# PREMIO CONFESERCENTI 2024: riunita la giuria qualificata

**A breve i vincitori riceveranno il riconoscimento nelle quattro categorie**

Questa mattina si è riunita la Giuria qualificata del Premio Confesercenti presso la sede dell'associazione a Ravenna: i lavori sono stati coordinati da Luca Toni di Matilde Studio che ha illustrato i video realizzati e trasmessi in questi mesi nei nostri canali social.

Nelle prossime settimane annunceremo le aziende selezionate dalla Giuria per la consegna del riconoscimento nelle categorie: imprenditoria femminile, promozione e innovazione, imprenditoria under 40 e sostenibilità ambientale.

*Nella foto, la Giuria a fine lavori: Barbara Naldini (CCIAA di Ferrara e Ravenna), Giacomo Costantini (assessore al turismo del Comune di Ravenna), Emanuele Chesi (Il Resto del Carlino - Cesena), Carmelo Domini (Il Corriere - Ravenna), Cesare Bizzocchi (Credito Cooperativo Romagnolo) e, per Confesercenti, Graziano Gozi e Sara Reali.*

---

# 16° Festival Internazionale del Cibo di StradaInizia il conto alla rovescia in vista

# del Festival Internazionale del Cibo di Strada

***Appuntamento dalle ore 12,00 di venerdì 4 ottobre fino a domenica sera 6 ottobre in centro storico, a Cesena. Torna la kermesse gastronomica "cult" che nel 2024 punta a confermare i 100.000 visitatori.***


Mexico

Il 4-5-6 ottobre 2024, Piazza della Libertà a Cesena ospi

te
rà
la
nu
ov
a
ed
iz
io
ne
de
l
Fe
st
iv
al
In
te
rn
az
io
na
le
de
l
Ci
bo
di
St
ra
da
,
or
ga
ni
zz
at

o
co
me
og
ni
an
no
da
Co
nf
es
er
ce
nt
i
Ra
ve
nn
a-
Ce
se
na
e
da
Sl
ow
Fo
od
in
co
ll
ab
or
az
io
ne
co

n
nu
me
ro si
pa
rt
er
s,
l’
ev
en
to
im
pe
rd
ib
il
e
pe
r
tu
tt
i
gl
i
am
an
ti
de
ll
a
ga
st
ro
no
mi

a
tr
ad
iz
io
na
le
e
de
ll
o
st
re
et
fo
od
da
og
ni
an
go
lo
de
l
mo
nd
o.
Un
we
ek
en
d
di
sa
po
ri
,

cu
lt
ur
a
e
tr
ad
iz
io
ne
ch
e
ce
le
br
a
l'
ar
te
de
l
ci
bo
di
st
ra
da
,
co
n
st
an
d
ch
e
of
fr

ir
an
no
sp
ec
ia
li
tà
ti
pi
ch
e
pr
ov
en
ie
nt
i
da
ll
’I
ta
li
a
e
da
ll
’e
st
er
o.
L’
ed
iz
io
ne
20

24
sarà
caratterizzata
da una
variet
à di
delegazioni
già
amate
nelle
edizioni
pa

ss
at
e
e
da
nu
ov
e,
at
te
si
ss
im
e
pa
rt
ec
ip
az
io
ni
ch
e
ar
ri
cc
hi
ra
nn
o
ul
te
ri
or
me
nt
e

il
pa
no
ra
ma
ga
st
ro
no
mi
co
de
l
fe
st
iv
al
.

Ecco solo qualche esempio delle prelibatezze che si potranno trovare al Festival Internazionale del Cibo di Strada, in Piazza della Libertà:

Delegazioni confermate e i piatti proposti:



Abruzzo

- **India** (Pakora, biriani, samosa, chay masala, gulab jamun)
- **Messico** (Tacos, burritos, guacamole)

- **Perù** (Tamales de chancho, arroz chaufa, lomo saltado, empanadas)
- **Abruzzo** (Chieti) (Arrosticini di pecora, hamburger di pecora)
- **Campania** (Napoli) (pasticceria napoletana con babà, sfogliatelle)
- **Marche** (Ascoli Piceno) (Olive ascolane del Piceno, fritto misto all'ascolana)
- **Sicilia** (Palermo) (Pani ca' meusa, panelle, arancine di riso, cannoli)
- **Toscana** (Firenze) (Lampredotto bollito, trippa alla fiorentina)
- **Emilia** (Parma) (Torta fritta e salumi)
- **Thailandia** (Pad Thai ed altre specialità)
- **Fumaiolo** (Bagno di Romagna) (tortello alla lastra e fnughi fritti)
- **Piemonte** (Poormanger) (Patate ripiene gourmet)
- **U.S.A.** (burgers, smoked bbq)

**Le Novità del 2024**

Quest'anno, il Festival vedrà la partecipazione di tre nuove delegazioni che porteranno con sé sapori inediti e tradizioni culinarie affascinanti:

- **Grecia**: direttamente dal Mediterraneo, la Grecia si presenta ancora una volta a Cesena con i suoi piatti tipici come il gyros, il souvlaki e la celebre moussaka. Un'occasione unica per assaporare i profumi e i gusti della cucina greca di strada.
- **Messina**: grande novità dell'edizione 2024, Giuseppe Oriti, noto per la sua maestria nella preparazione del pregiato maiale nero dei Nebrodi, porterà al festival il sapore unico di questa eccellenza siciliana. Tra le specialità proposte ci saranno piatti preparati con la carne di questo particolare suino autoctono allevato

allo stato brado, simbolo della cucina tradizionale dei Nebrodi.

- **Poormanger (Piemonte)**: dalla tradizione piemontese, Poormanger è sinonimo di una specialità unica: le patate ripiene, reinterpretate in chiave gourmet con ingredienti tipici della regione.

E poi il Gelato al latte e alla panna della Centrale del Latte di Cesena, lo stand di Cesena senza glutine (dolci e non solo), la birra artigianale MariAlti (Cesena).

Il Festival di Cesena è nato nel 2000 grazie all'incontro promosso dal compianto Gianpiero Giordani fra Confesercenti Ravenna-Cesena e Slow Food ed è la prima manifestazione organizzata e dedicata in Italia a questo tipo di cucina. Oggi tutti parlano di cibo di strada ed organizzano iniziative su questo tema ma quello di Cesena resta il più originale, importante ed apprezzato appuntamento, testimoniato ogni anno da un grande successo di pubblico e di critica e seguito dalle principali testate giornalistiche nazionali.

Un'esperienza gustativa che unisce semplicità e raffinatezza.

Un viaggio gastronomico unico.

---

# Job in Fira 2024: aziende, associazioni ed enti di formazione del territorio si

# sono presentati ai giovani di Russi

Cercasi giovani dinamici, con voglia di fare e che sappiano l'inglese: tecnici, per lo più, disponibili a eventuali trasferte all'estero, ma anche personale di sala e aiuto cuochi, oppure addetti a servizi di reperibilità telefonica specializzata, persone disposte a crescere dal punto di vista professionale.

Sono le richieste delle aziende di Russi che hanno partecipato sabato scorso alla seconda edizione di Job in Fira, dove domanda e offerta di lavoro si incontrano nell'ambito della Fira di Sett Dulur, negli spazi della Biblioteca Comunale.

Durante la mattinata, le aziende si sono presentate al pubblico e spiegando quali sono le figure professionali che stanno cercando: in parallelo, chi era in cerca di lavoro ha potuto incontrare le attività, fare un primo colloquio conoscitivo e lasciare il proprio Curriculum vitae.

Inoltre, nel cortile della Biblioteca erano presenti i referenti delle locali associazioni di categoria che aderiscono al progetto promosso dall'Amministrazione Comunale "Conoscere il mondo del lavoro a Russi" (di cui Job in Fira è parte integrante) con i rispettivi enti di formazione: **Confesercenti-CESCOT**; CNA-FoER; Confartigianato-FORMart; Confcommercio-IscomER. Presenti anche la Scuola di Arti e Mestieri Angelo Pescarini di Ravenna e AECA (Associazione Emiliano Romagnola di enti autonomi di formazione professionale).

# In partenza a Ravenna il corso gratuito per nuovi addetti Confesercenti

Il Cescot, il Centro di Formazione della Confesercenti, sta organizzando il corso GRATUITO per ADDETTI ALL'ELABORAZIONE PAGHE. I requisiti per partecipare sono: diploma di scuola media superiore/Laurea breve e/o specialistica, età compresa tra i 18/29 anni.

L'attività prevede le seguenti fasi:

- la selezione dei candidati il 01/10/2024;
- al termine del corso verrà valutata la possibilità di svolgere un'esperienza di tirocinio nelle sedi della Confesercenti di Ravenna, Cervia, Faenza e Lugo.
- lo svolgimento del corso di formazione presso la sede della Confesercenti di Ravenna da metà ottobre a metà dicembre

Per l'ammissione alla selezione è necessario inviare, **entro il 30/09/2024**, la scheda di ammissione alla selezione, reperibile nel sito del Cescot Ravenna S.r.l. www.cescotravenna.it