Tari: rifiuti pagati a peso d'oro.

Al via gli incontri di Confesercenti tra imprese e amministratori, con i risultati di una ricerca

La tassa sui rifiuti, TARI, pesa sulle imprese del territorio ed in particolare sui pubblici esercizi ed in generale sulle attività turistiche: il Centro Studi di Confesercenti Ravenna-Cesena ha elaborato una ricerca ed i risultati saranno presentati alle amministrazioni dei comuni coinvolti, dal 28 marzo al 5 aprile.
La ricerca verrà presentata ai Sindaci ed Assessori all'ambiente e tributi dei comuni di Savignano sul Rubicone, Cesena, Cesenatico, Cervia, Faenza, Ravenna e Lugo: l'obiettivo dell'iniziativa è quello del confronto con le pubbliche amministrazione sul tema dei costi che le imprese affrontano per lo smaltimento dei rifiuti prodotti nell'esercizio delle loro attività.

Monica Ciarapica e Cesare Soldati, presidente e vicepresidente Confesercenti Ravenna-Cesena, hanno fortemente sostenuto la produzione di questa ricerca e l'opportunità di poterla presentare e discuterne gli aspetti più spinosi con gli amministratori: il confronto, supportato da dati, è da sempre lo strumento primario per porre all'attenzione della politica le esigenze reali e quotidiane delle imprese.
Le imprese sono schiacciate da costi così importanti come quelli della TARI.

Inoltre, il passaggio a Tariffa Puntuale in un arco temporale

ravvicinato, sarà uno snodo importante che l'Associazione sta monitorando attentamente.

Confesercenti condivide il principio della raccolta differenziata quale strumento di civiltà e nuovo modello di sviluppo che avrebbe dovuto portare tanti benefici ambientali, ma anche a ridurre i costi grazie al riciclo e recupero dei rifiuti: i dati confermano che la direzione è quella giusta sul lato ambientale (con buone percentuali sulla differenziata che vede la regione Emilia-Romagna con quota di differenziata oltre il 72%, ben al di sopra della media nazionale), mentre le riduzioni di costi non solo non si vedono, ma in molti casi si paventano ulteriori aumenti.

Dalla rilevazione effettuata, si ricava che un ristorante di 250 mq di superficie paga da un minimo di circa 2.500 euro a Savignano a oltre 5.000 euro a Cervia, con disparità troppo evidenti per non essere affrontate.

Le imprese, dunque, attendono una sensibile riduzione della tariffa, non di certo aumenti che non possono evidentemente essere giustificati.

Qui sotto il programma degli incontri.



Ravenna non è mai stata così buona!

Bell’Italia in Piazza del Popolo e Bella Romagna in Piazza Kennedy dal 30 marzo al 2 aprile: il meglio della tradizione gastronomica italiana si sposa con le paste ripiene romagnole e la zuppa inglese

Torna “Bell’Italia” a Ravenna il 30 e 31 marzo e l’1 e 2 aprile, portando nel cuore del Centro Storico - in Piazza del Popolo - le eccellenze gastronomiche regionali del Belpaese. All’ottava edizione **la manifestazione si allarga ed è affiancata negli stessi giorni da un nuovo format - “Bella Romagna” - nella vicina Piazza Kennedy**, dedicato in questo caso alle eccellenze gastronomiche locali.

“È un **grande evento di valorizzazione del patrimonio gastronomico locale** con l’obiettivo di inserire questo aspetto della nostra cultura, della nostra tradizione, all’interno dell’offerta turistica territoriale e del ventaglio di proposte esperienziali per i visitatori della città” dice Monica Ciarapica, presidente di Confesercenti Ravenna-Cesena. “Pensiamo in futuro possa diventare anche uno strumento di promozione territoriale, inaugurando una serie di ‘gemellaggi’ con altre paste ripiene regionali e non solo”.

L’associazione di categoria patrocina da anni Bell’Italia, con il supporto organizzativo di Explicom, ed ora sposa

convintamente la creazione di Bella Romagna, con la gestione di Tuttifrutti.

