogero (n. 18.07.1973)
SCHEMBRI Dario
VENEZIA Giuseppe



Consegna dei pins ai neo Iscritti e lettura giuramento, per dare il benvenuto ai nuovi colleghi:

INDELICATO Antonino
INDELICATO Maria Audenzia
LI PETRI Santina
RASO Desirée

Sarà possibile ritirare i premi che non sono stati consegnati negli anni precedenti.

La partecipazione è estesa anche ai Vostri familiari.

Il costo della cena, a persona, è di euro 60,00 comprensiva di intrattenimento musicale.

Per consentirci una migliore organizzazione, Vi invito ad effettuare la prenotazione sul portale della formazione professionale continua ([FPCU](#)), allegando la ricevuta di pagamento entro e non oltre il **16.12.2025**.

In allegato il Menù.

Cordiali saluti.

(Calogero Dulcimascolo)

N. B.

Comunicare alla Segreteria dell'Ordine (info@commercialistiagrigento.eu):

- *eventuali intolleranze/allergie;*
- *se è gradito menù a base di carne.*



Menu di **Natale**

ANTIPASTI

Arancini al nero di seppia, tortino al salmone, cocktail di gamberi, tentacolo di polpo su purè di patate, frittura mista di pesce, gambero rosso marinato, panelle al nero di seppia, cozze gratinate

PRIMO

Maccheroncino alla gramigna
con pesce spada, ciliegino, melanzana e mentuccia

SECONDI

Trancio di ricciola alla piastra su purea di patate, involtino di spatola, cannolo di gamberone e giardinetto di verdure

DESSERT

ACQUA, VINO, CAFFÈ E DIGESTIVI

