

Giovedì 26 presentazione del libro “I sequestrati di Lavezzola”

Confesercenti Ravenna e FIPAC ospitano l'autore, il socio Amedeo Somma



Giovedì 26 maggio, alle ore 18:00 presso la Confesercenti di Ravenna (Sala Azzurra) si svolgerà la presentazione del romanzo “I sequestrati di Lavezzola” dell'autore, e socio Confesercenti, Amedeo Somma.

Un gruppo di amici riuniti per una cena in allegria si trova bloccato in una casa, in aperta campagna, senza possibilità di uscirne: riusciranno a fare ritorno alla loro vita normale dopo l'emergenza? Questo l'incipit di partenza di un'opera “decameronica”.

Il libro sarà presentato da Roberto Manzoni, Presidente Provinciale Onorario di Confesercenti Ravenna, in dialogo con l'autore.

Amedeo Somma, socio storico Confesercenti, nasce artisticamente come cantautore negli anni settanta: come

musicista elabora le colonne sonore di alcuni film. Dal 2015 si dedica principalmente alla produzione di “corti” di cui scrive le sceneggiature e segue la regia. Qui è al suo primo romanzo.

Sarà presente in loco una postazione di Liberamente Libreria.

Tutto pronto per l'anteprima del Festival del Cibo di Strada a Bagno di Romagna

Il Direttore Confesercenti Ravenna-Cesena Graziano Gozi ha introdotto la conferenza confermando come ormai da tradizione con questa manifestazione si punti a portare in piazza il meglio che la proposta del cibo di strada possa offrire – “sono passati ormai più di 20 anni da quando Confesercenti, grazie anche a un uomo della Valle del Savio, il compianto Gianpiero Giordani, ha portato sulla piazza cesenate i migliori interpreti del cibo di strada. L'evento, primo in Italia nel suo settore, si è consolidato a Cesena e da diverso tempo ha trovato stabilmente un momento importante nell'anteprima di Bagno di Romagna, che ci ospita sempre con grandissimo calore”.

Il Sindaco Marco Baccini ha poi continuato – questo evento che Confesercenti organizza e promuove sul nostro territorio si va ad incastonare perfettamente nel nostro territorio, che punta sempre a crescere sul piano turistico anche attraverso manifestazioni ed eventi. Un paesaggio splendido ed un'area termale sempre molto apprezzata dai turisti faranno da cornice

a ad un evento enogastronomico di grande livello che già da 4 edizioni viene proposto nel Comune di Bagno di Romagna. L'amministrazione e tutti i cittadini sono pronti ad accogliere con entusiasmo le delegazioni e aspettano di assistere ai numerosi eventi che verranno realizzati in piazza durante il festival.

Il Fiduciario Slow Food Luca Toni ha poi sottolineato che - il marchio Slow Food è una garanzia per quanto riguarda la qualità della proposta culinaria e che il racconto che fanno i paesi ospitati al festival attraverso le loro delegazioni è un racconto vero e genuino realizzato attraverso l'uso di prodotti tipici e tecniche caratteristiche.

Il Presidente territoriale della Confesercenti di Bagno di Romagna Pasquale Ambrogetti ha concluso – nel voler ringraziare la mia associazione per l'impegno profuso nell'organizzazione di questo evento che sancisce l'inizio della stagione turistica del territorio voglio ricordare come la proposta enogastronomica dell' Anteprima del Festival Internazionale del Cibo di Strada vada perfettamente a combinarsi con eventi musicali di grande prestigio come il concerto dei JBees di sabato 28 maggio e con le attività culturali legate alla Biblioteca Diffusa che nei pomeriggi di sabato e domenica, in concomitanza con il festival, animeranno la piazza con la presentazione di testi relativi alle proposte gastronomiche delle delegazioni presenti.

La Festa del Cappelletto torna in Piazza Kennedy a

Ravenna dal 13 al 15 maggio

[La Festa del Cappelletto](#), alla sua settima edizione, torna in piazza Kennedy per tre giorni, il 13, 14 e 15 maggio, con i chioschi di sei ristoranti locali per presentare e gustare i cappelletti da passeggio: cappelletti al ragù, cappelletti per Dante e cappelletti a sorpresa.



I sei ristoranti che gestiscono i chioschi dei cappelletti in Piazza Kennedy sono:

Babaleus;
Cucina del Condominio;
Marchesini;
Mercato Coperto Ravenna;
Ristorante al 45;
Ristorante Pizzeria Naif.

Questa edizione è diffusa anche nelle botteghe di pasta fresca, dove si possono trovare i cappelletti da asporto. Ricordiamo gli orari della Festa: venerdì 13 maggio dalle 18 alle 24; sabato 14 maggio dalle 11.30 alle 15 e poi dalle 18 alle 24; domenica 15 maggio dalle 11,30 alle 15 e poi dalle 18 alle 23.

