Premio Gianpiero Giordani" 2022: vincono Toscana e Messico

Come ogni anno un grande plauso va a tutte le delegazioni partecipanti per il grande lavoro di qualità nelle proposte e, soprattutto, un particolare ringraziamento per il sentito racconto dei territori e dei cibi portati al Festival Internazionale del Cibo di Strada.

Il Festival del Cibo di Strada è un impegno a favore della città

Il Festival di Cesena ha radici antiche: quando prese vita, nel 2000, fu la prima iniziativa a valorizzare questo tipo di cucina. Negli anni è cresciuto esponenzialmente, diventando un fenomeno capace di attirare ogni anno 100.000 visitatori provenienti da tutta Italia. Indiscutibilmente, insieme con la festività del patrono San Giovanni, si tratta dell'evento capace di attirare in città il maggior numero di ospiti. Per noi di Confesercenti, che insieme con Slow Food e in sinergia con l'Amministrazione Comunale organizziamo la manifestazione, si tratta di uno sforzo organizzativo straordinario e siamo onorati di consegnare alla città tre giorni di festa capaci di valorizzare Cesena e in particolare il centro storico. Il nostro impegno è teso a fare conoscere Cesena e consegnare un'occasione speciale per le attività commerciali ed i pubblici esercizi.

Ci fa piacere, inoltre, che già da diverse edizioni la domenica si svolga un mercato ambulante straordinario perché significa che si coglie fino in fondo l'opportunità anche commerciale che deriva dal Festival. Un terreno su cui lavorare è di una maggior interazione fra organizzazione e commercianti: sono ancora poche le attività commerciali aperte le sere e la domenica del Festival. Se la manifestazione è una vetrina per farsi conoscere ed anche per concludere una vendita, occorrerebbe uno sforzo maggiore per cogliere l'occasione che si presenta. Tanto più in periodi complessi come quello che stiamo attraversando, è un peccato farsi sfuggire una buona opportunità. Il Festival, fin dalle origini, si distingue perché non è solo somministrazione di quantità ma è anche e soprattutto qualità (grazie ad una rigorosa selezione dei partecipanti) e cultura enogastronomica (grazie agli showcooking, agli Incontri di gusto, alla presenza di giornalisti del settore che visitano e giudicano le delegazioni partecipanti). Con questa edizione abbiamo affiancato ai Cibi di Strada i Giochi di Strada. Ci è sembrata una bella intuizione e ci proponiamo di ripetere questa esperienza. Se ne avremo le possibilità, in futuro, vorremmo aggiungere la componente street art (come già fatto in passato): diventerebbe un Festival unico nel suo genere, esteso in tutto il centro e capace di aumentare ulteriormente la sua capacità attrattiva. Fare eventi di richiamo e qualità, in sintonia con le peculiarità e identità del territorio è il modo migliore per valorizzare e aiutare il commercio e la città.

Graziano Gozi, direttore Confesercenti Ravenna•Cesena

Eletto il nuovo presidente di Assotabaccai della Confesercenti Provinciale Ravenna

Nei giorni scorsi, presso la sede di Confesercenti Lugo, si è tenuta l'assemblea elettiva della categoria Assotabaccai.

Assotabaccai è diventata nel corso degli anni un punto di riferimento e può contare sull'adesione di un numero importante di tabaccherie nella provincia di Ravenna già aderenti a Confesercenti.

Nella relazione il Presidente uscente Celso Montanari ha rimarcato quanto l'Assotabaccai di Ravenna sia importante a livello nazionale e come le istanze abbiano sempre ottenuto ascolto attraverso una puntuale analisi di una serie di problematiche che meritavano approfondimento discussione e risoluzione.

La marginalità del tabacco viene vanificata dai costi di altri servizi, in primis il costo delle transazioni e relativi costi del Pos, i ridotti diritti dei tabaccai nelle trattative, le problematiche legate alle sigarette usa e getta e il mercato elettronico che genera prodotti di qualità non certa a costi irrisori, sono i temi più importanti.

Dopo una proficua discussione l'assemblea ha anche eletto la nuova presidenza provinciale della categoria e relativo Presidente nonché i delegati all'assemblea nazionale.

