

Pronti alla prima edizione della manifestazione gastronomica di Caplèt & Friends, in Piazza Kennedy a Ravenna

Prenderà corpo da giovedì 9 a domenica 12 ottobre in Piazza Kennedy a Ravenna la prima edizione della manifestazione di gastronomia e di cultura gastronomica **Caplèt & Friends**, che dopo l'esperienza 2023-2024 di Bella Romagna rientra più chiaramente nel seminato della celebre Festa del Cappelletto svoltasi in Centro Storico a Ravenna per ben sette edizioni, riprendendo come elemento iconico ed identificativo il prodotto più distintivo della cucina romagnola, ma al contempo ampliandosi ai mangiari tipici locali ed alla filiera dell'eccellenza agroalimentare.

L'evento, organizzato da Confesercenti Ravenna-Cesena con il patrocinio ed il contributo del Comune di Ravenna e della Camera di Commercio di Ferrara e Ravenna, nonché il sostegno della BCC Ravennate Forlivese e Imolese, conterà su una proposta di somministrazione di grande qualità, con la partecipazione di quattro ristoranti del territorio: Officine del Sale, da Cervia, Ustarèia, da Savarna, Mercato Coperto e Zeno Cucina & Caffè, da Ravenna: gli stand potranno proporre, oltre alle loro versioni del celebre cappelletto, i primi piatti tipici romagnoli, spaziando quindi dalle paste ripiene alle minestre, ai dolci.

Ospiti della manifestazione, con l'obiettivo di gemellare le "cucine" della regione, i food truck di Gusto Parma, che porterà l'anolino e le tipicità parmensi, e Stappo, con il tortellino e le pietanze bolognesi.

Ampio spazio sarà dato alla cultura gastronomica all'interno dell'area The Passateller, progetto di divulgazione ed informazione sui mangiari locali tradizionali curato da Andrea Rondinelli insieme a FIEPET-Confesercenti, che verrà lanciato proprio durante la manifestazione: ogni giornata di Caplèt & Friends sarà infatti arricchita, nel tardo pomeriggio, da un incontro di approfondimento, con degustazione e cooking show, spaziando dal pollo romagnolo (giovedì 9) al confronto fra le paste ripiene della tradizione emiliano-romagnola (venerdì 10), dai formaggi del compenso del cappelletto (sabato 11) alla piadina ed affini (domenica 12).

Il Caseificio Mambelli, sponsor della manifestazione, attraverso una degustazione presenterà i suoi formaggi, che ben si sposano alle portate delle tavole romagnole, domenica 12 ottobre presso il ristorante Valentino, che a seguire presenterà a sua volta il cappelletto artusiano, inserito nel nuovo menù del ristorante.

Gli "Amici del Cappelletto" non saranno solo culinari, ma veri e propri partner che impreziosiranno l'evento con iniziative e sinergie: all'Officina Ubuntu presso il Giardino Rasponi in via Guerrini si terrà, giovedì 9, l'inaugurazione della kermesse, in collaborazione con il centro di formazione ENGIM, mentre l'associazione Tralenuvole APS proporrà, nel primo pomeriggio di sabato 10 e nella mattinata di domenica 12, divertenti laboratori romagnoli dedicati ai più piccoli, sperimentando fra paste fatte a mano e stampe romagnole.

Nel pomeriggio di sabato Caplèt & Friends ospiterà l'appuntamento Sounds of Europe promosso da Europe Direct, sensibilizzando sui temi dell'Unione Europea utilizzando il *fil rouge* del cibo e della musica: in quest'occasione, presso lo spazio del Fellini Scalinocinque si terrà un evento musicale dedicato. Il locale di piazza Kennedy proporrà inoltre, nei suoi spazi, il concerto live di Ariane Diakite & Chicco Capiozzo Band nella serata di venerdì 10, ed un dj set a cura della webradio Radio Social Coast.

Gli stand di ristorazione saranno aperti dalle 18:00 alle 22:00 nella sola giornata di giovedì, mentre dalle 11:00 alle 22:00 nelle giornate di venerdì, sabato e domenica: sabato alle 11:00, inoltre, i quattro ristoranti partecipanti si presenteranno al pubblico con i propri piatti e peculiarità.

L'area espositiva vanterà la presenza dei Biscotti Bizantini, eccellenze da forno sia dolci che salate

“È per noi un gran piacere avere l'opportunità di promuovere in piazza la cultura gastronomica tipica, l'offerta e la qualità dei ristoranti locali e della filiera agroalimentare – spiega Maurizio Melandri, neo presidente comunale di Confesercenti Ravenna – insieme al progetto The Passateller, che nei prossimi mesi ha l'obiettivo di sviluppare una narrazione positiva e di approfondimento sui mangiari romagnoli e sui legami fra cultura, territorio e produzione, vogliamo investire sul patrimonio della ristorazione e produzione locale, che ha un potenziale enorme, ancora in parte inespresso, sia in chiave di promozione del territorio, attrazione turistica, veicolo valoriale della Romagna.”

“Crediamo che Caplèt & Friends possa diventare una manifestazione radicata ed attesa non solo dalla città, ma che miri ad unire ed a promuovere la nostra cultura sociale e d'impresa – aggiunge Riccardo Ricci Petitoni, responsabile progettuale dell'evento – lo faremo anche con una serie di iniziative diffuse perché la piazza è una bella vetrina, ma i nostri capisaldi sono anche il circuito diffuso di ristoranti su tutta la provincia, per questo lanciamo anche un percorso di avvicinamento all'appuntamento di ottobre attraverso tre serate a tema Caplèt & Friends in altrettanti ristoranti del territorio: al ristorante Naif ed al Mattei Lounge di Ravenna, ed al ristorante I Vinai di Cervia.

Tutti i ristoranti possono inoltre aderire al circuito “Friends de Caplèt” inserendo nel proprio menù una propria versione del cappelletto, che sarà pubblicizzata sia nei

canali di comunicazione della manifestazione che su canali dedicati, nel periodo dal 3 al 19 ottobre: in questo modo celebriamo il cappelletto in tutti i luoghi in cui è protagonista, in piazza come nelle cucine dei nostri ristoranti”.

Media partner della manifestazione sono Moga Studio, Radio Studio Delta e Mediatip.

[Locandina evento](#)

[Programma](#)

[Friends de Caplèt](#)

[Road to Caplèt](#)