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 DELLA DICHIARAZIONE REDDITI**.

I requisiti per partecipare sono: Diploma di scuola media superiore/Laurea breve e/o specialistica in ambito economico/contabile.

L'attività prevede le seguenti fasi:

- la selezione dei candidati il 16/01/2025;
- lo svolgimento del corso gratuito di formazione presso la sede della Confesercenti di Ravenna da metà gennaio a metà marzo 2025, al mattino orario 9:00/13:00;
- al termine del corso verrà valutata la possibilità di svolgere un'esperienza di tirocinio nelle sedi della Confesercenti di Ravenna, Cervia, Faenza e Lugo.

Per l'ammissione alla selezione è necessario inviare, entro il 14/01/2025, la scheda di ammissione alla selezione, reperibile nel sito del Cescot Ravenna S.r.l. www.cescotravenna.it

---

Corsi di facilitazione

digitale a Faenza

Confesercenti e FIPAC hanno ospitato le volontarie del servizio civile digitale dell'Unione della Romagna Faentina: un'iniziativa molto apprezzata.

FIPAC della provincia di Ravenna (il sindacato dei pensionati Confesercenti) ha recentemente ospitato 4 incontri gratuiti di facilitazione digitale, in collaborazione con lo Sportello Digitale dell'Unione della Romagna Faentina, per favorire la conoscenza e l'utilizzo di nuove tecnologie tra i propri associati.

Le volontarie del Servizio Civile Digitale hanno incontrato decine di persone interessate ad approfondire alcuni temi legati alla navigazione on-line ed hanno riscontrato nel pubblico della FIPAC un alto gradimento circa l'offerta formativa, l'approccio pratico ed il linguaggio semplice: a dimostrazione che la popolazione più matura ha necessità di acquisire dimestichezza con l'utilizzo dello smartphone.

I quattro corsi gratuiti che si sono svolti nella sala riunioni Valeria Vignoli della sede di Confesercenti Faenza sono stati:

- Corso Base Smartphone: impostazioni base e App
- Corso Sicurezza online: malware e truffe
- Navigazione consapevole: fake e dati personali on-line
- Interfacciamoci con la pubblica amministrazione con e-mail, SPID, CIE, app istituzionali

Nella foto un momento di saluto a Lucia Boniotti e Antonella Delprete, volontarie del Servizio Civile Digitale, insieme ai membri della presidenza provinciale FIPAC Livio Dalla Vecchia,

Bruno Benini e Maria Serena Mercatali, con Barbara Montanari (coordinatrice provinciale FIPAC).

Confesercenti ricorda Giuseppe Gaimari, storico ambulante recentemente scomparso

È venuto a mancare Giuseppe Gaimari *(a sinistra, nella foto)*, storico commerciante ambulante di abbigliamento sportivo per caccia, pesca e lavoro, associato a Confesercenti Faenza fin dagli anni '60. Il suo noto banco di vendita si trovava in una invidiabile posizione di Piazza delle Erbe ed è stato fino al 2010 un punto di riferimento per la merceologia specializzata e di qualità.

Durante la cena sociale dell'associazione nel 2007, che si svolse presso l'Osteria del Mercato, Gaimari ricevette dall'allora direttore Confesercenti provinciale di Ravenna Roberto Lucchi il riconoscimento per i 40 anni di fedeltà associativa (in foto).

Confesercenti ricorda Giuseppe con affetto e stima ed esprime le più sincere condoglianze alla famiglia.

Confesercenti premia l’eccellenza: Vision Beauty Hair Lab di Sara Batani a San Piero in Bagno riceve il riconoscimento per la categoria "Imprenditoria under 40"

Il Premio Confesercenti Ravenna-Cesena anche quest'anno è arrivato alle battute finali con la consegna dei riconoscimenti alle aziende selezionate dalla Giuria nelle quattro categorie: sostenibilità ambientale, promozione e comunicazione, imprenditoria femminile ed imprenditoria under 40.

La Giuria qualificata ha visionato le candidature ed il materiale video pubblicato nei mesi scorsi sui canali social dell’associazione ed ha valutato l’esperienza di Vision Beauty Hair Lab di Sara Batani a San Piero in Bagno come una eccellenza dell'imprenditoria giovanile del territorio.

Sara Batani, giovane parrucchiera di 29 anni, ha maturato un'esperienza di 9 anni lavorando in un salone a Cesena e nel 2024 ha deciso di aprire il suo negozio nel suo borgo natìo: San Piero in Bagno, nel cuore delle Foreste Casentinesi.

Dopo aver appreso il mestiere, la determinazione di Sara l'ha portata ad investire in collina, offrendo alla clientela del suo paese un salone moderno.

In prospettiva e con la volontà di crescere, diventare sempre più grandi anche con collaboratori, l'ambizione è quella di

diventare un punto di riferimento del territorio.

Nella foto, Sara Batani davanti al suo salone insieme a Vieri Giunti, responsabile sede Confesercenti di Bagno di Romagna e Graziano Gozi, direttore Confesercenti d'area Ravenna-Cesena.

Confesercenti premia l’eccellenza : Antico Convento San Francesco di Bagnacavallo riceve il riconoscimento per la categoria "Promozione e innovazione"

Continua la consegna dei riconoscimenti del Premio Confesercenti, giunto alla sua terza edizione: Antico Convento San Francesco di Bagnacavallo si aggiudica il Premio per la categoria “Promozione e innovazione”.

La Giuria qualificata ha visionato le candidature ed il materiale video pubblicato nei mesi scorsi sui canali social dell’associazione ed ha valutato l’esperienza di Antico Convento San Francesco come una eccellenza nell’ambito della promozione e innovazione.

