Milano Marittima – Auditorium e spazio per la cultura

Rileviamo dai social che lunedì 27 ottobre p.v. saranno presentati una serie di progetti, ipotizzati per l'area dell'ex "Garage Europa" a Milano Marittima.

Bene. L'Amministrazione continua in un'azione a doppio binario, fra lavoro quotidiano e progetti di visione futuri.

Non ci vogliamo intestare nessun merito (non è questo il senso), ma dare un concreto riscontro ad un'ipotesi che abbiamo da anni proposto e che, durante l'incontro dei candidati a Sindaco, svoltosi il 15 maggio 2024, come Associazione avevamo presentato, anche come progetto utile per Milano Marittima.

Riteniamo l'intervento molto pertinente, proprio per le caratteristiche ricettive della località.

Il turismo a Milano Marittima – che offre una ricettività a 4 e 5 stelle – ben si confà alla nascita di un auditorium/centro congressuale/area culturale, la quale aiuterebbe sicuramente a trovare nuovi spunti di presente turistiche, non strettamente legate alla sfera del balneare.

I congressi, gli eventi, i meeting delle imprese potrebbero trovare veramente "il posto giusto" per organizzare i propri incontri in una località che ha già tutto per offrire ricettività, ristorazione, shopping e svago.

Si tratta di una proposta non solo nostra, ma comune alle altre Associazioni degli Albergatori, che da tempo sostengono il progetto; aggiungiamo che lo stesso dovrebbe prevedere anche piani di parcheggio, sia per il pertinenziale alberghiero, sia per la sosta rotativa.

Proviamo tutti insieme ad essere uniti nella realizzazione di quest’opera, che tanto può aiutare l’economia turistica dell’intera città.

Confesercenti Cervia, 24 ottobre 2025

Successo travolgente per la prima edizione di Caplét & Friends

Spazi di crescita per un evento turistico e di valorizzazione della filiera agroalimentare.

Favorita da un clima gradevole, si è rivelata un successo travolgente ed oltre le previsioni la prima edizione di Caplet & Friends, da giovedì a domenica in Piazza Kennedy a Ravenna. Gli organizzatori stimano un flusso di almeno 10.000 presenze nei giorni della manifestazione, per oltre una tonnellata di cappelletti, paste ripiene e paste asciutte somministrate.

“È filato tutto alla perfezione **– commenta il presidente di Confesercenti Ravenna, Maurizio Melandri –** Affollatissimi i quattro ristoranti ed i due food truck con denominatore comune il cappelletto e le paste ripiene. Grande partecipazione anche agli incontri tematici: dalla “sfida” fra cappelletto, anolino e tortellino a quella fra torta fritta e piadina romagnola ai laboratori per bambini”. “L’entusiasmo per l’ottimo risultato **– prosegue Melandri –** ci porta a riflettere sul futuro della manifestazione. Oltre all’allargamento degli spazi per tavoli e sedie, che si sono dimostrati insufficienti vista la grande partecipazione, vogliamo agire soprattutto in tre direzioni. La prima è il coinvolgimento dei ristoranti di Ravenna, sia in

occasione dell'evento che nelle settimane precedenti. La seconda è la crescita di Caplét & Friends sul piano turistico. Abbiamo riscontrato grande interesse e partecipazione di numerosi stranieri e ci vogliamo impegnare a creare pacchetti turistici in collaborazione con Ravenna Incoming e gli alberghi della città". "Altrettanto importante **– spiega il presidente Confesercenti Ravenna -** la valorizzazione della filiera agroalimentare. La presenza del Consorzio del Parmigiano Reggiano, del Caseificio Mambelli e gli approfondimenti sui prodotti per la realizzazione delle paste ripiene hanno avuto diversi focus nel corso delle giornate della festa ed anche su questo vogliamo rafforzare la nostra attenzione". "La kermesse **- chiosa Andrea Rondinelli, curatore del progetto e neo presidente FIEPET Ravenna -** è stata anche l'occasione per lanciare il progetto The Passateller, dedicato alla divulgazione ed alla narrazione della cultura gastronomica romagnola. "Abbiamo riscontrato grande interesse agli incontri di approfondimento e degustazione, dalle uova di pollo romagnolo, al compenso del cappelletto ed alla piadina, momenti che ci danno conferma di come i tempi siano maturi per un racconto che valorizzi a livello d'immagine e di percezione la cucina romagnola, al pari di quella emiliana". "Iniziamo ora **– afferma Rondinelli -** un percorso fatto di contenuti, con l'obiettivo di creare sinergie e collaborazioni fra il circuito ristorativo e la filiera agroalimentare, e far sì che i ristoratori ed i ristoranti siano i grandi ambasciatori delle nostre ricette e della nostra storia, così strettamente collegata ai nostri mangiari".

