

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 Strada Inizia 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.

Il
4-
5-
6
ot
to
br
e
20
24
,
Pi
az
za
de
ll
a
Li
be
rt
à
a
Ce
se
na
os
pi



Mexico

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

sa
rà
ca
ra
tt
er
iz
za
ta
da
un
a
va
ri
et
à
di
de
le
ga
zi
on
i
gi
à
am
at
e
ne
ll
e
ed
iz
io
ni
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 chanco, 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 frita e salumi)
- **Thailandia** (Pad Thai ed altre specialità)
- **Fumaiole** (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.

Job in Fira 2024: aziende, associazioni ed enti di formazione del territorio si

sono presentati ai giovani di Russi

Cercasi giovani dinamici, con voglia di fare e che sappiano l'inglese: tecnici, per lo più, disponibili a eventuali trasferte all'estero, ma anche personale di sala e aiuto cuochi, oppure addetti a servizi di reperibilità telefonica specializzata, persone disposte a crescere dal punto di vista professionale.

Sono le richieste delle aziende di Russi che hanno partecipato sabato scorso alla seconda edizione di Job in Fira, dove domanda e offerta di lavoro si incontrano nell'ambito della Fira di Sett Dulur, negli spazi della Biblioteca Comunale.

Durante la mattinata, le aziende si sono presentate al pubblico e spiegando quali sono le figure professionali che stanno cercando: in parallelo, chi era in cerca di lavoro ha potuto incontrare le attività, fare un primo colloquio conoscitivo e lasciare il proprio Curriculum vitae.

Inoltre, nel cortile della Biblioteca erano presenti i referenti delle locali associazioni di categoria che aderiscono al progetto promosso dall'Amministrazione Comunale "Conoscere il mondo del lavoro a Russi" (di cui Job in Fira è parte integrante) con i rispettivi enti di formazione: **Confesercenti-CESCOT**; CNA-FoER; Confartigianato-FORMart; Confcommercio-IscomER. Presenti anche la Scuola di Arti e Mestieri Angelo Pescarini di Ravenna e AECA (Associazione Emiliano Romagnola di enti autonomi di formazione professionale).

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 PAGHE. I requisiti per partecipare sono: diploma di scuola media superiore/Laurea breve e/o specialistica, età compresa tra i 18/29 anni.

L'attività prevede le seguenti fasi:

- la selezione dei candidati il 01/10/2024;
- al termine del corso verrà valutata la possibilità di svolgere un'esperienza di tirocinio nelle sedi della Confesercenti di Ravenna, Cervia, Faenza e Lugo.
- lo svolgimento del corso di formazione presso la sede della Confesercenti di Ravenna da metà ottobre a metà dicembre

Per l'ammissione alla selezione è necessario inviare, **entro il 30/09/2024**, la scheda di ammissione alla selezione, reperibile nel sito del Cescot Ravenna S.r.l. www.cescotravenna.it

Scuola e caro libri di testo: SIL-Confesercenti invita a

non speculare contro i librai

Da sempre i librai chiedono sostegni alle famiglie con redditi bassi

La diffusione di notizie riguardo il costo di libri di testo e cancelleria, in vista dell'inizio del nuovo anno scolastico, crea spesso confusione circa l'interpretazione dei dati: la conseguenza ricade, purtroppo, sui librai e cartolibrari in modo unilaterale.

Come Sindacato Librai Confesercenti, intendiamo dare qualche dato per meglio interpretare gli aumenti, dando la parola a **Massimo Berdondini**, titolare della cartolibreria Alfabetà di Lugo.

"Gli aumenti rispetto al 2023 si collocano mediamente attorno al 3%, in un range che va dall'1,8% al 3,5%. È sufficiente confrontare il prezzo dei singoli testi presenti nei cataloghi degli editori sia nel 2023 che nel 2024 per riscontrare l'effettivo aumento del prezzo dei libri di testo.

Purtroppo, come avviene da anni, alcune ricostruzioni con temi allarmistici non rappresentano situazione reale: proviamo a mettere insieme anche i dati relativi agli aumenti della cancelleria, che sono nell'ordine del 4 o 5% (trattasi peraltro di articoli griffati). Ecco che possiamo capire come si sia ben lontani dal 15% di aumento medio rispetto al 2023, dato allarmante che è circolato molto negli ultimi giorni e che non corrisponde alla realtà.

Ricordiamo come nelle classi di capocorso si spende di più, mentre nelle classi successive molto meno e che sul corredo scolastico incidono le scelte degli acquirenti: ammesso che esistano, non certo in cartolibreria, zaini da 210 euro o diari da 35 euro, articoli inseriti in recenti rilevazioni, non possono essere considerati in un'analisi sugli acquisti medi delle famiglie. Far passare picchi massimi di spesa come

medie genera allarmismi esagerati e orienta in maniera sbagliata le scelte d'acquisto. Non va dimenticato anche che articoli come i dizionari svolgono la loro utilità per l'intero ciclo scolastico e non vengono di certo acquistati ogni anno."

Un intervento di **Sara Reali**, coordinatrice provinciale SIL-Confesercenti.

"L'Istat evidenzia come le spese per l'istruzione rappresentino solo lo 0,9% del totale delle spese annuali delle famiglie italiane e vogliamo porre il dato all'attenzione di tutti, perché ci dispiace e non è giusto che vengano messi alla gogna i librai e cartolibrari, quando si parla di aumenti sulle dotazioni scolastiche.

Negli anni, più volte siamo intervenuti per spiegare come i librai non fissano i prezzi dei libri e non possono farsi carico di riduzioni o sconti significativi. Per la cancelleria invece ognuno può soddisfare le richieste per ogni fascia di utenti, garantendo prezzi base.

Come Sindacato ribadiamo che la filiera del libro chiede alle istituzioni di intervenire con sostegni alle famiglie tutto l'anno, non solo in settembre, nel rispetto delle necessità e del diritto al lavoro della categoria che rappresenta: i librai da sempre sono con le famiglie, perché senza acquirenti questi esercizi non avrebbero senso di esistere".