



Rassegna Stampa

a cura di Camst Group

Sommaro Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica Camst - Corporate			
	Ansa.it	18/01/2022	<i>Nel Modenese nelle scuole menu dello chef stellato Marchini</i>	3
	Ilrestodelcarlino.it	18/01/2022	<i>Modena, mensa a scuola col menu' dello chef stellato Luca Marchini</i>	4
1	Il Resto del Carlino - Ed. Modena	19/01/2022	<i>Nelle scuole il menu stellato di chef Marchini</i>	6
26	Gazzetta di Modena Nuova	19/01/2022	<i>Lo chef Luca Marchini porta i prodotti top nelle mense scolastiche</i>	7
	Altoadige.it	18/01/2022	<i>Nel Modenese nelle scuole menu dello chef stellato Marchini</i>	8
	Ansamed.info	18/01/2022	<i>Nel Modenese nelle scuole menu dello chef stellato Marchini</i>	9
	Bologna2000.com	18/01/2022	<i>Castelfranco Emilia, menu' "stellato" per le scuole del territorio</i>	10
	Carpi2000.it	18/01/2022	<i>Castelfranco Emilia, menu' stellato per le scuole del territorio</i>	12
	Gds.it	18/01/2022	<i>Nel Modenese nelle scuole menu dello chef stellato Marchini</i>	16
	Giornaletrentino.it	18/01/2022	<i>Nel Modenese nelle scuole menu dello chef stellato Marchini</i>	18
	It.geosnews.com	18/01/2022	<i>Castelfranco Emilia, menu' stellato per le scuole del territorio</i>	19
	Modena2000.it	18/01/2022	<i>Castelfranco Emilia, menu' "stellato" per le scuole del territorio</i>	20
	Modenatoday.it	18/01/2022	<i>Pranzo "stellato" per i bambini di Castelfranco, a scuola il menu dello chef Marchini</i>	23
	Reggio2000.it	18/01/2022	<i>Castelfranco Emilia, menu' stellato per le scuole del territorio</i>	25
	Sassuolo2000.com	18/01/2022	<i>Castelfranco Emilia, menu' stellato per le scuole del territorio</i>	29
	Tuttosport.com	18/01/2022	<i>Perugia e Padova a caccia dell'ultimo posto in Final Four di Coppa</i>	33
14	Il Resto del Carlino	24/01/2022	<i>Scuole e ospedali, cucinano gli chef (M.Pederzoli/A.Fiori)</i>	39
	Bartumagazine.it	20/01/2022	<i>Luca Marchini e il menu stellato per le scuole di Castelfranco Emilia (MO)</i>	40
	Indexfood.it	20/01/2022	<i>Camst group insieme al Comune di Castelfranco Emilia (MO) per il primo menu' scolastico stellato</i>	43
	Agenfood.it	19/01/2022	<i>Camst Group insieme al Comune di Castelfranco Emilia (MO) per il primo menu' scolastico stellato a f</i>	46
	Dissapore.com	19/01/2022	<i>Modena, la mensa scolastica e' firmata dallo chef stellato Luca Marchini</i>	49
	Efanews.eu	19/01/2022	<i>Camst group presenta menu' scolastico firmato da uno chef stellato</i>	51
	Foodaffairs.it	19/01/2022	<i>Il primo menu' scolastico stellato e' per gli istituti di Castelfranco Emilia</i>	52

Nel Modenese nelle scuole menu dello chef stellato Marchini

Sarà proposto dai nidi alle primarie e proporrà prodotti tipici



Redazione ANSA MODENA 18 gennaio 2022 16:55



Scrivi alla redazione



Stampa



© ANSA

CLICCA PER INGRANDIRE +

(ANSA) - MODENA, 18 GEN - