

Comunicato stampa / 2

Caplèt & Friends 2026 / 8-9-10-11 ottobre / 2a edizione

CAPLÈT & FRIENDS 2026 A RAVENNA: IL PROGRAMMA DELLA MANIFESTAZIONE CHE SI TIENE NELL'AMBITO DELLE CELEBRAZIONI PER I 1500 ANNI DI TEODORICO

Il cappelletto compare come protagonista della gastronomia romagnola per la prima volta nel 1811, grazie a un'inchiesta promossa dal Regno d'Italia di Napoleone sulle tradizioni e i costumi popolari. Dunque, se nel 1811 se ne parla già in un'inchiesta ufficiale, la sua nascita deve essere molto più antica. Del resto, pare che forme primordiali di pasta ripiena simile compaiano nelle mense tra Emilia e Romagna già tra il Duecento e il Cinquecento. Ad ogni modo, la consacrazione ufficiale è dovuta al **Pellegrino Artusi, padre della cucina italiana**, che nel 1891 inserisce la celebre ricetta dei *"Cappelletti all'uso di Romagna"* nel suo manuale *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. Naturalmente, in Romagna ci sono diverse versioni del cappelletto: quella ravennate si distingue per l'uso esclusivo di formaggio e non di carne. Per il resto, sui condimenti vince la fantasia.

Il cappelletto è diventato con il tempo un cibo identitario del territorio, una sorta di icona, dal forte richiamo anche su chi ravennate e romagnolo non è. D'altronde, l'esperienza turistica, la visita e la scoperta di una città e di un territorio non possono più essere disgiunte dalla conoscenza della cultura materiale e del cibo che li caratterizzano. Anzi, i numeri dicono che sempre di più la gente si muove per godere di arte e cultura, cibo, natura e relax, con il desiderio di un mix efficace e brillante di tutti questi elementi. **Confesercenti Ravenna-Cesena propone quest'anno la seconda edizione di Caplèt & Friends in Piazza Kennedy a Ravenna dall'8 all'11 ottobre** forte di questa consapevolezza e dell'impegno a valorizzare allo stesso tempo un prodotto eccellente del territorio, il centro storico di una città d'arte unica come Ravenna, la sua vocazione turistica e la sua proiezione internazionale. Tutto ciò è sintetizzato anche dal titolo della manifestazione, volutamente glocal, cioè locale e globale insieme.

Già l'edizione 2025 di Caplèt & Friends fu coronata da successo, registrando oltre 10.000 presenze. Quest'anno la festa è ancora più ricca, diffusa e interessante, con un programma che mette al centro l'omaggio a un grande re.

CAPLÈT & FRIENDS PER I 1500 ANNI DI TEODORICO

Nel 2026 ricorre il 1500° anniversario della morte di Teodorico il Grande, Re dei Goti e figura centrale nella storia tardo antica di Ravenna, città che scelse come capitale del suo regno, durato 33 anni, dal 493 al 526 d.C. A questa ricorrenza la città dedica una serie di eventi - che vanno sotto il nome di **CELEBRAZIONI TEODORICANE 526-2026. RAVENNA NEL SEGNO DI TEODORICO** - in cui si inserisce a

pieno titolo anche la manifestazione di Confesercenti Ravenna-Cesena. Caplèt & Friends rende omaggio a Teodorico, infatti, attraverso un progetto articolato sul piano gastronomico e storico-divulgativo, con un forte legame con il territorio.

Dal punto di vista gastronomico, su sollecitazione di Confesercenti, **nasce il “Cappelletto Teo. Un piatto da Re”** una ricetta speciale dedicata a Teodorico ideata da **Mattia Borroni chef del Ristorante Alexander di Ravenna**. Il Cappelletto Teo è proposto nei 6 ristoranti della festa in Piazza Kennedy e in altri 13 ristoranti aderenti a *Friends de Caplèt*.

Attraverso la preziosa collaborazione di RavennAntica viene organizzato poi un incontro su **“Teodorico a tavola: archeologia del gusto”**, una conversazione pubblica con Marianna Panebarco e Francesca Masi di RavennAntica e con Cecilia Milantoni, esperta di alimentazione antica.

Inoltre, viene organizzato un tour teodoriciano sulle tracce del Re a Ravenna. Un percorso urbano guidato, in parte con il **Trenino Teo** (che parte da Piazza Kennedy) e in parte a piedi, dedicato ai luoghi legati alla presenza di Teodorico a Ravenna, dal Mausoleo alle aree dell'antico insediamento dei goti, con testimonianze architettoniche e urbanistiche. Conclusione del tour con ritorno in Piazza Kennedy per la conversazione di RavennAntica e la presentazione-degustazione del Cappelletto Teo.

LA FESTA IN PIAZZA KENNEDY

La festa ha il suo clou in Piazza Kennedy. Durante le quattro giornate di Caplèt & Friends, dall'8 all'11 ottobre, Confesercenti Ravenna-Cesena allestisce sulla piazza più grande di Ravenna 6 stands di ristoranti del territorio, dove si possono degustare le diverse proposte dei cappelletti di Romagna, del Cappelletto Teo e delle altre paste ripiene secondo le ricette dei diversi chef. I ristoranti presenti:

- **Bello al Rustichello** di Ravenna
- **Mercato Coperto** di Ravenna
- **Nonna Peppina** di Ravenna e Milano Marittima
- **Officine del Sale** di Cervia
- **Zeno Caffè & Cucina** di Ravenna
- **Zero Farina** di Cesena (con preparazioni senza glutine e senza lattosio).

Inoltre, in Piazza Kennedy sono previsti un banco di biscotti e prodotti sardi, il mercatino degli agricoltori CIA, un'area per le Associazioni, un'Area in collaborazione con la Cooperativa Spiagge Ravenna, un'Area spettacoli presso Fellini Scalinocinque e un'Area Incontri dedicata a ospiti, conferenze, cooking show, assaggi di prodotti, interviste. Sempre in Piazza Kennedy c'è il capolinea del Trenino Teo, per il tour in città nei luoghi teodoriciani. Agli appuntamenti in Piazza Kennedy collaborano anche studenti e docenti dell'Istituto di Istruzione Superiore Tonino Guerra di Cervia - indirizzo alberghiero - e dell'ENGIM Ravenna.

FRIENDS DE CAPLÈT: 25 RISTORANTI INSIEME PER PROMUOVERE IL CAPPELLETTO DI ROMAGNA

Per la seconda edizione di Caplèt & Friends, Confesercenti Ravenna-Cesena ha voluto coinvolgere il mondo della ristorazione del territorio oltre la stessa Piazza Kennedy, per elevare la proposta

gastronomica e rendere riconoscibili le eccellenze locali in tavola - a partire dal cappelletto - e la loro stagionalità. È stato perciò creato un circuito di 25 ristoranti amici della manifestazione, contraddistinti dal simbolo *Friends de Caplèt*. Fra questi 25 ristoranti, 13 proporranno alla loro clientela anche il Cappelletto Teo e tali ristoranti sono contraddistinti con l'adesivo particolare con il cappelletto coronato. Sui canali social di Caplèt & Friends a breve sarà pubblico l'elenco dei ristoranti.

IL PROGRAMMA GIORNO PER GIORNO IN PIAZZA KENNEDY

GIOVEDÌ 8 OTTOBRE

Ore 15:30 - Il Trenino Teo parte da Piazza Kennedy per un **tour in città alla scoperta dei luoghi teodoriciani**. Ritorno in Piazza Kennedy per l'incontro con RavennAntica e l'assaggio del Cappelletto Teo.

Ore 17:00 - Cappelletto Teo. Un piatto da Re. "Teodorico a tavola: archeologia del gusto". Appuntamento con RavennAntica dedicato a Teodorico. Incontro con **Marianna Panebarco** presidente RavennAntica, **Francesca Masi** direttrice RavennAntica e del Museo Classis, **Cecilia Milantoni** esperta di alimentazione antica. **A seguire Show Cooking con lo chef Mattia Borroni** del Ristorante Alexander di Ravenna: preparazione e degustazione del Cappelletto Teo.

Ore 20:00 - La cucina italiana Patrimonio Culturale Immateriale dell'Unesco. Incontro con **Mattia Fiandaca** responsabile progetti di Casa Artusi, **Claudia Zama** presidente Slow Food Emilia-Romagna, **Max Poggi** presidente di CheToChef Emiliaromagnacuochi e chef patron di Ingrediente Italia, **Franco Chiarini** socio fondatore di Menu Associati Associazione Internazionale Menu Storici. A seguire degustazione della spoja lorda in brodo con lo chef **Marco Cavallucci**.

Ore 20:00 - Warning Trio in concerto (Luca Hernandez, Giacomo Sangiorgi e Federica Navarra).

VENERDÌ 9 OTTOBRE

Ore 11:00 - Parmigiano Reggiano di 18, 24, 36 mesi e stravecchio in degustazione. Incontro con Federico Brugnoli con assaggi del Parmigiano Reggiano dell'Azienda Agricola F.lli Brugnoli, presente con lo stand a Caplèt & Friends.

Ore 11:00 - Trebbo con la Compagnia del Buon Umore.

Ore 18 - Grano e Farine. Emilia-Romagna e Sardegna, dalla pasta ripiena al pane piatto. Incontro con **Verdiana Gordini** presidente dell'Associazione delle Mariette di Forlimpopoli, **Livia Dessí e Tora Cuccureddu** cuoche sarde. A seguire degustazione di cappelletti, culurgiones sardi, piadina, spianata di Orgosolo e pane carasau guttau. Accompagnamento con i vini sardi e romagnoli, presentati da **Timothy Carrozza**, titolare dell'Enoteca Oliver di Ravenna.

Ore 19:45 - È tutta colpa di una vacca di Nevio Spadoni. Farsa con la Compagnia del Buon Umore.

Ore 20:30 - Prodotti che arricchiscono i piatti di pasta: scalogno, aglio nero fermentato, erbe spontanee e latticini morbidi come ricotta, squacquerone e caciotta fresca. Incontro con **Lea Gardi e Gianna Giani** presidente e vice de Il Lavoro dei Contadini Comunità Slow Food APS, **Glenda Vignoli** presidente del Consorzio dello Scalogno IGP di Romagna, **Stefano Silvi** socio fondatore di NeroFermento, **Raffaella Mambelli** del Caseificio Mambelli. A seguire presentazione e assaggio dei latticini con **Raffaella Mam-**

belli dell'omonimo caseificio; cooking show di **Lea Gardi**; degustazione di urció romagnoli con i profumi dell'orto nel ripieno.

Ore 21:30 - Concerto di Ariane Diakite feat. Chicco Capiozzo & Davide Lavia.

SABATO 10 OTTOBRE

Ore 11:00 - Trebbo con Vladimiro Casadio e Marco Sassatelli della Compagnia del Buon Umore.

Ore 18:00 - L'Università per Adulti presenta il proprio programma. Tra le tante lezioni, anche quella sul Gin, tra moda e mercato, la storia del Gin e la produzione locale. Ne parlano **Elsa Signorino** presidente Università per Adulti Giovanna Bosi Maramotti, **Alessandro Fanelli** produttore del Gin al sale di Cervia e titolare del ristorante Officine del Sale. A seguire degustazione del gin in abbinamento con mini crescioni romagnoli.

Ore 19:00 - Trebbo con Vladimiro Casadio e Marco Sassatelli della Compagnia del Buon Umore.

Ore 21:00 - La mazurka del diavolo: live & tombola. Show a cura di "C'è Vita nel Grande Nulla Agricolo" di e con Johnny Faina e Fabrizio Caveja.

DOMENICA 11 OTTOBRE

Ore 11:00 - Ravenna Capitale del Mare. Incontro con **Fabio Sbaraglia** assessore a cultura e turismo del Comune di Ravenna, **Francesco Benevolo** presidente Autorità di sistema portuale del Mare Adriatico centro settentrionale, **Monica Ciarapica** presidente d'area Confesercenti Ravenna-Cesena, **Maurizio Rustignoli** presidente nazionale FIBA-Confesercenti Federazione Italiana Balneari. A seguire degustazione dei passatelli in brodo di paganelli, preparati da **Mirko Colanzi**, chef e titolare di Alighieri cucina, vini, miscelati di Ravenna.

Ore 12:00 - Trebbo con Vladimiro Casadio e Marco Sassatelli della Compagnia del Buon Umore.

Ore 18:00 - I Ristoranti di Caplèt & Friends si presentano. Incontro con: **Bello al Rustichello, Mercato Coperto, Zeno Caffè & Cucina, Nonna Peppina, Officine del Sale, Zero Farina.** A seguire l'assaggio dei sabadoni, con le castagne e la saba.

Ore 19:00 - Trebbo con Vladimiro Casadio e Marco Sassatelli della Compagnia del Buon Umore.

Ore 20:30 - Concerto.

Caplèt & Friends è una manifestazione di Eventi in Itinere, società del sistema Confesercenti Ravenna-Cesena, con il patrocinio ed il contributo del Comune di Ravenna e della Regione Emilia-Romagna, il contributo della Camera di Commercio di Ferrara e Ravenna e di Confesercenti Emilia-Romagna. Con la collaborazione speciale della Fondazione RavennAntica. Main sponsor La BCC ravennate, forlivese ed imolese.

Programma completo e aggiornamenti su: **www.capletandfriends.it**

Ravenna, 9 settembre 2026