Sono stati eletti:

- Presidente **Diego Tassinari**, tabaccheria di Via Mentana 44 Lugo

- **Claudia Severi**, tabaccheria di Via fiume Montone Abbandonato 265/a Ravenna
- **Stefano Ramilli**, tabaccheria di Viale Mezzanotte 2 Cervia
- **Pierfranco Bassi**, tabaccheria di Via De Amicis 6 Cervia
- **Celso Montanari,** tabaccheria del Viale di Fusignano



Nella foto l'ex presidente uscente Celso Montanari assieme al neo eletto presidente provinciale Diego Tassinari.

Al Cibo si affianca, per la prima volta, il Festival dei Giochi di Strada.

Un fine settimana di festa per tutto il centro storico quello che conosceremo dal 7 al 9 ottobre. **Al collaudato Festival Internazionale del Cibo di Strada, che si snoderà fra Piazza della Libertà, Corso Mazzini e Piazza Giovanni Paolo II, per la prima volta si affiancherà il Festival dei Giochi di Strada, che animerà Piazza Almerici.** Il Festival è organizzato da Confesercenti Ravenna•Cesena, Slow Food Cesena ed Eventi in Itinere, in collaborazione con Comune di Cesena, Confesercenti Emilia-Romagna, Credito Cooperativo Romagnolo, Centrale del Latte di Cesena, Matilde Studio, Sidea Spezie, Aidoru Associazione. Ed è proprio grazie alla sinergia con Aidoru che saranno organizzati gli appuntamenti in Piazza Almerici,

proponendo attività, spettacoli, laboratori, giochi per famiglie e giovani generazioni. Arti e sport si intrecciano in una narrazione per tutte le età, con laboratori di arti sceniche, giochi di una volta, laboratori con scarti di legno, installazioni di piste da skate e canestri da basket, per coinvolgere bambine, bambini, giovani, adulti. Tutte le iniziative sono libere e gratuite, senza biglietto di accesso.

Questo il programma del Festival dei Giochi di Strada, in Piazza Almerici: si inizia venerdì 7 ottobre alle ore 16 con "Archtisti creano", giocolab con scarti di legno per bambini, a cura di Manolo Benvenuti e Elena Leria Jimenèz; dalle 17 "Casa di gesso", laboratorio per l'infanzia. Si prosegue sabato 8 dalle 14 con Skate school Cesena mentre dalle 15 fino a sera proseguiranno "Archtisti creano", giocolab con scarti di legno per bambini, a cura di Manolo Benvenuti e Elena Leria Jimenèz. Dalle 16, inoltre, basket con A.S.D. Livio Neri, dalle 19 saranno presenti Uniradio Cesena e le associazioni studentesche universitarie e alle 21 spettacolo di burattini a cura di Flavio Ferrante. Domenica 9 dalle 11 riparte il laboratorio per l'infanzia "Casa di gesso"; dalle 14 il basket con A.S.D. Livio Neri; dalle 15 giocolab con scarti di legno per bambini, a cura di Manolo Benvenuti e Elena Leria Jimenèz e dalle 16 Skate school Cesena. Un programma fitto di appuntamenti che abbinato al Festival Internazionale del Cibo di Strada saprà esaltare tutto il centro, per un fine settimana da ricordare.