Bell'Italia in Piazza del Popolo sara`declinata nel suo format usuale ormai collaudato di Mostra Mercato, con espositori delle eccellenze gastronomiche della tradizione regionale italiana: **dalle 9 alle 20, con almeno 20 stand da tutta Italia, dalla Sicilia al Trentino, che proporranno prodotti tradizionali, acquisti e degustazioni.**

Bella Romagna in Piazza Kennedy negli stessi giorni – 30 e 31 marzo, 1 e 2 aprile – ma con orari diversi (dalle 12 alle 22) proporrà tre ristoranti del territorio romagnolo con particolare attenzione agli aspetti culturali della tradizione gastronomica. Protagonisti sono **vari formati di pasta ripiena, come ravioli, tortelli, cappelletti, spoja lorda, e un dolce, la Zuppa Inglese**, legata leggendariamente al poeta Byron, di cui tra l'altro è prevista quest'anno l'apertura dell'omonimo museo a Ravenna.

I tre ristoranti sono il **Mercato Coperto Ravenna** che proporrà a pranzo e a cena cappelletti, cappellacci e ravioli; la **Cucina del Condominio** con cappelletti, spoja lorda e ravioli; il **Borgo dei Guidi** che impiatterà cappelletti, tortelloni e ravioli. Tutti e tre i ristoranti prepareranno anche la loro Zuppa Inglese per il pubblico.

In Piazza Kennedy sarà allestito uno spazio coperto dove si terranno incontri, conversazioni e degustazioni. Giovedì 30 marzo alle 18 incontro su "Le paste ripiene della Romagna e di Ravenna. Dai cappelletti alla spoja lorda". Venerdì 31 marzo alla stessa ora, incontro su "La Zuppa Inglese, il dolce ravennate che cambia da città a città. Da Lord Byron ai nostri giorni." Sabato 1 aprile, sempre alle 18 show cooking di Marco Cavallucci e degustazione a tema: "La pasta ripiena incontra lo speck dell'Alto Adige". Domenica 2 aprile alla stessa ora degustazione a tema su "La Zuppa Inglese incontra il cannolo siciliano e lo zibibbo".

Agli incontri e alle degustazioni intervengono **Giacomo Costantini** Assessore al Turismo di Ravenna, **Angela Schiavina** Maestra di cucina e Presidente nazionale AICI, **Franco Chiarini** di Ravenna Food, **Barbara Monti** fiduciaria Slow Food Ravenna, **Matteo Salbaroli** della Cucina del Condominio e Ravenna Food, **Marco Cavallucci** del Mercato Coperto Ravenna, **Andrea Rondinelli** dell'Osteria Dalla Zabariona, **Mattia Borroni** del Ristorante Alexander e Ravenna Food, **Erica Liverani** Master Chef Italia V Edizione e Raflò.

Durante le quattro giornate di Bella Romagna nello stand gastronomico di Cucina del Condominio, lo Chef Matteo Salbaroli, responsabile di Ravenna Food, estensione ravennate di CheftoChef Emilia-Romagna, ospiterà alcuni soci che proporranno una personale interpretazione di "pasta ripiena" tra tradizione, trasparenza e innovazione. Ad ogni servizio una diversa proposta.

Si susseguiranno nell'ordine gli Chef: Gaetano Latino (Ristorante Salsedine 367), Federico Gualtieri (Ristorante Coco Loco), Marco Luongo (Ristorante Fulér), Sabatino Restuccia (Eventi Catering) e Massimiliano Gentile (Ristorante Pizzeria Babaleus).

Cucina del Condominio - Chef Matteo Salbaroli: Cappelletto di Ravenna con Parmigiano Reggiano 24 mesi al ragù; Raviolo cacio e pepe con asparagi e guanciale; Spoja lorda di borragine con ricotta di pecora, spuma di zafferano e parmigiano; Cappellettino di stracotto di faraona, burro, salvia e noce moscata.

Ecco gli ospiti. Chef **Gaetano Latino,** giovedì 30 marzo a cena, Ravioli ripieni di patate e Castelmagno con fagioli borlotti, cozze e olio all'nduja.

Chef **Federico Gualtieri**, venerdì 31 marzo a cena, Cappellaccio al nero di seppia ripieno di asparagi e squacquerone con ragout di seppia nostrana al coltello, pomodorini confit e

olio alle erbe aromatiche.

Chef **Marco Luongo,** sabato 1 aprile a cena, "Urciôn" di ricotta, mortadella e prezzemolo con burro, estratto di salvia e fonduta di parmigiano reggiano.

Chef **Sabatino Restuccia,** domenica 2 aprile a pranzo, Raviolino ripieno di parmigiano 24 mesi con alici, cavolo nero e scalogno di Romagna bruciato.

Chef **Massimiliano Gentile**, domenica 2 aprile a cena, Spoja lorda con prosciutto di Parma croccante, pesto di stridoli e polvere di nero di Voghiera.

La manifestazione di Piazza del Popolo e Piazza Kennedy gode del patrocinio del Comune di Ravenna e del sostegno di Romagna Acque, ed è inoltre oggetto di richiesta di contributo alla Camera di Commercio di Ravenna. Partecipazione agli incontri di Ravenna Food e di Slow Food Ravenna. Media partner Radio Studio Delta.

Cliccare qui per il volantino dell'iniziativa

“STRUMENTI PER OPERATORI NELLA RICERCA DEL PERSONALE” Workshop Mercoledì 22 marzo 2023 – ore 15.30



La ricerca del personale dipendente è diventata sempre più ardua e complessa per gli imprenditori. Soprattutto per tutte le categorie di carattere stagionale (strutture ricettive, bar, ristoranti, stabilimenti balneari, ecc…).

I collaboratori sono estremamente importanti nella conduzione di un’azienda e lo sono ancora di più in ambito turistico, dove la qualità del servizio fa un’estrema differenza.

Per venire incontro e aiutare i propri associati, Confesercenti Ravenna Cesena, in collaborazione con Adecco – Agenzia del Lavoro, organizza un workshop “**Strumenti per operatori nella ricerca del personale**”, mercoledì 22 marzo 2023, alle ore 15.30, presso la sala “Teatro” delle Officine del Sale (Via Evangelisti n. 2).

Sarà un’occasione per le aziende di conoscere al meglio tutti gli strumenti per trovare personale.

Nella prima parte il Cescot Ravenna – scuola di formazione di Confesercenti, che rappresenta un punto di incontro fra domanda e offerta di lavoro, illustrerà le modalità (che già abbiamo in campo da tempo) con una corposa banca dati, continuamente in aggiornamento.

Dopodiché verrà presentata la convenzione stretta tra Adecco e Confesercenti Nazionale e che opera in tutte le realtà locali. Adecco si occupa di servizi nella ricerca e selezione del personale. Verranno presentate alcune proposte operative.

La terza parte sarà a cura di un esperto del settore libri

paga, che riprenderà gli aspetti fondamentali della contrattualistica per i dipendenti stagionali.

Apriranno e chiuderanno il workshop gli interventi della Presidente di Confesercenti Ravenna-Cesena, ***Monica Ciarapica*** e del Presidente regionale Assohotel, ***Fabrizio Albertini***.

L'iniziativa è realizzata grazie al contributo della Camera di Commercio di Ravenna.

Agenti di commercio, scopriamo insieme i segreti del mestiere: porte aperte in Confesercenti Ravenna e Cesena 21 e 23 marzo

Torna l'Open Day degli Agenti di commercio, iniziativa del sindacato FIARC della Confesercenti che prevede un momento di incontro tra giovani e professionisti per parlare di sana imprenditoria e del mestiere di vendere. Doppio appuntamento per la prossima settimana quindi: martedì 21 marzo dalle 14:30 alle 17:00 presso la sede di Ravenna (Piazza Bernini, 7) e giovedì 23 marzo presso la sede di Cesena (Viale IV Novembre, 65).