"Ringraziamo chi ha creduto nel progetto fin da subito **– conclude Maurizio Melandri –** Dal Comune di Ravenna alla Camera di Commercio di Ferrara Ravenna, da La BCC ravennate forlivese e imolese, Romagna Acque ed Unipol Assicoop Romagna e confidiamo nella collaborazione anche per il futuro. Un particolare ringraziamento anche ai dipendenti del gruppo Confesercenti e all'Associazione "Noi con loro" che hanno prestato servizio volontariamente con grande passione e

professionalità”.

Ecco tutti i nostri Friends

Ristoranti

Officine del Sale - Cervia

Mercato Coperto Ravenna

Ustarèia Savarna, Ravenna

Zeno Caffè & Cucina Ravenna

Ristoranti Road to Caplèt

I Vinai – Cervia

Naif – Ravenna

Mattei Lounge – Ravenna

Friends de Caplèt

Osteria del Sale – Brisighella

Margarita alla Terza – San Bartolo

Marianaza – Faenza

@mor di Pasta – Ravenna

Partner

Biscotti Bizantini

Caseificio Mambelli

ENGIM Ravenna

Fellini Scalinocinque

Fratelli Brugnoli – Parmigiano Reggiano Biologico

Osteria della Zabariona

Ubuntu / Ubuntino Ravenna

Valentino ristorante

Partners sociali

Ass. Friedrich Schürr

Gruppo Folk Italiano alla Casadei

Compagnia del Buon Umore di Porto Fuori APS

Canterini Romagnoli Ravenna

Te ad chi sit e' fiol?

Traversara in Fiore

Europe Direct – Sound of Europe

The Passateller

Tralenuvole APS

Media partners

Radio Studio Delta

Mediatip

Moga Studio

Partner istituzionali

Comune di Ravenna

Camera di Commercio di Ferrara e Ravenna

Sponsor

BCC ravennate forlivese e imolese

Romagna Acque

Unipol Assicoop Romagna

BALNEARI: RUSTIGNOLI (FIBA CONFESERCENTI), “BASTA ATTACCHI AI BALNEARI, LA RIFORMA DEL CODICE DELLA NAVIGAZIONE È UNA MISURA DI ASSOLUTO BUON SENSO”

“I balneari non sono una lobby, come qualcuno continua a sostenere, ma una comunità di piccoli e piccolissimi imprenditori che vivono del proprio lavoro, spesso con la famiglia intera impegnata nella gestione dell’attività. Sono imprese radicate nei territori, che hanno contribuito in modo decisivo alla crescita del turismo costiero e dell’economia locale, garantendo nel tempo qualità, sicurezza e servizi ai cittadini e ai turisti,” prosegue Rustignoli.

A dichiararlo Maurizio Rustignoli, presidente nazionale di Fiba Confesercenti.

“Per questo riteniamo la riforma dell’articolo 49 del Codice della Navigazione annunciata dal Ministro Salvini rappresenta una misura di assoluto buon senso e di corretto inquadramento della materia. È un passo determinato e coraggioso, frutto di una visione chiara e di una volontà politica volta a

restituire equilibrio, certezza e coerenza normativa a un settore strategico per il Paese. Si tratta di un intervento meditato e decisivo, espressione di buona legislazione e di un approccio concreto alla corretta composizione degli interessi pubblici e privati. Chi si oppone a riforme di questo genere dimostra di avere obiettivi diversi dalla tutela dell'interesse nazionale e dal rafforzamento del sistema Paese," aggiunge il presidente Fiba.

