

## Enogastroturismo, un progetto per rilanciare la città

**RavennaFood capofila del gruppo "RipensandoRAVENNA" impegnato a dar vita a un nuovo centro storico curato e accogliente**



**26 Maggio 2020** Un documento che raccoglie le adesioni di tutti coloro che sono interessati a dare nuova vita alla città, ripensando Ravenna sotto il profilo culturale, turistico, enogastronomico, ambientale, solidale e urbanistico.


Sul piatto tante proposte e progetti, dettagliate in un unico Manifesto intitolato 'A Riveder le Stelle - Ripensando Ravenna città sostenibile' prodotto da RavennaFood, nuova estensione locale dell'associazione regionale CheftoChef emiliaromagnacuochi, insieme a Dis-ORDINE, AIAPP, Slow Food Ravenna e Trail Romagna, tra i primi firmatari del documento.

“L'idea è di creare un vero e proprio laboratorio a cielo aperto, una realtà partecipata, viva e aperta. RavennaFood si propone come capofila di una serie di portatori di interesse nell'interlocuzione con l'Amministrazione così da unire gli sforzi in un unico grande progetto che sia da volano per la ripresa economica e sociale della nostra bellissima città”, dichiara Stefano Silvi di NeroFermento e socio CheftoChef emiliaromagnacuochi-RavennaFood.

In questo senso, dopo un incontro online con gli assessori allo Sviluppo Economico, Massimo Cameliani, e al Turismo/Smart City, Giacomo Costantini, il “gruppo” RipensandoRAVENNA si è impegnato a preparare un documento di sintesi che rappresenti un protocollo di intesa per un progetto a più mani, trasversale a più assessorati.

“Siamo soddisfatti dell'impegno preso dall'Amministrazione e ringraziamo le Istituzioni per l'opportunità che ci stanno offrendo nell'interesse di tutti i cittadini. Ci auguriamo che l'iter burocratico non ne rallenti eccessivamente il concretizzarsi. La stagione estiva è alle porte e non abbiamo tanto tempo per dare vita a un nuovo centro storico, curato e accogliente. Dobbiamo fare in fretta e bene. Quello che ci preme, inoltre, è che tale impegno non sia circoscritto nel tempo ma che sia un primo passo per una nuova concezione della città: una rinascita non una semplice ripartenza”, aggiunge Silvi.

L'intenzione è quella di cogliere questa occasione per cambiare Ravenna. "Ci impegniamo a farlo non solo per la filiera che la nostra associazione rappresenta - spiega Michele Ceccarelli, segretario

generale di CheftoChef emiliaromagnacuochi - ma per l'intero indotto dell'enogastroturismo, mettendo in campo tutti i valori che da sempre ci contraddistinguono come professionisti, ovvero trasparenza, qualità, salute, sicurezza e antispreco. Appena si potrà vogliamo ufficializzare questo impegno con una festa diffusa tra le vie, che renda omaggio e merito in primis a tutto il personale sanitario nel segno dei camici bianchi: le divise più pacifiche, celebri e universali, che presiedono l'alimentazione e la salute, chef e medici insieme a tutti i ravennati". 

© *copyright la Cronaca di Ravenna*