"Gianpiero Giordani Street

Food Award” e gli “Incontri di Gusto” al Festival del Cibo di Strada

Come negli anni scorsi oltre alle delegazioni di 7 Regioni italiane (Abruzzo, Campania, Emilia Romagna, Marche, Puglia, Toscana, Sicilia) e 6 Paesi esteri (Argentina, Cina, India, Messico, Perù, Thailandia) che prenderanno il pubblico per la gola con oltre 100 diversi cibi di strada, riprende, dopo la pausa forzata causata dal Covid19, il premio “Gianpiero Giordani Street Food Award” giunto alla sua seconda edizione, dedicato a colui che ha dato vita al Festival, insieme a Andrea Pollarini di Leisure Lab.
Non mancheranno i seguitissimi “Incontri di Gusto”, il ciclo di cooking show che sveleranno le origini, la storia e le ricette di alcune delle specialità più amate del Festival e di altri cibi di strada meno noti.
Gli incontri si terranno nello spazio dehor all’esterno del Bar AmoR (C.so G. Garibaldi, 6/8), di fronte a Piazza della Libertà, nel cuore di Cesena.
L’accesso agli incontri è libero e gratuito fino ad esaurimento dei posti disponibili e si conclude sempre con una degustazione della specialità presentata.
Novità assoluta del 2022 è la realizzazione del Festival dei Giochi di Strada, in collaborazione con Associazione Aidoru, che si terrà in Piazza Almerici nelle stesse giornate del Cibo di Strada. Una tre giorni capace di esaltare tutto il centro storico.

PROGRAMMA

Venerdì 7 ottobre, ore 19h00 – Ceviche carretilero – Perù
Simbolo della cocina marinera peruana, il pesce crudo marinato con succo di limone, zenzero e aromi, servito con diverse guarnizioni, viene proposto in Perù anche nella versione

street dai chioschi e dai carrettini di ambulanti.
A cura del giornalista “gastronomade” Vittorio Castellani

Sabato 8 ottobre, ore 11h00 – Pānīpūrī - India
I pānīpūrī rappresentano uno degli snack food più popolari della cucina di strada indiana. Sono semplici palline fritte di pani roti, ripiene di una salsa speziata, da qui la loro denominazione che significa “pani d’acqua”.
A cura del giornalista “gastronomade” Vittorio Castellani

Sabato 8 ottobre, ore 18h00 – Pizza Napoletana – Italia (Napoli)
La pizza napoletana, forse il piatto più iconico della cucina italiana, presentata da un vero maestro pizzaiolo, il famoso Errico Porzio ospite al festival internazionale del cibo di strada pronto a mostrarci i suoi segreti. A cura della condotta Slow Food Cesena

Domenica 9 ottobre ore 11h00, Qotbane marrakchi – Marocco
Gli spiedini speziati qotbane rappresentano uno dei cibi di strada più popolari dello street food maghrebino… Il loro profumo avvolge al tramonto i chioschi di Piazza Djeema el Fna a Marrakech… e anche questo showcooking.
A cura del giornalista “gastronomade” Vittorio Castellani.

Domenica 9 ottobre ore 17h00, Cioccolata
Il festival strizza l’occhio anche ai più piccoli e non solo, per stuzzicare le voglie e l’interesse dei più golosi, laboratorio/degustazione sul cioccolato. A cura della condotta Slow Food Cesena

Il “Festival Internazionale del Cibo di Strada” di Cesena, organizzato da Confesercenti Cesenate, Slow Food Cesena ed Eventi in Itinere con la consulenza del giornalista Vittorio Castellani, in collaborazione con Comune di Cesena, Confesercenti Emilia-Romagna, Credito Cooperativo Romagnolo, Centrale del Latte di Cesena, Matilde Studio, Mito Sistema Ambiente, Sidea spezie – L’impero del sole, Aidoru

Associazione., è un appuntamento consolidato e atteso. Dopo la parentesi causata della pandemia Covid-19, l'evento torna nella sua dimensione originale e si amplia con diverse nuove presenze. Interessanti e qualificate, come sempre saranno le delegazioni che partecipano all'appuntamento. Il Festival di Cesena è nato nel 2000 ed è la prima manifestazione dedicata in Italia a questo tipo di cucina. Oggi un po' tutti parlano di cibo di strada ed organizzano iniziative su questo particolare filone dell'universo "Food", ma quello di Cesena resta il primo ed il più autentico appuntamento, che intende "fare cultura" su questo tema.

Il suo successo è testimoniato ogni anno da un pubblico fedele che sfiora i 100.000 visitatori e dall'attenzione a lui riservato dai Media locali e nazionali.
Il Festival è organizzato da Confesercenti Cesenate, Slow Food Cesena ed Eventi in Itinere con la consulenza del giornalista Vittorio Castellani, in collaborazione con Comune di Cesena, Confesercenti Emilia-Romagna, Tipico a Tavola, Credito Cooperativo Romagnolo, Centrale del Latte di Cesena, Matilde Studio, Mito Sistema Ambiente.