"Le imprese balneari hanno investito per decenni in strutture, manutenzione e servizi, creando occupazione e valore. Chiedono solo regole chiare e certe, e il giusto riconoscimento del valore aziendale al momento delle evidenze pubbliche, così come previsto dal principio dell'indennizzo. È un tema di equità e di rispetto per chi lavora, non di rendita o di favori," conclude Rustignoli.

Caplèt & Friends: da giovedì 9 a domenica 12 a Ravenna la manifestazione di cultura gastronomica che valorizza le eccellenze locali

Confesercenti Ravenna-Cesena è lieta di annunciare l'avvio della manifestazione gastronomica e di cultura gastronomica Caplèt & Friends, che si svolgerà da giovedì 9 a domenica 12 ottobre in Piazza Kennedy a Ravenna.

L'evento, che raccoglie l'eredità della celebre Festa del Cappelletto, porta in piazza non solo l'iconico simbolo della

cucina romagnola ma anche paste ripiene e minestre, piadina ed altre prelibatezze locali.

Oltre ai quattro ristoratori partecipanti - Officine del Sale (Cervia), Mercato Coperto (Ravenna), Ustarèia (Savarna), Zeno Caffè & Cucina (Ravenna) - presenti due food truck con le cucine ospiti parmense e bolognese.

Le cucine sono aperte venerdì, sabato e domenica dalle ore 11:00 alle 22:00, e giovedì dalle 18:00 alle 22:00.

La manifestazione è arricchita da numerosi incontri di divulgazione gastronomica, degustazione e cooking show (giovedì 9, venerdì 10, sabato 11 e domenica 12 alle ore 18:30), dalla presentazione del progetto The Passateller, dedicato alla narrazione dei mangiari tradizionali romagnoli (venerdì 10 alle ore 17:00), dalla presentazione dei ristoranti partecipanti (Sabato 11 alle ore 11:00) e da numerosi eventi collaterali, fra cui i laboratori per i più piccoli a cura dell'associazione Tralenuvole (Sabato 11 alle ore 14:30 e domenica 12 alle ore 11:15), la collaborazione con Sounds of Europe (Sabato 11 dalle 16:00), la degustazione dei formaggi del caseificio Mambelli con presentazione del cappelletto artusiano al ristorante Valentino (Domenica 12 alle ore 11:00), i live presso Fellini Scalinocinque (Venerdì 10 e Sabato 11) e la presenza di associazioni di valorizzazione della cultura romagnola che allieteranno le giornate con canti e balli tipici.

L'appuntamento, che gode del patrocinio del Comune di Ravenna e del contributo della Camera di Commercio di Ferrara e Ravenna, è organizzato da Confesercenti Ravenna-Cesena, tramite le proprie società di servizi, per valorizzare la filiera ristorativa ed agroalimentare in ottica di promozione gastronomica territoriale, e mira a diventare un caposaldo nella valorizzazione delle eccellenze locali, anche e soprattutto in chiave turistica.

L'inaugurazione è prevista giovedì 9 alle ore 17:00 presso il Giardino Rasponi o delle Erbe Dimenticate (via Guerrini) con presentazione della scuola di formazione ENGIM Ravenna.

LOCANDINA

---

25 anni di Festival Internazionale del Cibo di Strada

Tutto pronto per il taglio del nastro in Piazza Almerici.

Sarà un'edizione da ricordare quella del quarto di secolo per il Festival del Cibo di Strada di Cesena. Confesercenti e Slow Food, organizzatori dell'evento, stanno definendo gli ultimi dettagli. Installata la mostra itinerante per le vie del centro, è tutto pronto per il taglio del nastro previsto alle 12 di venerdì 3 ottobre in Piazza Almerici.

