

CONFESERCENTI

# La forza della tipicità E la Romagna a tavola che diventa racconto

Andrea Rondinelli: «Dalla ricerca sui piccoli produttori al recupero delle ricette storiche la tradizione povera diventa leva competitiva per il settore della ristorazione»

**RAVENNA**  
**GIULIA BONINI**

A Ravenna, città d'arte e meta turistica internazionale, la ristorazione vive una stagionalità ben definita: gennaio e febbraio rappresentano mesi di fisiologica flessione, complice la fine delle festività e un meteo che incide fortemente sulle presenze. Ma per Andrea Rondinelli, titolare dell'Osteria dalla Zabariona e presidente comunale Fiepet Confesercenti, questo è anche "il momento in cui si misura la solidità di un progetto fondato su identità e racconto".

Ristoratore da tre generazioni, Rondinelli ha scelto di puntare sulla valorizzazione del patrimonio enogastronomico romagnolo. Dopo un'esperienza all'estero e il rientro nell'attività di famiglia, nel 2015 rileva la storica piadineria - oggi Piadineria dalla Zabariona - avviando una meticolosa ricerca sui piccoli produttori locali: farine, strutto, salumi, formaggi. Un cambio di passo che si traduce in un deciso salto di livello e in una clientela sempre più fidelizzata. La piadina diventa così non solo un prodotto simbolico, ma anche un elemento di narrazione, con radici antichissime che la accomunano ad altri pani azzimi cotti su pietra e diffusi in tutto il mondo.

Accanto alla piadina, l'osteria recupera piatti della tradizione povera romagnola, nati dall'arte del riuso e della necessità. Emblematico è il "Sucialesta", una variante di pasta e fagioli arricchita con cubetti di polenta rafferma, risalente a circa un secolo fa. Un piatto sostanzioso, ma a basso costo e sociale, pensato per essere condiviso anche con chi si trovava in maggiori difficoltà. O ancora il passatello in brodo di paganello, pesce molto diffuso nell'Adriatico, che Rondinelli ha riportato alla sua versione storica, diversa da quella oggi più comune in brodo di carne.

Da questa riscoperta nasce anche il progetto "The Passateller", sviluppato con Confesercenti, che mira a trasformare il passatello in ambasciatore della cultura gastronomica romagnola. «Vogliamo costruire un vero e proprio itinerario del gusto capace di esaltare le eccellenze legate al mare, alla valle, alla pineta e alla collina, mettendo in evidenza l'ampia varietà interna alla stessa Romagna. La nostra cucina merita di essere promossa e distinta da quella emiliana, spesso più conosciuta», sottolinea l'oste.

Negli ultimi anni, complici anche due importanti riconoscimenti - l'inserimento nella Guida Ristoranti d'Italia 2025 del



Gambero Rosso, con due gamberi assegnati, e nella guida Osterie d'Italia 2025 edita da Slow Food - il locale ha attratto una clientela più curiosa e consapevole, interessata alla qualità degli ingredienti e alla storia che ogni piatto porta con sé, più che a un generico "gourmet", etichetta ormai inflazionata.

Tuttavia, non mancano le criticità: l'aumento dei costi delle materie prime, in particolare del vetro per il vino, ha inci so sui prezzi finali. Si beve meno in bottiglia e più al calice, segnale di un consumatore più attento all'aspetto economico. «Il timore - precisa il ristoratore - è che ai continui rincari non corrisponda un adeguato aumento degli stipendi, con il rischio di ridurre sensibilmente la capacità di spesa».

In questo scenario complesso, la chiave vincente resta l'identità: offrire un'esperienza coerente, fondata su qualità, territorio e memoria. Perché, come dimostra la storia della Zabariona, la tradizione non è nostalgia, ma uno strumento competitivo per affrontare il presente.





“Ristorazione e identità: in questo modo è possibile salvaguardare e tramandare la cucina dei nostri territori”

## Le caparre e le policy digitali Fanelli: «La rivoluzione delle prenotazioni come tutela»

### CERVIA

La ristorazione romagnola sta attraversando una fase di cambiamento profondo. A fotografare la situazione è Alessandro Fanelli, presidente d'area Fiepet Ravenna-Cesena e titolare del ristorante Officine del Sale e del beach club Bandito 211 a Cervia, quotidianamente alle prese con le dinamiche del settore.

“I pubblici esercizi si confrontano con costi di gestione ancora elevati: energia, materie prime, personale e affitti impongono un'attenzione costante. Oggi - spiega - l'imprenditore lavora molte ore e deve mantenere lucidità e capacità organizzativa in un contesto che cambia rapidamente. Accanto alle difficoltà economiche emerge l'esigenza di regole chiare e uniformi, condizione indispensabile per garantire concorrenza leale e maggiore serenità nel mercato. La categoria chiede stabilità, rispetto e una visione di lungo periodo coerente”.

In una realtà turistica come quella romagnola, il tema della sicurezza resta centrale. “I ristoratori chiedono collaborazione con istituzioni e forze dell'ordine per tutelare clienti e operatori, senza rinunciare alla vivacità che caratterizza piazze, locali ed eventi. L'equilibrio tra accoglienza e controllo passa dal coordinamento e dal dialogo costante tra tutti gli attori del territorio, perché l'ospitalità è un principio chiave dell'identità romagnola”.

Il settore sta vivendo anche un cambiamento culturale. “I giovani lavoratori cercano ambienti costruttivi, prospettive concrete e un migliore equilibrio tra vita privata e professionale. Allo stesso

tempo, figure qualificate come cuochi e camerieri preparati trovano opportunità occupazionali in tempi brevi e condizioni retributive adeguate. Il pubblico esercizio si conferma spazio di crescita professionale, in un contesto sempre più multiculturale che rappresenta un'effettiva possibilità di sviluppo”.

Un'altra trasformazione riguarda il sistema delle prenotazioni. Si va verso modelli più strutturati e digitalizzati, con condizioni ben definite, caparre e policy trasparenti. Un'evoluzione già consolidata nei Paesi anglosassoni che Fanelli ha potuto osservare durante i suoi viaggi di lavoro a Londra e che appare destinata a diffondersi anche in Romagna. L'obiettivo è responsabilizzare il cliente e rendere più sostenibile l'organizzazione del lavoro nei locali, riducendo cancellazioni tardive e mancate presentazioni.

In vista della stagione estiva 2026, il comparto ristorativo si prepara ad affrontare una fase di transizione, con un'offerta sempre più segmentata in format ed esperienze differenti. “Le sfide saranno il mantenimento dell'unità della categoria, il contrasto all'abusivismo e la valorizzazione della filiera corta, dei prodotti tipici e della stagionalità, esaltando la semplicità del gusto nostrano”.

La ristorazione, sottolinea Fanelli, deve continuare a essere un punto di incontro e confronto, oltre che una risorsa strategica per l'intero territorio. «Custodire la nostra cultura dell'ospitalità è la vera missione dei prossimi anni».

**GIULIA BONINI**

Sopra,  
Andrea  
Rondinelli  
presidente  
comunale  
della Fiepet  
Confesercenti  
A sinistra,  
Alessandro  
Fanelli  
presidente  
d'area  
Fiepet  
Ravenna  
Cesena