Segreteria organizzativa
Tel 0547 622605
Web cibodistrada.com
Facebook @festivalcibodistrada
Instagram @festivalcibodistrada
Mail info@confesercenticesenate.com

Inizia il conto alla rovescia

in vista del Festival Internazionale del Cibo di Strada

Dopo la sospensione del 2019 causa Covid e l'edizione ridotta dello scorso anno, torna a pieno regime la kermesse gastronomica "cult" che nel 2022 punta a raggiungere nuovamente i 100.000 visitatori.

Ecco solo qualche esempio delle prelibatezze che si potranno trovare al Festival Internazionale del Cibo di Strada, in Piazza della Libertà, Corso Mazzini e Piazza Giovanni Paolo II:
Argentina - Churrasco de angus, empanada criolla, choripan, lomipan.
India - Pakora, biriani, samosa, chay masala, gulabjamun.
Messico - Tacos, burritos, guacamole.
Perù - Tamales de chancho, arroz chaufa, lomo saltado, empanadas.
Abruzzo (Chieti) - Arrosticini di pecora, hamburger di pecora.
Campania (Napoli) - la vera pizza napoletana, la pasticceria napoletana con babà, sfogliate…
Marche (Ascoli Piceno) - Olive ascolane del Piceno, fritto misto all'ascolana.
Puglia (Manfredonia–Alberobello) - Panzerotti, bombette.
Sicilia (Palermo) - Pani ca' meusa, panelle, arancine di riso, cannoli.
Toscana (Firenze) - Lampredotto bollito, trippa alla fiorentina.
Emilia (Parma) - Torta fritta e salumi.
Cina - ravioli cinesi freschi fatti a vista sul momento.
Thailandia - Pad Thai ed altre specialità.

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), **Aspasso** (passatelli di Romagna da passeggio), **Vino al vino** (enoteca itinerante), **La polpetteria** (polpette di manzo di pura razza fassona piemontese), **Casa Spadoni** (hamburger di qualità e non solo). Il Festival di Cesena è nato nel 2000 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. Il Festival di Cesena si distingue anche per l'organizzazione di incontri e show cooking. Non solo un Festival con la possibilità di gustare i migliori cibi di strada dal mondo e dalle regioni italiane, ma anche approfondimenti culturali, come gli "Incontri di Gusto", ad ingresso gratuito, organizzati e diretti dal giornalista "gastronomade" Vittorio Castellani, che presiederà anche la giuria della seconda edizione del "Premio Gianpiero Giordani", in memoria dell'ideatore del Festival scomparso prematuramente. Novità assoluta del 2022 è la realizzazione del Festival dei Giochi di Strada, in collaborazione con Associazione Aidoru, che si terrà in Piazza Almerici nelle stesse giornate del Cibo di Strada. Una tre giorni capace di esaltare tutto il centro storico. Il Festival è organizzato da Confesercenti Ravenna•Cesena, Slow Food Cesena ed Eventi in Itinere, in collaborazione con Comune di Cesena, Confesercenti Emilia-Romagna, Credito Cooperativo Romagnolo, Centrale del Latte di Cesena, Matilde Studio, Casa Spadoni, Aidoru Associazione.

Corsi gratuiti per la formazione di addetti paghe e addetti alla contabilita'-730

Cescot e Confesercenti Ravenna organizzano due corsi completamente gratuiti per la formazione di nuovi addetti paghe, contabilità e dichiarazione dei redditi.

I corsi sono indirizzati a giovani con età compresa tra i 18 e i 29 anni in possesso di diploma o laurea e rappresentano una concreta opportunità per accedere al mondo del lavoro.

Entrambi i corsi avranno una durata di circa 80 ore e saranno tenuti dai professionisti dello staff Confesercenti presso la sede di Piazza Bernini 7 a Ravenna.

Al termine del percorso, agli allievi più meritevoli, sarà data la possibilità di svolgere un tirocinio formativo retribuito presso le sedi Confesercenti della provincia.