Di prestigio i partner e sostenitori del Festival: Ministero dell'Agricoltura, Regione Emilia-Romagna, Comune di Cesena, Camera di Commercio della Romagna, Credito Cooperativo Romagnolo e Centrale del latte di Cesena. All'inaugurazione, fra gli altri, saranno presenti l'assessora regionale al commercio e turismo Roberta Frisoni, i consiglieri regionali Francesca Lucchi e Daniele Valbonesi, la parlamentare Alice Buonguerrieri, il sindaco Enzo Lattuca e l'assessore Lorenzo Plumari, il presidente del Credito Cooperativo Romagnolo Roberto Romagnoli e i vertici locali e regionali di Confesercenti.

L'assessora regionale **Roberta Frisoni**, presente per la prima

volta alla manifestazione commenta “il Festival Internazionale del Cibo di Strada è nel suo genere una delle manifestazioni più longeve e identitarie dell’Emilia-Romagna e rappresenta un richiamo turistico di grande valore. In un quarto di secolo ha saputo coniugare tradizione e innovazione, trasformando Cesena in capitale del cibo di strada e generando ricadute importanti nel territorio per commercio, ristorazione e ospitalità. Siamo lieti quindi di essere a fianco degli organizzatori a sostegno dell’iniziativa, che rafforza l’offerta turistica non solo del territorio cesenate ma dell’intera regione, coinvolgendo anche delegazioni e turisti internazionali, e ne conferma l’eccellenza come terra di sapori, cultura e accoglienza”.

Le fa eco l’assessore **Lorenzo Plumari** “il Festival Internazionale del Cibo di Strada è un appuntamento di grande rilievo per Cesena, sempre molto atteso dai cittadini e dai visitatori. Da 25 anni valorizza il centro storico, sostiene il commercio locale e rafforza l’attrattività turistica della città, confermandola punto di riferimento per la cultura del cibo e dell’ospitalità. Accogliamo con favore anche il ricco programma di artisti di strada, che arricchirà ulteriormente la manifestazione e animerà l’intero centro storico”.

Così **Cesare Soldati**, presidente Confesercenti Cesena “siamo orgogliosi di organizzare questo evento, unanimemente considerato fra i migliori e più attrattivi della Romagna. Richiede un grande impegno ma rende evidente il nostro ruolo di Associazione a fianco delle imprese non solo nel tradizionale ruolo di rappresentanza ma anche grazie alla realizzazione di eventi che portano valore aggiunto agli esercizi commerciali e alla città”.

Oltre alle specialità gastronomiche il fine settimana vedrà un nutrito cartellone di artisti di strada con marching band, fachiri, trampolieri e intrattenimenti per bambini.

Corposo il calendario degli “Incontri di gusto”: venerdì alle 18,30 “Il cibo di strada incontra la montagna”; sabato alle 11

“Zhingyalov hat” (showcooking a cura di Vittorio Castellani); domenica alle 11 “Fajita nortena, me gustas tu!” (showcooking a cura di Vittorio Castellani). Sabato si terrà la quinta edizione del “Premio Gianpiero Giordani” con una qualificata giuria che valuterà i piatti proposti dalle delegazioni. Un modo per garantire la qualità e autenticità delle pietanze, come avrebbe voluto l’indimenticato animatore del Festival.

Formazione degli alimentaristi: cosa cambia con l'abrogazione della legge regionale n. 11 del 24.06.2003.

Con la legge regionale n. 9 del 25 luglio 2025, "*Abrogazioni e modifiche di leggi e disposizioni regionali in collegamento con la Sessione Europea 2025. Altri interventi di adeguamento normativo*" (in vigore dal 26 luglio 2025), è stata **abrogata**, tra le altre, **la legge regionale n. 11 del 24 giugno 2003**.

Questa norma obbligava il personale alimentarista - vale a dire chiunque fosse addetto alla produzione, preparazione, manipolazione o vendita di alimenti, compresi il titolare dell'esercizio e i familiari che vi operassero, anche a titolo gratuito - a rispettare specifici obblighi formativi.

