

L'assemblea dei pubblici esercizi di Confesercenti ha eletto Alessandro Fanelli presidente d'area FIEPET Ravenna•Cesena

Durante l'Assemblea degli associati Fiepet Ravenna•Cesena, la federazione di categoria che unisce oltre 600 pubblici esercizi, svoltasi nel pomeriggio di lunedì 22 settembre presso la sede dell'Associazione di Piazza Bernini, è stato eletto il presidente della categoria, nella persona dell'imprenditore Alessandro Fanelli, titolare delle Officine del Sale di Cervia e già presidente della Fiepet cervese.

Confesercenti ha ringraziato il presidente provinciale uscente di Ravenna, Danilo Marchiani, per l'impegno e la disponibilità prestata alla categoria durante il proprio mandato. Con la fusione del 2023 delle due Associazioni territoriali nella nuova realtà di Confesercenti d'Area, anche Fiepet ha nominato organismi unitari di Ravenna•Cesena.

Fanelli assumendo questo incarico entrerà anche nella presidenza Regionale e Nazionale del sindacato dei pubblici esercizi di Confesercenti. Così Fanelli subito dopo la nomina: "Questo incarico per me non è un punto di arrivo, ma un nuovo punto di partenza. Lo vivo come un impegno collettivo, per rafforzare la nostra categoria, affrontare insieme le sfide del settore e valorizzare il lavoro dei tanti imprenditori e imprenditrici che ogni giorno tengono viva la ristorazione e l'ospitalità nel nostro territorio. Con coraggio e visione possiamo crescere insieme".

Nel direttivo d'area, composto da 21 imprenditori e

imprenditrici della ristorazione, confermata la bagnese Silvia Bragagni quale presidente del territorio cesenate. Eletto, fra gli altri, anche Andrea Rondinelli, titolare dell'Osteria Zabariona, che ha assunto contestualmente l'incarico di presidente Fiepet per la sede comunale di Ravenna.

A tutto il gruppo di lavoro Chiara Venturi, coordinatrice della Federazione di categoria (*nella foto assieme ad Alessandro Fanelli*), ha sottolineato il ruolo e il peso del settore per il sistema confederale e ha espresso i migliori auguri di buon lavoro.

Durante l'assemblea è stato trattato, con un dibattito aperto, anche uno dei temi caldi per la federazione dei pubblici esercizi: il problema delle false recensioni on line e della reputazione nel web. L'argomento è stato approfondito dall'Avvocato Giovanni Crocetti, che ha illustrato gli strumenti di tutela esistenti e quelli previsti nel Disegno di Legge recante disposizioni per la lotta e il contrasto delle false recensioni, e da Maurizio Melandri, presidente di Confesercenti comunale Ravenna nonché esperto e consulente web, che ha delineato il quadro digitale nel quale si gioca la reputazione aziendale on line.

I lavori dell'assemblea hanno fatto emergere alcune riflessioni su temi importanti già nell'agenda di lavoro dell'associazione: il passaggio da TARI a TCP e la formazione del personale dipendente nel settore turistico in primis.

All'appuntamento elettivo della federazione hanno partecipato il direttore e la presidente d'area di Confesercenti Ravenna•Cesena, Graziano Gozi e Monica Ciarapica.

Pronti alla prima edizione della manifestazione gastronomica di Caplèt & Friends, in Piazza Kennedy a Ravenna

Prenderà corpo da giovedì 9 a domenica 12 ottobre in Piazza Kennedy a Ravenna la prima edizione della manifestazione di gastronomia e di cultura gastronomica **Caplèt & Friends**, che dopo l'esperienza 2023-2024 di Bella Romagna rientra più chiaramente nel seminato della celebre Festa del Cappelletto svoltasi in Centro Storico a Ravenna per ben sette edizioni, riprendendo come elemento iconico ed identificativo il prodotto più distintivo della cucina romagnola, ma al contempo ampliandosi ai mangiari tipici locali ed alla filiera dell'eccellenza agroalimentare.

L'evento, organizzato da Confesercenti Ravenna-Cesena con il patrocinio ed il contributo del Comune di Ravenna e della Camera di Commercio di Ferrara e Ravenna, nonché il sostegno della BCC Ravennate Forlivese e Imolese, conterà su una proposta di somministrazione di grande qualità, con la partecipazione di quattro ristoranti del territorio: Officine del Sale, da Cervia, Ustarèia, da Savarna, Mercato Coperto e Zeno Cucina & Caffè, da Ravenna: gli stand potranno proporre, oltre alle loro versioni del celebre cappelletto, i primi piatti tipici romagnoli, spaziando quindi dalle paste ripiene alle minestre, ai dolci.

Ospiti della manifestazione, con l'obiettivo di gemellare le "cucine" della regione, i food truck di Gusto Parma, che porterà l'anolino e le tipicità parmensi, e Stappo, con il tortellino e le pietanze bolognesi.

Ampio spazio sarà dato alla cultura gastronomica all'interno dell'area The Passateller, progetto di divulgazione ed informazione sui mangiari locali tradizionali curato da Andrea Rondinelli insieme a FIEPET-Confesercenti, che verrà lanciato proprio durante la manifestazione: ogni giornata di Caplèt & Friends sarà infatti arricchita, nel tardo pomeriggio, da un incontro di approfondimento, con degustazione e cooking show, spaziando dal pollo romagnolo (giovedì 9) al confronto fra le paste ripiene della tradizione emiliano-romagnola (venerdì 10), dai formaggi del compenso del cappelletto (sabato 11) alla piadina ed affini (domenica 12).

Il Caseificio Mambelli, sponsor della manifestazione, attraverso una degustazione presenterà i suoi formaggi, che ben si sposano alle portate delle tavole romagnole, domenica 12 ottobre presso il ristorante Valentino, che a seguire presenterà a sua volta il cappelletto artusiano, inserito nel nuovo menù del ristorante.

Gli "Amici del Cappelletto" non saranno solo culinari, ma veri e propri partner che impreziosiranno l'evento con iniziative e sinergie: all'Officina Ubuntu presso il Giardino Rasponi in via Guerrini si terrà, giovedì 9, l'inaugurazione della kermesse, in collaborazione con il centro di formazione ENGIM, mentre l'associazione Tralenuvole APS proporrà, nel primo pomeriggio di sabato 10 e nella mattinata di domenica 12, divertenti laboratori romagnoli dedicati ai più piccoli, sperimentando fra paste fatte a mano e stampe romagnole.

Nel pomeriggio di sabato Caplèt & Friends ospiterà l'appuntamento Sounds of Europe promosso da Europe Direct, sensibilizzando sui temi dell'Unione Europea utilizzando il *fil rouge* del cibo e della musica: in quest'occasione, presso lo spazio del Fellini Scalinocinque si terrà un evento musicale dedicato. Il locale di piazza Kennedy proporrà inoltre, nei suoi spazi, il concerto live di Ariane Diakite & Chicco Capiozzo Band nella serata di venerdì 10, ed un dj set a cura della webradio Radio Social Coast.

Gli stand di ristorazione saranno aperti dalle 18:00 alle 22:00 nella sola giornata di giovedì, mentre dalle 11:00 alle 22:00 nelle giornate di venerdì, sabato e domenica: sabato alle 11:00, inoltre, i quattro ristoranti partecipanti si presenteranno al pubblico con i propri piatti e peculiarità.

L'area espositiva vanterà la presenza dei Biscotti Bizantini, eccellenze da forno sia dolci che salate

“È per noi un gran piacere avere l'opportunità di promuovere in piazza la cultura gastronomica tipica, l'offerta e la qualità dei ristoranti locali e della filiera agroalimentare – spiega Maurizio Melandri, neo presidente comunale di Confesercenti Ravenna – insieme al progetto The Passateller, che nei prossimi mesi ha l'obiettivo di sviluppare una narrazione positiva e di approfondimento sui mangiari romagnoli e sui legami fra cultura, territorio e produzione, vogliamo investire sul patrimonio della ristorazione e produzione locale, che ha un potenziale enorme, ancora in parte inespresso, sia in chiave di promozione del territorio, attrazione turistica, veicolo valoriale della Romagna.”

“Crediamo che Caplèt & Friends possa diventare una manifestazione radicata ed attesa non solo dalla città, ma che miri ad unire ed a promuovere la nostra cultura sociale e d'impresa – aggiunge Riccardo Ricci Petitoni, responsabile progettuale dell'evento – lo faremo anche con una serie di iniziative diffuse perché la piazza è una bella vetrina, ma i nostri capisaldi sono anche il circuito diffuso di ristoranti su tutta la provincia, per questo lanciamo anche un percorso di avvicinamento all'appuntamento di ottobre attraverso tre serate a tema Caplèt & Friends in altrettanti ristoranti del territorio: al ristorante Naif ed al Mattei Lounge di Ravenna, ed al ristorante I Vinai di Cervia.

Tutti i ristoranti possono inoltre aderire al circuito “Friends de Caplèt” inserendo nel proprio menù una propria versione del cappelletto, che sarà pubblicizzata sia nei

canali di comunicazione della manifestazione che su canali dedicati, nel periodo dal 3 al 19 ottobre: in questo modo celebriamo il cappelletto in tutti i luoghi in cui è protagonista, in piazza come nelle cucine dei nostri ristoranti”.

Media partner della manifestazione sono Moga Studio, Radio Studio Delta e Mediatip.

[Locandina evento](#)

[Programma](#)

[Friends de Caplèt](#)

[Road to Caplèt](#)