Dal 2015 ad oggi una trentina di corsisti sono ufficialmente entrati a far parte dell'organico Confesercenti, mentre altri hanno trovato occupazione stabile in differenti realtà.

Per informazioni ed iscrizioni **entro il 30/09/2022**:
TEL. 0544/292711
Email: cescot@cescotravenna.it

CARO BOLLETTE: UN PESO INSOSTENIBILE PER LE IMPRESE

Webinar organizzato da Confesercenti Ravenna•Cesena martedì 27 settembre ore 15.

I costi energetici insostenibili e le richieste di Confesercenti al Governo e agli Enti Locali. Per difendere i fatturati e cercare di resistere in questo complicato momento, è importante capire come muoversi sul mercato, raccogliere le giuste informazioni per essere aggiornati sulle migliori offerte.

Questi i temi che verranno trattati all'interno del webinar che Confesercenti Ravenna•Cesena organizza con il supporto tecnico del Consorzio Innova Energia*

Martedì 27 settembre alle ore 15

Programma degli interventi

- Apertura dell'incontro: *Monica Ciarapica, presidente Confesercenti Ravenna•Cesena*
- **Scenari di mercato e interventi sul caro bollette**
  Angelo Spanò, Responsabile energia Confesercenti Emilia-Romagna
- **Il credito d'imposta e ruolo del consorzio Innova Energia**
  Angela Parisi, Consorzio Nazionale Innova Energia
- Conclusioni: *Cesare Soldati, vice presidente*

Confesercenti Ravenna•Cesena

Per accedere al webinar è necessario prenotare la partecipazione scrivendo una mail a: *provinciale.ravenna@sicot.it* oppure telefonando allo 0544/292721.

** Il Consorzio Innova Energia, nato una ventina di anni fa, offre sempre consulenza, informazioni e valutazioni gratuite sul contratto energetico. Uno staff di esperti è sempre a disposizione dei consorziati per dare informazioni sulle ultime novità e sugli aggiornamenti in materia in totale trasparenza e chiarezza. Per informazioni: info@innovaenergia.it*

“Ai candidati chiediamo impegni chiari a sostegno del commercio”. L’appello di Confesercenti alle forze politiche.

“Gli imprenditori del commercio, turismo e dei servizi si aspettano risposte concrete per affrontare un futuro condizionato per due lunghissimi anni dall'emergenza sanitaria ed ora da un aumento esponenziale dei costi energetici”. ***Lo affermano Monica Ciarapica e Cesare Soldati, presidente e vice***

presidente della Confesercenti Ravenna•Cesena.

“Il caro bollette, oltre ad essere un macigno sulle spalle delle imprese, incide in modo rilevante sulla fiducia e propensione alla spesa dei consumatori. Consapevoli che si tratta di dinamiche internazionali, auspichiamo un adeguato intervento da parte del Governo e riteniamo che i candidati al Parlamento debbano assumere impegni specifici e chiari in questa direzione”. “Con l’emergenza Covid **– proseguono Ciarapica e Soldati -** le attività del terziario hanno vissuto una crisi senza precedenti, che ha fatto perdere loro miliardi di euro di fatturato. Un crollo che ancora pesa su molti comparti d'attività economica, le cui imprese difficilmente possono permettersi di accordare aumenti salariali, che invece servirebbero per dare fiducia, sicurezza e capacità di spesa ai consumatori. Infatti, se da una parte siamo pienamente consapevoli che la ripartenza dei consumi passa anche attraverso l’aumento dei salari, allo stesso tempo le imprese commerciali, turistiche e dei servizi non possono permettersi una ulteriore crescita dei costi. Per sostenere il rinnovo di contratti, in discussione proprio in questo periodo, serve dunque un segnale forte di riduzione del costo del lavoro. Occorre prevedere una detassazione sui futuri aumenti contrattuali e anche su tutte le ulteriori premialità, come le erogazioni sotto forma di welfare e benefit”.