Questa legge era stata emanata in sostituzione del "libretto di idoneità sanitaria", che era un obbligo derivante dall'art. 14, della legge 30 aprile 1962 n. 283, e dal decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327, che

prevedevano, con cadenza annuale, che i lavoratori addetti alla produzione, preparazione, somministrazione, distribuzione e deposito di sostanze alimentari venissero sottoposti a controlli clinici ed esami atti ad escludere la presenza di malattie infettive e diffusive.

L'Organizzazione Mondiale Sanità, per la prevenzione delle malattie trasmesse da alimenti, aveva raccomandato di sostituire questa procedura burocratica del tutto inefficace con dei corsi di formazione e informazione per tutti gli addetti, al fine di garantire una loro maggiore responsabilizzazione.

La legge 11/2003 era stata emanata prima dell'entrata in vigore del cosiddetto "Pacchetto Igiene", vale a dire l'insieme del Regolamenti Comunitari che definiscono a livello europeo, gli obblighi sia per gli operatori del settore alimentare e dei mangimi, che per le Autorità competenti addette ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali.

In particolare, il regolamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari, destinato a tutti gli operatori del settore alimentare, **definisce come principale responsabile della sicurezza alimentare l'operatore, che può decidere autonomamente con quali modalità gestire il bisogno formativo all'interno del suo stabilimento**.

Tale obbligo ricade quindi fra i compiti dell'OSA e può essere affrontato e pianificato internamente allo stabilimento o con l'ausilio di consulenti esterni.

Non è quindi necessario che l'Autorità competente per i controlli ufficiali, cioè i competenti servizi delle AUSL, autorizzino i contenuti dei corsi di formazione predisposti dagli OSA in quanto è l'operatore del settore alimentare che decide i temi da affrontare a seconda della tipologia di

lavorazioni effettuate all'interno dello stabilimento.

In pratica cosa cambia con l’abrogazione della Legge 11/2003:

- **L'obbligo di formazione di tutto il personale che lavora a contatto con gli alimenti è in capo all'OSA (Operatore del Settore Alimentare), come stabilito dal Regolamento CE 852/2004;**
- **La formazione può essere gestita direttamente dall'operatore oppure affidata a consulenti esterni;**
- Non serve più l'accreditamento per i corsi delle AUSL e/o della Regione, in quanto il percorso era legato alla Legge 11/2003;
- L'abrogazione della Legge l1/2003 non impedisce ai Servizi SIAN e SVET di organizzare corsi di formazione rivolti agli alimentaristi con modalità rispondenti al dettato dei Regolamenti comunitari;
- in particolare, le AUSL possono effettuare corsi gratuiti diretti al personale delle Organizzazioni di Volontariato (ODV) e degli enti che operano a titolo gratuito nel settore della ristorazione e distribuzione alimentare.
- La formazione specifica prevista ai sensi della Determinazione n. 3642 del 16/03/2018 "Approvazione delle Linee guida regionali per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano **alimenti senza glutine**", permane a carico dei Dipartimenti di Sanità Pubblica delle AUSL e dell'Associazione riconosciuta AIC Emilia-Romagna APS. Per favorire e facilitare sia la formazione di base che l'aggiornamento, la Regione Emilia-Romagna garantisce l'erogazione del corso attraverso piattaforma digitale in modalità FAD asincrona.

IN SINTESI

I corsi per alimentaristi organizzati o accreditati dalle AUSL

non esistono più, ma ogni impresa del settore alimentare deve comunque dimostrare, in caso di controllo ufficiale, che i propri dipendenti sono formati e aggiornati in materia di igiene alimentare, con modalità decise dall'impresa stessa.

- la formazione non deve essere **episodica**, ma **continua e aggiornata**, in modo da mantenere viva una cultura della sicurezza alimentare;
- è buona prassi organizzare almeno **un incontro programmato a cadenza periodica** in base alla tipologia di attività e al rischio connesso, oltre a momenti di aggiornamento straordinari in caso di:
    - inserimento di nuovo personale in azienda;
    - introduzione di nuove attrezzature o procedure;
    - cambiamento delle normative;
    - riscontro di non conformità nei controlli interni o ufficiali.