L'Open Day è un momento di incontro tra professionisti del settore commerciale e giovani curiosi di intraprendere una carriera da libero professionista: saranno benvenute tutte le persone che vorranno saperne di più, a colloquio con i due presidenti che saranno a disposizione (Giacomo Melandri a

Ravenna e Nazario Garavelli a Cesena).

L’invito è stato anticipato agli istituti tecnici e professionali dei due territori ed in particolare alle classi quinte, ma non è la prima volta che la Confesercenti collabora con le scuole dei territori: grazie ad iniziative storiche come “Un libro premia per sempre” e “A scuola d’impresa”, anche questa attività va a consolidare la piena disponibilità dell’associazione nei confronti dei giovani e futuri imprenditori.

Giacomo Melandri, presidente FIARC di Ravenna, commenta così l'Open Day:

“Con questo Open Day nelle sedi Confesercenti di Ravenna e Cesena vogliamo far conoscere questa importante attività imprenditoriale ad una generazione che ha molte difficoltà di affermazione nel panorama attuale del lavoro e offrire una concreta opportunità di scelta della propria vita sociale e lavorativa.

Gli Agenti di commercio sono il vero motore dell’economia e non tutti sanno che il loro lavoro corrisponde al movimento del 70% del PIL italiano: senza i Rappresentanti non si concludono affari e vendite, sono i dati a mostrarlo.

Ci piacerebbe che le persone che hanno una attitudine al contatto umano e che vogliono intraprendere una attività lavorativa non esitino a farci visita durante l'Open Day per conoscere la Confesercenti e per avere un contatto diretto con Agenti di provata esperienza.”

Infatti, durante l'Open Day, i partecipanti troveranno i rappresentanti della categoria (presidenti e coordinatori) pronti a raccontare la propria esperienza lavorativa, sia a Ravenna sia a Cesena.



Ultimo appuntamento di "A colazione con il Sindaco" a Gambettola

Ultimo appuntamento per le seconda edizione di "A colazione con il Sindaco" a Gambettola con la sindaca Letizia Bisacchi, il presidente Confesercenti, Cesare Soldati e un gruppo di associati. Centro storico, viabilità e TARI al centro del confronto.

CREDITO E CONCILIAZIONE LAVORO-FAMIGLIA: il webinar

per le imprenditrici di Ravenna e Cesena il prossimo 8 marzo

Confesercenti Ravenna-Cesena organizza e promuove un momento di confronto dedicato alle imprenditrici in occasione del prossimo 8 marzo: alle 14, infatti, ci si potrà collegare ad un webinar con focus su credito e conciliazione lavoro-famiglia.

L'Italia è uno dei paesi europei con maggior numero di imprenditrici e lavoratici autonome, quasi un milione e mezzo ovvero un quarto del totale. Le imprenditrici devono fronteggiare ogni giorno impegni e problemi legati alla propria attività, ma devono anche fare i conti con la posizione della donna nel contesto socio-economico locale ed in generale italiano, poiché spesso non sono pari le opportunità.

Una priorità deve essere il trovare soluzioni agli ostacoli che impediscono alle donne di gestire al meglio le imprese, in particolare rispetto la conciliazione tra tempi di lavoro e tempi di cura per la famiglia, ma anche al rapporto con le banche, l'accesso al credito e agli strumenti di finanza agevolata.

Confesercenti è cresciuta negli anni sapendo interpretare i bisogni delle imprese e fornendo risposte adeguate in termini di rappresentanza e di assistenza per lo sviluppo delle imprese.

Perciò, il coordinamento Impresa Donna Confesercenti Ravenna-Cesena promuove questo momento di incontro online con due interventi a cura di Barbara Montanari (Ufficio Credito, bandi e finanziamenti) e Fabio Angelini (Ufficio Paghe e consulenza sul lavoro): la presidente Monica Ciarapica porterà i suoi

saluti alle imprenditrici dando il via ai lavori.

Informazioni presso gli uffici Confesercenti di Ravenna (Sara Reali), iscrizioni per ricevere il link scrivendo a segreteria@confesercentiravennacesena.it.

