Le imprese subiscono il colpo del caro energia ma sono pronte a resistere

L’associazione si è presentata davanti al primo cittadino con una delegazione di commercianti e gestori di pubblici esercizi che bollette alla mano hanno mostrato come le cifre siano divenute ormai insostenibili per permettere il buon andamento delle attività imprenditoriali.

Con l’attenuarsi dell’emergenza causata dal Covid sembrava si potesse ripartire a fare impresa con maggior serenità ma appare evidente che le difficoltà per l’impresa siano invece in aumentano. Gli imprenditori, già provati dagli ultimi due anni di difficoltà, devono ora superare un ulteriore ostacolo che metterà a dura prova il futuro di molte imprese.
Nelle ultime settimane abbiamo assistito ad un calo dei prezzi del gas e ad un aumento “lieve” dei costi dell’energia elettrica, la stagione calda che si è prolungata fino ad oggi ha poi permesso un risparmio dei consumi di gas che certamente aiuterà ad affrontare i periodi più rigidi dell’inverno con maggior serenità sia per le famiglie che le imprese.

Come Confesercenti auspichiamo che il governo adotti soluzioni per permettano di assistere quanto prima ad un deciso calo dei costi dell’energia. E’ importante dare certezza a questo percorso e quindi ci aspettiamo risposte veloci a quello che indubbiamente è il problema principale del nostro paese. La tranquillità di imprese e consumatori è fondamentale per una ripresa dei consumi, anche in vista delle prossime festività, e un ritorno il più veloce possibile ad una situazione di stabilità.

Il Ristorante del Lago di Acquapartita premiato al Milano Wine Week

Nei giorni scorsi la Confesercenti di Bagno di Romagna con il suo Presidente Pasquale Ambrogetti ha fatto visita al **Ristorante del Lago di Acquapartita**, per complimentarsi del prestigioso riconoscimento ottenuto. Il Ristorante, infatti, è stato premiato nell'ambito del Milano Wine Week come miglior **"Carta dei vini anno 2022"**, categoria Fine Dining Gourmet d'Italia. "Un riconoscimento - **commenta Ambrogetti** - che premia la passione e la professionalità di un'intera famiglia del nostro territorio che proseguendo la tradizione ha saputo crescere e migliorare fino a diventare un'eccellenza. La brigata del locale fa leva proprio sulla famiglia: mamma Catia Bartolini e il babbo Paolo Bravaccini affiancati dai figli Simone Bravaccini in cucina e dal sommelier Andrea Bravaccini in sala hanno saputo coniugare la tradizione e l'innovazione".

"Un ristorante – **continua il presidente Confesercenti** - che ha puntato sulla qualità, conosciuto e rinomato in tutta la Regione e non solo. Se la capacità attrattiva del territorio passa anche attraverso la proposta enogastronomica, il Ristorante del Lago sta portando sicuramente un grande impulso. Negli ultimi anni, nell'accogliente locale di Acquapartita hanno fatto crescere una carta dei vini d'eccezione con una cantina qualificata fatta di ricerca, che raccoglie micro vigneron e aziende più importanti e conosciute. Questo riconoscimento premia una passione e tanti anni di lavoro. Alla famiglia Bravaccini i complimenti di tutta la Confesercenti".





20 anni di Oro Bianco: un bel traguardo da festeggiare

Confesercenti rinnova i complimenti a Giacomo Nolo, titolare del locale Oro Bianco di Cesenatico, alla famiglia Nolo, al padre Ciro, alla madre Marzia e alla fidanzata Giulia, per l’immensa passione e per l’investimento che ogni giorno riversa nella sua splendida attività.
Grazie Giacomo, buon lavoro!