



Alle Nitto ATP Finals protagonisti i servizi banqueting e ristorazione di Camst Group

Bologna, 25 novembre 2021 - I servizi di ristorazione delle Nitto ATP Finals di Torino portano la firma di **Camst Group**. Oltre **16.000 pasti serviti** grazie al lavoro e all'esperienza di più di **40** cuochi, **110** camerieri e **40** tra baristi e cassieri: una squadra fortissima che ha lavorato all'insegna della cura, dell'attenzione al dettaglio e della massima professionalità.

Dal 14 al 21 novembre 2021 il prestigioso torneo che decreta il migliore tra i più forti tennisti al mondo è stato ospitato infatti per la prima volta in Italia, a Torino, presso il Pala Alpitour. In questa manifestazione sportiva dal richiamo internazionale, **Camst group è stata al fianco della Federazione Italiana di Tennis (FIT) per l'ideazione e la gestione dell'accoglienza enogastronomica** degli ospiti all'interno della più grande arena indoor d'Italia. A partire dai giocatori, dai rispettivi team e accompagnatori, alle esclusive lounge degli sponsor, così come nella gestione dei punti di ristoro per il pubblico all'interno e all'esterno dell'impianto sportivo.

"Siamo soddisfatti e orgogliosi di aver offerto una ristorazione di qualità che premia la nostra pluriennale esperienza nella gestione del banqueting di grandi eventi sportivi - sottolinea **Claudio Marsili** - Direttore Banqueting Camst Group. Abbiamo studiato ogni minimo dettaglio, dalla scelta delle materie prime, delle ricette e della presentazione a quella dei fornitori e dei partner. Il successo non era scontato ma questa preparazione meticolosa, durata oltre un anno, unita alla magnificenza dei prodotti del territorio ha creato un'alchimia vincente. Ora siamo pronti per affrontare una nuova sfida con la Coppa Davis".

Un'esperienza di gusto attraverso la scoperta dei **sapori tipici del Piemonte e d'Italia** grazie alla valorizzazione delle materie prime d'eccellenza, con una fornitura a filiera corta e di qualità. Dalla carne di fassona piemontese, ai formaggi tipici, dal tartufo ai vini del territorio fino ad includere nei piatti proposti nei menu anche altri ingredienti che rendono riconoscibile il nostro Paese a tavola nel mondo.

Il menu e le proposte dedicate agli sportivi sono stati **studiati ad hoc dai dietisti specializzati del Servizio Nutrizione** di Camst seguendo le indicazioni date da ogni team per i singoli giocatori: dai prodotti di altissima qualità, alle scelte delle



tecniche di cottura delle pietanze all'insegna della massima digeribilità.

Camst Group

Camst, cooperativa nata nel 1945 a Bologna, ogni giorno, porta la qualità della sua ristorazione nelle scuole, nelle aziende, negli ospedali, nelle fiere, nei centri commerciali e nelle città, in Italia e all'estero (Spagna, Danimarca e Germania, Svizzera). Unisce al gusto della tradizione culinaria italiana, l'innovazione di una realtà moderna, in continua evoluzione: una realtà che ha radici nel passato, ma guarda sempre al futuro. Nel 2017 Camst Group ha ampliato i propri servizi al facility management per offrire ai clienti un servizio completo. Il gruppo ha un fatturato aggregato di 542 milioni di euro, 15 mila dipendenti e 66 milioni di pasti (dati 2020). Per maggiori informazioni: camstgroup.com

<p>Camst group</p> <p>Ilaria Cuseo Ufficio Stampa e Comunicazione Mob. 337 1461488 Mail: ilaria.cuseo@camst.it</p>	<p>True Relazioni Pubbliche</p> <p>Carlo Prato Mob. 335 6506483 Mail. c.prato@true-rp.it</p> <p>Isabella Rhode - Eleonora Errico Mob. 320 0541543 - 335 100279 Mail. press@true-rp.it</p>
--	--