La Festa è promossa da Confesercenti e Confcommercio, a cui quest'anno si affiancano anche CNA e Confartigianato, con il patrocinio e contributo del Comune di Ravenna e della Camera di Commercio di Ravenna, con il sostegno principale di Molino Spadoni, Officine Gastronomiche Spadoni, Mercato Coperto Ravenna, Acqua Cerelia, Retra, Gruppo Hera e Romagna Acque.

L'organizzazione in piazza e la comunicazione sono a cura di Tuttifrutti Ravenna.

Inaugurato il monumento in piazza Bernini: NO alla violenza contro le donne

Martedì 3 maggio è stato inaugurato il monumento in mosaico in continuità con il progetto ["Ravenna città amica delle donne"](#) di Linea Rosa: l'opera è posta al centro di Piazza Bernini, cuore del Quartiere Alberti, vicino alla fontana e all'ingresso dell'Associazione.

Il monumento è opera del [Collettivo Racconti Ravennati](#), realizzato con il sostegno delle Associazioni di Categoria, La Cassa di Ravenna, Publimedia ed Edit Italia.

Durante l'inaugurazione, molto partecipata, sono intervenuti Alessandra Bagnara (Presidente di Linea Rosa ODV), Katrin De Lorenzi (in rappresentanza degli esercenti del Quartiere Alberti), Annafietta (per tutte le mosaiciste): infine, hanno portato un sentito saluto Michele De Pascale, sindaco di Ravenna e Federica Moschini, assessora alle politiche e cultura di genere del comune di Ravenna.

Qui il video: <https://bit.ly/380YlKU>



Convegno Confesercenti regionale 6 maggio

Confesercenti Emilia-Romagna, in collaborazione con Vitrine d'Europe, organizza e promuove l'iniziativa pubblica e gratuita "IL COMMERCIO DI PROSSIMITÀ TRA RIPARTENZA E INNOVAZIONE" che si terrà on-line, in videoconferenza, venerdì 6 maggio alle ore 10:30.

Questa iniziativa vuole essere un primo momento di riflessione sulla sfida competitiva che il commercio di prossimità oggi più che mai si trova ad affrontare, in tutti i suoi aspetti (innovazione commerciale, organizzativa, tecnologica etc.), anche alla luce delle opportunità offerte dal Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza.

Se ne parlerà in particolare con il Dott. Luca Zanderighi, Ordinario di Economia e Gestione delle Imprese Università degli Studi di Milano e la dott.ssa Valentina Pontiggia, Direttrice Osservatorio Innovazione Digitale nel Retail Politecnico di Milano. Avremo poi una testimonianza sulla realtà che sta vivendo il commercio di prossimità di Barcellona con l'intervento di Lluís Llanas, Vicepresidente di Barcelona Comerç e Segretario generale Vitrines d'Europe.

L'accesso alla videoconferenza è gratuito, previa iscrizione



IL COMMERCIO DI PROSSIMITÀ' TRA RIPARTENZA E INNOVAZIONE

Bologna 6 maggio 2022 - Ore 10.30
CONVEGNO IN VIDEOCONFERENZA

Programma

► 10.30 APERTURA E COORDINAMENTO LAVORI

- Marco Pasi
Direttore Confesercenti Emilia Romagna
- Stefano Bollettini
Presidente Vitrines d'Europe

► 10.45 INTERVENTI

- Luca Zanderighi
Dottorato di Economia e Gestione delle Imprese
Università degli Studi di Milano
- Valentina Pontiggia
Direttore Coordinamento Innovazione Digitale nel Retail
Politecnico di Milano
- Udo Llanas
Vicepresidente di Barcelona Comerc,
Associazione per lo sviluppo del commercio di prossimità di Barcellona,
Segretario generale Vitrines d'Europe

► 12.15 CONCLUSIONI

- Dario Domenichini
Presidente Confesercenti Emilia Romagna

[Per partecipare click qui](#)



Segreteria Organizzativa

Cat Confesercenti Emilia Romagna srl, Via Don Giuseppe Bedetti, n° 26 - Bologna 40129

INFO: Tel. 051 4380301 - E-mail: redazione@catconfesercenti.it

Festival Internazionale del Cibo di Strada: anteprima a Bagno di Romagna 27-29 maggio

