Dal 30 giugno 2022 POS obbligatorio per attività commerciali, turistiche e studi professionali

Manca poco all’entrata in vigore delle nuove regole sui pagamenti elettronici.
Entro il 30 giugno, infatti, commercianti e studi professionali dovranno dotarsi del Pos e accettare pagamenti con moneta elettronica (carta di credito e di debito).

Nei casi di mancata accettazione di un pagamento, di qualsiasi importo effettuato con carte di pagamento, relativamente ad almeno una carta di debito e una carta di credito, da parte di soggetti che effettuano l’attività di vendita di prodotti e di prestazione di servizi, anche professionali, si applica nei confronti di questi soggetti la sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma pari a 30 euro, aumentata del 4% del valore della transazione per la quale sia stata rifiutata l’accettazione del pagamento.

Confesercenti ha contestato il provvedimento, in particolare per i costi a carico delle imprese nelle operazioni con basso importo. La scelta di permettere il pagamento elettronico è condivisibile tuttavia i costi non possono ricadere sui già esigui margini delle attività commerciali. Continueremo la nostra azione di pressione per azzerare le commissioni nelle transazioni sotto i 10 euro e per ridurre sensibilmente le spese per i canoni di noleggio dei dispositivi.

Confesercenti Ravenna-Cesena premia l'eccellenza: per la sostenibilità ambientale un riconoscimento a Stadera

Il Premio Confesercenti è arrivato alle battute finali con la consegna dei riconoscimenti alle aziende selezionate dalla giuria nelle cinque categorie: sostenibilità ambientale, promozione e comunicazione, imprenditoria femminile, servizi innovativi e imprenditoria under 40.

Stadera, il minimarket cooperativo unico nel suo genere a Ravenna, si è aggiudicato il **Premio Confesercenti per la sostenibilità ambientale**.

La giuria qualificata ha visionato la candidatura ed il materiale video pubblicato nei mesi scorsi sui canali social dell'associazione ed ha valutato l'esperienza di Stadera come una buona pratica di sostenibilità ambientale nei servizi che offre quotidianamente.

Stadera nasce nel febbraio 2020, una cooperativa autogestita dai soci cooperatori ed apre il punto vendita nel giugno successivo: l'attività si caratterizza per la presenza di prodotti quasi esclusivamente biologici, da filiera corta, etici ed a basso impatto ambientale. Commercia al dettaglio oltre 50 referenze di prodotti sfusi e partecipa attivamente alla vita sociale e culturale cittadina con progetti. A breve la cooperativa ha annunciato che si trasferirà in nuovi locali più grandi: un segnale di continuità, ma anche di sviluppo progettuale.



Nella foto la consegna del premio con: Enrico De Sanso e Andrea Mignozzi per Stadera, Barbara Naldini per la Camera di Commercio di Ravenna, Graziano Gozi e Sara Reali per Confesercenti.

FIPAC Ravenna: definito il programma di lavoro dei prossimi mesi

Nel corso della riunione della Presidenza Provinciale Fipac di Ravenna, che si è svolta Martedì 7 Giugno 2022, sono stati affrontati numerosi argomenti e definito un intenso programma di attività del Sindacato Pensionati aderente alla Confesercenti. All'incontro ha preso parte anche la Presidente Regionale FIPAC **Paola Roccati** che ha aggiornato i presenti sull'attività organizzata a livello regionale e nazionale.

I componenti della Presidenza sono intervenuti per segnalare l'esigenza di interventi per sostenere il potere d'acquisto delle pensioni e hanno lamentato l'eccessiva fiscalità. Alta la preoccupazione per le carenze di organico e di risorse

della sanità pubblica, per le esigenze dei non autosufficienti e delle loro famiglie; argomenti di cui **Paola Roccati** e il neo Presidente **Pietro Livio Dalla Vecchia** *(nella foto)* si faranno portavoce nei confronti Istituzionali.

Dalla Vecchia, ha informato i presenti di aver preso contatto con il Presidente FIPAC di Cesena Gasperini per una ipotesi futura di lavoro comune, considerato che le realtà Confederali di Ravenna e Cesena stanno affrontando un percorso di unificazione tra i due territori.

Inoltre sono in corso contatti con i referenti del CUPLA PROVINCIALE ai quali è stata manifestata la volontà della FIPAC Ravenna di far ripartire questo tavolo di lavoro unitario con le altre associazioni di categoria dei pensionati del lavoro autonomo a cui la FIPAC intende partecipare attivamente, riconoscendo il valore di questo impegno comune a difesa dei diritti dei pensionati nel confronto con le Istituzioni locali. A questo fine è stato previsto un incontro del CUPLA di Ravenna a fine giugno.

A conclusione dell'incontro i presenti hanno avanzato proposte circa l'organizzazione della Festa Provinciale FIPAC fissata per il 28 settembre con un programma, in corso di definizione, che prevede un momento di confronto sindacale e anche attività ludiche.



Il mercato del turismo e il mercato del lavoro

In queste settimane, come accade regolarmente da qualche anno, sono tornate le polemiche sull'occupazione nell'ambito delle attività stagionali turistiche. Le imprese lamentano difficoltà a reperire la manodopera necessaria per la propria impresa; le organizzazioni sindacali affermano che le maestranze non si trovano a causa dello sfruttamento esercitato dagli imprenditori nei confronti dei lavoratori. Personalmente non credo alle semplificazioni: troppo facile dire che "è tutta colpa del reddito di cittadinanza" ed altrettanto è scorretto demonizzare intere categorie di imprenditori additandoli di essere sfruttatori.

Questo modo, profondamente sbagliato, di affrontare una tematica seria, sta mettendo a rischio la tenuta e la reputazione di un modello turistico che ha fatto scuola in tutto il mondo. La Romagna sinonimo di accoglienza, ospitalità, enogastronomia, servizi, sorrisi. Diatribe a parte, è un problema più importante di quanto si possa credere e in futuro i settori alberghiero, della ristorazione e balneare conosceranno difficoltà crescenti. Perché rischieranno di non avere il personale, in particolare personale qualificato, per gestire la propria attività. Per provare a spiegarmi ci spostiamo indietro di venti anni e scattiamo una fotografia. Fra gli studenti era diffusa l'abitudine di lavorare in estate: nel turismo o in agricoltura; un fenomeno che riguardava migliaia di persone che conoscevano in questo modo il mondo del lavoro. La professione di cameriere o aiuto cuoco era paragonabile a qualsiasi altra attività lavorativa. La stagione in ambito turistico o agricolo permetteva di ottenere un dignitoso

assegno di disoccupazione. Se facciamo la stessa fotografia oggi, le differenze sono significative. Gli studenti che lavorano in estate sono un'esigua minoranza. L'assegno di disoccupazione è diventato insoddisfacente. Il tasso di scolarizzazione più elevato porta molti giovani a cercare occupazioni diverse, in sintonia con il titolo di studio acquisito e non accettando lavori come quello del cameriere. Questa condizione generale si aggraverà nei prossimi anni in quanto chi andrà in pensione, con sempre maggiore difficoltà sarà sostituito da un giovane che sceglierà di fare analoga professione nella propria vita.

Di pari passo si pone il problema della formazione. Hotel, ristoranti e stabilimenti balneari, giustamente, puntano sulla crescita qualitativa della propria offerta. A questa crescita dovrebbe corrispondere un'adeguata professionalità del personale impiegato nei servizi. Ma tale personale è sempre più difficile da reperire.

Questo significa che uno dei punti di forza della ripresa economica, il turismo, potrebbe conoscere una battuta d'arresto proprio per mancanza del personale. Intervenire è indispensabile e urgente, rendendo più appetibili le professioni turistiche. Per esempio ripristinando un assegno di disoccupazione sensibilmente più elevato e più in generale concordando fra parti sociali e istituzioni soluzioni idonee a superare difficoltà che aumentano di anno in anno.



Graziano Gozi
(direttore Confesercenti Ravenna•Cesena)

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/38OYlKU





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 PROSSIMITA’ 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



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 approcciano 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 passeggere, 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