Nel corso dei controlli ufficiali, l'Autorità competente potrà richiedere la documentazione a testimonianza della formazione svolta, ma soprattutto, attraverso l'osservazione del comportamento degli operatori ed eventuali interviste, potrà rendersi conto della effettiva efficacia degli interventi messi in atto dall'OSA.

Il **CESCOT Ravenna-Cesena** continua ad erogare i **corsi** per operatori del settore alimentare (primo corso ed aggiornamenti) con il **rilascio dell’attestato da esibire in caso di controlli da parte degli organi competenti a dimostrazione di aver adempiuto ai suoi obblighi**.

Per eventuali informazioni e/o chiarimenti contattare:

- Soci area cesenate: il CESCOT sede di Cesena (società che si occupa della formazione) al n° telefonico

0547/415155 oppure all’indirizzo di posta elettronica arealavoro@cescot-cesena.com

- Soci provincia di Ravenna: Ufficio Sicurezza81 oppure l’ente di formazione CESCOT sede di Ravenna al n. 0544/292711 o 0544/1800855 – mail: sicurezza81@confesercentiravennacesena.it.

Per scaricare la versione .pdf di questa notizia, ***cliccare qui***

Formazione dei lavoratori: le modifiche derivanti dal nuovo Accordo Stato Regioni 2025

È stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 119 del 24 maggio 2025 il nuovo Accordo Stato-Regioni, sancito dalla Conferenza il 17 aprile 2025, "Accordo, ai sensi dell'articolo 37, comma 2, del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81, tra il Governo, le regioni e le Province autonome di Trento e di Balzano". Il nuovo Accordo sostituisce, accorpa e supera i precedenti accordi 2011, 2012 e 2016 e apporta significative modifiche in materia di **formazione dei lavoratori**.

Tra le principali novità:

- **La formazione dei lavoratori deve essere svolta e completata prima o contestualmente all'assunzione (o cambio mansione/attrezzatura), in coerenza con l'art. 37, comma 4, del D.lgs. 81/2008**
- **Nessuna deroga è ammessa: il lavoratore non può in alcun**

modo essere impiegato in attività operative se non ha ricevuto una formazione adeguata.

La violazione dell'obbligo di formazione

La mancata formazione preventiva potrebbe comportare il rischio immediato di sospensione dell'attività lavorativa, in caso di violazione dell'art. 37 è applicabile la sanzione prevista dall'art. 55, comma 5 lett. c) del D.Lgs. n.81 del 2008. Tale sanzione prevede la pena alternativa dell'ammenda da € 1.708,61 ad € 7.403,96 che viene raddoppiata con più di 5 lavoratori non formati e triplicata oltre i 10 lavoratori non formati o la pena dell'arresto da 2 a 4 mesi.

La formazione dei lavoratori

La formazione generale e la formazione specifica del lavoratore in termini di durata rimangono confermate rispetto al precedente Accordo Stato-Regioni del 21/12/2011. L'Accordo Stato-Regioni 2025 ribadisce che ogni piano formativo deve partire dall'analisi dei rischi contenuta nel DVR.

La formazione specifica dei lavoratori deve essere strettamente connessa ai pericoli e ai rischi presenti nelle mansioni, alle misure di prevenzione e protezione già in atto e deve essere pertinente al contesto lavorativo settoriale, per gruppi omogenei.

La durata della formazione generale resta di 4 ore e la formazione specifica di:
4 ore per le aziende dei settori di rischio basso
8 ore per le aziende dei settori di rischio medio
12 ore per le aziende dei settori di rischio alto
Anche per i corsi di aggiornamento non sono previste variazioni: periodicità quinquennale, durata minima 6 ore.

Entrata in vigore e periodo transitorio

L'Accordo è entrato ufficialmente in vigore il 24 maggio 2025,

è previsto un periodo transitorio di 12 mesi per l'adeguamento dei contenuti didattici ma non per l'erogazione della formazione ai lavoratori che deve essere sempre preventiva e/o contestuale al l'assunzione.