Torna il vero cibo di strada internazionale a Bagno di Romagna, per l'anteprima del Festival del Cibo di Strada: dopo lo straordinario successo che riscuote ogni anno a Cesena, Il Festival Internazionale del Cibo di Strada, organizzato da Confesercenti Ravenna-Cesena, Slow Food Cesena ed Eventi in Itinere, torna con l'anteprima a Bagno di Romagna, in collaborazione con il Comune e l'associazione Bellappennino. Protagoniste sette delegazioni presenti in Piazza Ricasoli dalla serata di venerdì 27 maggio fino a domenica 29 maggio. Dopo il successo delle anteprime (la prima realizzata nel 2016), per la quarta volta gli organizzatori del famoso Festival di Cesena, riconosciuto come la fonte e l'origine della «moda» che si è scatenata in tutta Italia e anche all'estero per questo tipo di gastronomia, si avvicinano alla zona termale per eccellenza della Romagna, un territorio che è

sempre stato protagonista nella manifestazione con i tortelli alla lastra, il castagnaccio, la focaccia bagnese e altre prelibatezze preparate dall'Associazione "Bellappennino Savio-Tevere". A Bagno di Romagna saranno presenti delegazioni italiane e straniere: Abruzzo, Bellappennino, Campania (dolci), Palermo, Puglia (Murgia), Messico, Tailandia. Durante le tre giornate del Festival sono previsti spettacoli di musica e animazione.

"Siamo entusiasti di ospitare nuovamente l'anteprima del Festival del Cibo di Strada nel nostro borgo termale – **dichiara il Sindaco di Bagno di Romagna Marco Baccini**. Dopo 2 anni di assenza di eventi e animazione – **continua il Sindaco** – l'organizzazione di questo importante evento ha anche il valore di infondere ottimismo e buon auspicio alla prossima stagione estiva, in cui sia i nostri cittadini che i turisti del nostro territorio sentono il bisogno di ritrovare la socialità ed il contatto con la natura degli spazi aperti e incontaminati. In questo caso, il buon cibo delle delegazioni presenti, l'animazione, le terme e il turismo slow in natura sono ottimi ingredienti per animare e allietare quella socialità e quell'accoglienza, che a Bagno di Romagna si respirano in ogni luogo".

La cultura del cibo di strada

Ormai si parla dovunque del cibo di strada e ci sono moltissimi tentativi di imitazione, ma la prima iniziativa (nel 2000) a mettere in campo e a dar valore a questo tipo di gastronomia è stata proprio la manifestazione di Cesena, che ha creduto da sempre in questo straordinario incontro di culture. Con la nascita delle città nella civiltà mediterranea, prende forma l'idea di cibo di strada (street food) che – servito nei caratteristici chioschi o offerto da venditori ambulanti – costituisce la più antica e autentica forma di ristorazione. Semplice nella preparazione, legato alle tradizioni agro-alimentari del territorio a cui appartiene, il cibo di strada è probabilmente la più onesta tra le diverse forme di offerta gastronomica, quella meno

soggetto all'influenza di mode passeggiare, quella che maggiormente consente di leggere la storia (non solo gastronomica) di una città e dei suoi abitanti.

E dalle rive del Mediterraneo la tradizione del cibo di strada si è estesa col tempo a tutti quei luoghi del pianeta in cui il clima e lo sviluppo delle relazioni sociali ne consentivano la realizzazione: lontano Oriente, Africa, America Latina, per non parlare dei paesi "nuovi" come l'Australia e gli Stati Uniti che hanno assorbito e fatto propri i più diversi cibi di strada importati in seguito alle diverse ondate immigratorie.

Per informazioni sul Festival:

www.cibodistrada.com

facebook.com/festivalcibodistrada

info@confesercenticesenate.com

Le Associazioni di categoria sollevate per la riapertura di Via Baiona: “Bene esenzione TARI, supporto alla comunità commerciale non venga mai meno”

Confesercenti, Confcommercio, CNA a Confartigianato guardano con piacere alla riapertura dei ponti lungo via Baiona, che tanti disagi avevano causato sia alle imprese che ai cittadini dei Lidi Nord. Fin dall'annuncio del cantiere nella scorsa legislatura le Associazioni si erano fatte promotrici di diversi incontri con gli Assessori competenti per far presente

le problematiche e le esigenze delle imprese coinvolte a vario titolo.

Lo slittamento del fine lavori aveva causato fra gli operatori più di qualche preoccupazione, ma è un sollievo poter contare sulla viabilità riaperta nell'imminenza del ponte pasquale e dell'avvio della stagione estiva, nonché dei primi accosti crocieristici.

Apprezzamento anche per l'esenzione TARI, misura che avevamo chiesto già a febbraio, che consente di ristorare un minimo gli imprenditori delle attività annuali di Porto Corsini che si sono trovati, pur nella necessità imprescindibile del cantiere, a dover affrontare un'ulteriore difficoltà in un momento non certo facile per le imprese.

Benché la concertazione sul cantiere non si fosse aperta nel migliore dei modi, successivamente l'Amministrazione non si è sottratta al confronto, accogliendo buona parte delle richieste delle nostre Associazioni.

Ora è necessario continuare a supportare la comunità commerciale di questi lidi che ha dimostrato grande resilienza e capacità di adattamento, avviando anche un confronto sulle ricadute del nuovo terminal crociere.

INAUGURATA LA 7° EDIZIONE DI BELL'ITALIA



Da giovedì 7 a domenica 10 aprile in Piazza del Popolo a Ravenna.



L'assessora alle Attività Produttive Annagiulia Randi, il Presidente comunale di Confesercenti Ravenna Mauro Tagiuri e l'organizzatore Davide Berton di Explicom hanno inaugurato nella mattinata di giovedì, "Bell'Italia", la Mostra Mercato di Gastronomia e

Prodotti Alimentari delle Regioni Italiane, che allietterà i visitatori di Piazza del Popolo fino a domenica 10 aprile, dalle ore 9:00 alle ore 20:00.

"Siamo felici che Bell'Italia avvii idealmente la stagione primaverile, arricchendo l'offerta cittadina con le eccellenze gastronomiche del nostro Paese" **dichiara l'assessora Randi** "per la città è ormai un evento consolidato ed anche un piacevole biglietto da visita per i turisti presenti".

"L'attenzione alle imprese ed ai produttori del territorio è fondamentale, ed è importante l'attenzione che Bell'Italia vi dedica, per questo come Confesercenti manteniamo questo prezioso sodalizio che dura ormai da sette anni, ed ogni volta

è una sorpresa scoprire la varietà dei prodotti e la passione degli operatori che li presentano” **chiosa il presidente Tagiuri.**

Il Ristorante Cozze & Gorgonzola amplia l'offerta di ristorazione a Marina Romea

In Viale delle Altee 30 a Marina Romea, a 200 metri dal viale principale, dal 4 Aprile si può trovare una nuova proposta di ristorazione, a cura di Alex e Tania, da anni nel settore enogastronomico, rispettivamente in cucina ed in sala.

Il Ristorante Cozze & Gorgonzola offre una cucina di pesce creativa, senza tralasciare la proposta di carne, selezionando, in carta dei vini come in cucina, prodotti che rispecchiano la territorialità e la tipicità.



“Passione e ricerca sono le nostre parole d'ordine e vogliamo trasferire questi valori a tutta l'utenza di Marina Romea, che è molto varia e ci sta già apprezzando, ma non solo alla

clientela locale.” affermano Tania ed Alex.

Il locale, che è stato internamente ed esternamente rinnovato con un concept moderno, accogliente e luminoso, va ad ampliare l'offerta gastronomica del Lido in un contesto ben servito da parcheggi, ad un passo dalla spiaggia, ma in area tranquilla e ben accessibile, con ampi spazi verandati che invitano al relax.

Confesercenti Ravenna, tramite la coordinatrice provinciale di FIEPET, Chiara Venturi, ha portato i migliori auguri per un futuro di successo all'azienda e al suo staff.

Nella foto, Tania Missiroli e Alex Coatti negli spazi esterni del ristorante.

7-8-9-10 aprile 2022 torna a Ravenna "BELL'ITALIA"



7^a edizione

Mostra Mercato di Gastronomia e Prodotti Alimentari delle
Regioni Italiane

RAVENNA

Piazza del Popolo

7-8-9-10 Aprile 2022

Giovedì 7 Aprile 2022 “Bell'Italia” colleziona la sua settima tappa a Ravenna: un percorso sensoriale iniziato nel 2016, alla scoperta dei sapori dei prodotti tipici provenienti da tutte le regioni d'Italia, che non si è interrotto nemmeno durante la pandemia.

Da Giovedì 7 a domenica 10 Aprile 2022, Confesercenti e la società di organizzazione eventi Explicom accompagneranno il pubblico e gli esperti, i giornalisti e gli appassionati in **un viaggio alla scoperta della cultura enogastronomica**, delle tradizioni culinarie e alimentari di ogni città italiana.



Piazza del Popolo si trasformerà, dalle ore 9:00 alle ore 20:00, in un “unico, grande salone del gusto”, con il pubblico protagonista di questo viaggio alla scoperta della straordinaria ricchezza che custodisce la produzione agro alimentare italiana.

La filosofia dell'evento è, come ogni anno, quella di unire la qualità dei prodotti con la tradizione culinaria delle nostre terre e le novità del mercato; un'occasione per degustare e acquistare prodotti alimentari di qualità.