Fulvia Damiani e Paolo Camprini hanno ridato vita all'Antico Convento di Bagnacavallo quando, 8 anni fa, lo hanno preso in gestione: da ostello, grazie alla determinazione dei due

giovani imprenditori, è diventato un hotel.

La struttura offre 8 camere che portano i nomi degli alberi che sono all'interno dell'antico convento e 11 camere con letti a castello.

Ospitalità e innovazione: infatti, nella struttura sono presenti ben due escape room adatte a famiglie con bambini e una per giocatori esperti.

Nella foto, Paolo Camprini insieme a Bruno Checcoli, presidente Confesercenti sede di Lugo e Graziano Gozi, direttore Confesercenti d'area Ravenna-Cesena.

Confesercenti premia l’eccellenza: La Libreria Moby Dick di Faenza si aggiudica il riconoscimento per la categoria “Imprenditoria femminile”

Prosegue la consegna dei riconoscimenti del Premio Confesercenti, giunto alla sua terza edizione: la Libreria Moby Dick di Faenza si aggiudica il Premio per la categoria “Imprenditoria femminile”.

La Giuria qualificata ha visionato le candidature ed il materiale video pubblicato nei mesi scorsi sui canali social dell’associazione ed ha valutato l’esperienza della Libreria Moby Dick come una eccellenza nell’ambito dell'imprenditoria

femminile.

Nata nel 1986 in centro storico a Faenza e collocata negli stessi locali, la Libreria Moby Dick dal 2010 ha una gestione tutta al femminile, da quanto Evelina Pifferi e Chiara Menghetti hanno rilevato l'attività, dopo una lunga esperienza come dipendenti: lo staff attuale è arricchito da altre collaboratrici, un'azienda 100% donna.

La storica libreria è un punto di riferimento e di aggregazione per la città: oltre ad offrire un vasto catalogo di narrativa per adulti e ragazzi che spazia tutti i generi letterari, ci sono sezioni dedicate alla letteratura di viaggio e alle mappe, all'arte e al fumetto e periodicamente vengono calendarizzate presentazioni, eventi e laboratori, in collaborazione con tante realtà culturali del territorio

Nella foto, Evelina Pifferi e Chiara Menghetti insieme a Graziano Gozi, direttore Confesercenti d'area Ravenna-Cesena, Walter Dal Borgo e Sara Reali, presidente e funzionaria della sede Confesercenti di Faenza.

Confesercenti premia l’eccellenza

L’affittacamere Ca’ de Mazapedar si aggiudica il riconoscimento
per la categoria “sostenibilità ambientale”

Il Premio Confesercenti, alla sua terza edizione, è arrivato alle battute finali con la consegna dei riconoscimenti alle aziende selezionate dalla Giuria qualificata nelle quattro categorie: sostenibilità ambientale, promozione e

comunicazione, imprenditoria femminile ed imprenditoria under 40.

L’Affittacamere Ca’ de Mazapedar di San Lorenzo di Lugo si aggiudica il Premio per la categoria “Sostenibilità ambientale”.

La Giuria qualificata ha visionato le candidature ed il materiale video pubblicato nei mesi scorsi sui canali social dell’associazione ed ha valutato l’esperienza di Ca’ de Mazapedar come una eccellenza nell’ambito della sostenibilità ambientale.

La struttura gestita dai coniugi Patricia Cordero e Gian Claudio Emiliani è attiva da febbraio 2024 ed è dotata di un impianto fotovoltaico di ultima generazione, le lampadine sono a LED ed i condizionatori e pompe di calore sono a basso consumo, con monitoraggio da remoto dei consumi delle camere.
C’è uno stretto legame con il territorio anche per l’approvvigionamento delle materie prime per le colazioni, i pranzi e le cene, poiché gli acquisti seguono il km zero: una scelta di qualità e sostenibilità sotto tutti i punti di vista.

Un’altra scelta che contribuisce al risparmio energetico e di utilizzo di prodotti per l’igiene è una particolare scelta, quella di offrire agli ospiti bagni in comune.

Nella foto, Patricia Cordero e Gian Claudio Emiliani insieme a Chiara Venturi, direttrice della sede aggregata Confesercenti di Faenza e Lugo e Walter Dal Borgo, presidente Confesercenti sede di Faenza.

La Profumeria Enrica ottiene il riconoscimento di Bottega Storica con 60 anni di attività

La Profumeria Enrica, presenza quotidiana di via Cairoli dal 1963, e la sua fondatrice e titolare, Enrica Ghetti, hanno ricevuto il riconoscimento di Bottega Storica di Ravenna, celebrando così gli oltre 60 anni di esercizio, e rappresentando così un caposaldo della cultura imprenditoriale cittadina.

La vetrofania, che da oggi sarà esposta in bella vista sulla vetrina, è stata consegnata dall'assessora allo Sviluppo Economico Annagiulia Randi.

"Siamo felici di poter festeggiare insieme ad Enrica questo traguardo, che va di pari passo ad una fedeltà associativa di lunghissima data, e che dimostra capacità e resilienza attraverso gli anni" *dichiara Riccardo Ricci Petitoni, referente per Confesercenti Ravenna-Cesena*: "Le attività di profumeria sono fra quegli esercizi di vicinato che più hanno subito la concorrenza del commercio online e del mutare del commercio, Enrica si è però sempre distinta per aver ampliato e diversificato la propria offerta, ed aver dimostrato cura ed attenzione verso la propria clientela, di tutte le età, attraverso le generazioni. La ringraziamo per questa costanza non comune e le auguriamo di poter continuare ancora a lungo con la sua passione".

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.