Per eventuali informazioni e/o chiarimenti, contattare:

Soci area Cesenate: contattare il CESCOT (società che si occupa della formazione) al n° telefonico 0547/415155 oppure all'indirizzo di posta elettronica areasicurezza@cescot-cesena.com

Soci provincia di Ravenna: contattare l'Ufficio Sicurezza81 oppure l'ente di formazione CESCOT di Ravenna al n. 0544/292711 o 0544/1800855 – mail sicurezza81@confesercentiravennacesena.it

Per scaricare la versione .pdf di questa circolare, ***cliccare qui***

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

Tavolo delle Associazioni dell'Unione Romagna Faentina: Ponte Rosso sia una priorità al pari della messa in sicurezza del territorio

All’indomani delle dichiarazioni del Sindaco di Modigliana Dardi, il Tavolo delle Associazioni imprenditoriali dell’Unione della Romagna Faentina si associa alla richiesta di attenzione e di intervento mossa dal territorio collinare nei confronti di Istituzioni provinciali, regionali e della struttura commissariale.

Il Tavolo fa sapere, attraverso il coordinamento di Confesercenti, che il tema del Ponte Rosso è fra le prime voci nell’agenda di lavoro comune delle Associazioni.

Chiara Venturi dà voce così a quanto emerge dal Tavolo delle Imprese:

“Lo snodo del Ponte Rosso, che collega 4 Comuni ancora in fase di ricostruzione e messa in sicurezza, non può essere governato da una infrastruttura obsoleta e palesemente sottodimensionata rispetto alla pressione che riceve sia dal traffico pesante che dalla viabilità ordinaria. Le esigenze di collegamento tra la Valle del Marzeno e la Via Emilia e tra la collina e l’asse autostradale necessitano di un attraversamento adeguato ai carichi e ai flussi.

Il tema riguarda le imprese, ma anche le famiglie che per motivi di lavoro e studio affrontano la sfida di questo

attraversamento spesso in tilt soprattutto nei periodi di piena attività scolastica e lavorativa e ancor peggio in condizioni climatiche avverse.

Riteniamo che debba essere data una risposta operativa alle richieste ben espresse dal Sindaco Dardi, il cui territorio, insieme a quello del Comune di Tredozio, gravita di fatto, economicamente e socialmente, sul versante faentino più che su quello forlivese, senza dimenticare l'abitato e le imprese di Marzeno, diviso tra i Comuni di Faenza e Brisighella.

Va anche detto che l'infrastruttura è situata nel crocevia di confluenze fluviali critiche e di aree e terreni pensati per dare una risposta di contenimento e sfogo a future e non auspicate emergenze, e pertanto il suo ripensamento è quantomai necessario per evitare chiusure e conseguente isolamento di porzioni di territorio.

Sarà compito dei progettisti indicare quale sia la soluzione infrastrutturale più adeguata, raddoppio della sede stradale del ponte o rifacimento dello stesso, ma spetta alla politica, in primis alla Regione Emilia-Romagna, decidere che questa tematica è prioritaria per il territorio e necessita l'avvio, in tempi brevi, di un percorso condiviso. In questo senso, anche il Tavolo delle Imprese, associandosi all'appello del Sindaco Dardi, sollecita tutte le Istituzioni coinvolte a concentrare risorse progettuali ed economiche per dare una risposta a quanto gravita attorno all'anello debole del Ponte Rosso.

Il Tavolo sostiene anche che la progettualità di un nuovo ponte e di un asse alternativo da Modigliana/Marzeno verso la viabilità principale debba essere necessariamente integrata nella più ampia pianificazione strategica che riguarda la Circonvallazione Nord di Faenza. Nel 2024 il Comune di Faenza e la Provincia di Ravenna hanno infatti sottoscritto una convenzione di intenti per redigere il progetto di fattibilità tecnico-economica della Circonvallazione Nord. È necessario

che tutte le istituzioni - Comuni, Provincia, Regione e Struttura Commissariale - lavorino in sinergia per dare concretezza a tali progetti, come elemento indispensabile per la sicurezza e lo sviluppo economico del territorio.”