“Il commercio al dettaglio e nello specifico quello non alimentare **– spiegano i dirigenti della Confesercenti -** con il Covid potrebbe aver subìto un colpo devastante, in Romagna e in tutto il Paese. Un settore che attraversava da tempo una crisi strutturale. La crescita esponenziale delle vendite on line avvenuta durante la pandemia, non è altro che un acceleratore di un percorso già delineato. Quando la tempesta pandemica ha allentato la presa è subentrata quella energetica. Pertanto, se da tempo servivano interventi radicali, ora le decisioni sono indispensabili e urgenti. I piccoli borghi, le periferie delle città, sono già

desolatamente prive di attività commerciali al dettaglio e le nostre località hanno sempre più vetrine spente. Avanti di questo passo, in pochi anni cambierà la fisionomia delle nostre città: non saranno più piacevoli da passeggiare, animate e illuminate come le abbiamo conosciute per centinaia di anni. Un mestiere non più appetibile per le giovani generazioni perché non più gratificante sul piano economico. Vanno stravolte le regole: per esempio abbattendo l'Iva o dimezzando l'Irpef per chi sceglie questa professione".

"Il carico fiscale privilegiato per i colossi delle vendite on line **- concludono Monica Ciarapica e Cesare Soldati -** è un'ingiustizia insopportabile, davanti agli occhi di tutti. Come può competere in queste condizioni il piccolo esercente vessato da tasse e imposizione fiscale sproporzionata ai ricavi? Chiediamo ai candidati parlamentari del territorio di farsi carico di un problema imponente e porlo con forza sui tavoli della politica nazionale ed europea".

Festival del Cibo di Strada: confermato l'appuntamento a Cesena dal 7 al 9 ottobre

Il "Festival del Cibo di Strada" di Cesena, organizzato da Confesercenti Cesenate e Slow Food Cesena con altri partner e in collaborazione con il Comune di Cesena, è un appuntamento consolidato e atteso. Con piacere gli organizzatori comunicano la conferma dell'evento dal 7 al 9 ottobre. Il numero delle delegazioni partecipanti, dopo la stagione "ridotta" del 2021, tornerà sui livelli abituali, superando le venti

rappresentanze ed animando Piazza della Libertà, Corso Mazzini e Piazza Giovanni Paolo II. “Ci fa enorme piacere riproporre il Festival in avvio della stagione autunnale”. **Lo affermano in una nota congiunta il presidente della Confesercenti Cesare Soldati, il fiduciario della Condotta Slow Food Luca Toni, il Sindaco Enzo Lattuca e l’Assessore allo Sviluppo economico Luca Ferrini.** “Si tratta di una manifestazione che ha l’obiettivo di valorizzare i prodotti gastronomici semplici ma di assoluta genuinità delle regioni italiane e di tutto il mondo ricercando chi vanta una grandissima tradizione in questo tipo di cucina.

Il Festival è nato nel 2000 ed è la prima manifestazione organizzata e dedicata in Italia a questo tipo di cucina. Oggi un po’ 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”. “Il programma del Festival – prosegue la nota – prevede l’allestimento di “isole gastronomiche” in cui è possibile degustare i caratteristici “cibi di strada”. Ma il Festival di Cesena si distingue anche per l’organizzazione di incontri e show cooking anche a carattere internazionale, **grazie alla collaborazione con Vittorio Castellani, giornalista “gastronomade”.** Non solo un Festival con la possibilità di gustare i migliori cibi di strada dal mondo e dalle regioni italiane, ma anche approfondimenti culturali, come gli “Incontri di Gusto”, ad ingresso gratuito. Sarà organizzata, inoltre, la seconda edizione del “Premio Gianpiero Giordani”, in memoria dell’ideatore del Festival scomparso prematuramente. Cesena capitale del cibo di strada; è qui infatti che dal 2000 si tiene la prima, originale e unica manifestazione su questo tipo di gastronomia, con il Festival Internazionale del Cibo di Strada”. “Novità assoluta del 2022 – concludono gli organizzatori – è la realizzazione del Festival dei Giochi di Strada, in collaborazione con

Associazione Aidoru, che si terrà in Piazza Almerici nelle stesse giornate del Cibo di Strada. L’obiettivo è dare vita a una manifestazione capace di esaltare tutto il centro storico”.