



Camst group insieme al Comune di Castelfranco Emilia (MO) per il primo menù scolastico “stellato” a firma dello chef Luca Marchini

Bologna, 19 gennaio 2022 - Un menù nuovo di zecca, firmato dallo **chef “stellato” Luca Marchini**, in arrivo a Castelfranco Emilia (MO) per le scuole del territorio, grazie al progetto che vede protagonisti il Comune e Camst group. Obiettivo di questa **nuova partnership, che non ha eguali per tipologia e specificità**, è di predisporre per i bambini un'alimentazione sempre più bilanciata, sana e varia, sostenendo una crescita armoniosa, educando a mangiare con gusto cibi sani e genuini e aiutando il giovane di oggi a rimanere in salute anche in età adulta.

La sfida che Comune, Scuole e Gestore vogliono cogliere con questo percorso è quella di elaborare un intero menù scolastico non solo sano ed equilibrato, ma anche appetibile e riconoscibile, educando così i ragazzi al senso del gusto e alla conoscenza dei prodotti tipici locali, introducendo piatti tipici della gastronomia emiliana, per scoprirne l'identità e mantenerne la tradizione in un'ottica sempre educativa e culturale - ha dichiarato il **Sindaco Giovanni Gargano** ponendo al contempo l'accento sull'altro grande obiettivo: iniziare ad andare concretamente oltre il covid. *-Siamo infatti reduci da due anni di difficoltà senza precedenti, sotto tutti i punti di vista, compreso quello psicologico. Vogliamo pertanto dare una sferzata e, seppur senza mai abbassare la guardia, iniziare a guardare avanti andando appunto oltre la pandemia, come sempre proponendo e costruendo progetti, concreti e innovativi. In questo caso con una valenza ulteriormente centrale, quella appunto legata all'alimentazione dei nostri figli. Ed è un orgoglio per noi lanciare questa iniziativa, resa unica anche dalla presenza di uno chef stellato riconosciuto anche a livello internazionale come Luca Marchini. A lui, alla Camst group e a tutti i nostri uffici scolastici, va il mio plauso e il mio sentimento di profonda gratitudine.*

Il Comune di Castelfranco Emilia **offre già quotidianamente a circa 1.800 ragazzi** che frequentano le mense scolastiche, menù elaborati dai dietisti di Camst group, seguendo le linee guida nazionali e regionali sulla ristorazione scolastica e la stagionalità. Il nuovo menù, che sarà studiato nei prossimi mesi nelle cucine di Camst group, si avvarrà quindi della consulenza dello Chef Luca Marchini del Ristorante l'Erba del Re (MO), cuoco stellato che **entrerà nelle mense scolastiche e lavorerà insieme a cuochi e dietisti dell'azienda**, si confronterà con le commissioni mensa, incontrerà ragazzi e docenti con lo scopo di elaborare insieme piatti rispettosi della salute e del gusto.

Il menù, articolato **nelle tre sezioni** - nidi, infanzia e primaria - proporrà per **5 giorni la settimana i piatti del giorno** (primo, secondo, contorno e merenda) e sarà declinato nelle due versioni stagionali: **autunno-inverno** avviato da novembre 2022 fino a marzo 2023) e **primavera-estate** (adottato a partire da aprile 2023). Prevedrà nuove ricette e la rivisitazione di piatti già abitualmente proposti con l'obiettivo di renderli ancora più graditi ai piccoli utenti.

Siamo molto contenti di avviare questo percorso in collaborazione con il Comune di Castelfranco Emilia e dedicato ai piccoli fruitori delle nostre mense scolastiche - sottolinea **Cecilia Pini** Direttore locali Camst group. *L'esperienza e l'inventiva dello chef stellato Luca Marchini, unite alla passione e alla abilità dei nostri cuochi e dei nostri nutrizionisti, porteranno certamente alla nascita di un menù unico in cui, oltre alla*

valorizzazione dei prodotti del nostro territorio, si accrescerà nei bambini la consapevolezza e il rispetto per il cibo in tutte le sue espressioni. Il nostro obiettivo comune è mettere al centro i bambini, il loro rapporto con la scoperta del cibo e delle materie prime, a partire anche dal loro gradimento.

Altro importante obiettivo è quello di far entrare nelle mense scolastiche **i prodotti gastronomici tipici del territorio. Il percorso avrà una durata di circa 2 anni** e coinvolgerà attivamente tutti gli attori della ristorazione scolastica (docenti, operatori di settore, famiglie e ragazzi). Il percorso operativo, che prenderà avvio nei prossimi giorni, farà entrare lo Chef Luca nella cucina che produce i pasti veicolati, da qui una fase di ricerca e analisi dei prodotti del territorio da inserire nei piatti del menù; saranno valutate le aziende locali (Km 0), i prodotti tipici, saranno prese in esame le certificazioni di prodotto e **valutato il gradimento dei bambini rispetto ai piatti proposti.**

*Ritengo sia una grande opportunità reciproca quella di unire competenze ed esperienze nella gestione della composizione e produzione dei menù destinati alla scuola. Un lavoro rivolto a bambini e giovani, ovvero coloro che un giorno, se ben indirizzati, avranno l'opportunità di maturare quel senso del 'buono' e del 'gusto' tanto importante per le loro scelte alimentari quotidiane. Una prospettiva possibile solo se 'coltivata' e stimolata con un insegnamento sul valore del cibo e sull'esperienza del saper conoscere e assaporare il cibo - spiega lo chef **Luca Marchini**. - Il mio compito sarà principalmente quello di inserire prodotti locali che fungano da volano per un menù dal linguaggio e sapore 'emiliano', permettendo in tal modo a tutti di degustare l'eccellenza del nostro territorio. Un menù fatto di piatti semplici e gustosi, nel quale i punti di forza saranno soprattutto il prodotto utilizzato e l'attenzione nel gestire i processi produttivi già ampiamente consolidati.*

Il menù nei prossimi mesi **sarà dinamico**: dopo le prove di fattibilità dei piatti in laboratorio, saranno fatti **"stress test"**, ovvero assaggi e analisi del gradimento; solo dopo aver verificato sul campo l'apprezzamento del piatto sperimentale introdotto, lo stesso sarà inserito in menù. La popolazione scolastica sarà tenuta costantemente aggiornata attraverso format comunicativi contenenti le variazioni di menù con la nuova ricetta del giorno e i riscontri sull'esito del piatto test che saranno trasmesse tramite newsletter. Dopo la validazione seguirà l'inserimento del piatto nel menù stagionale di riferimento e alla fine dell'intero percorso avremo come restituzione alla comunità il **primo menù scolastico "stellato"**.

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](http://camstgroup.com)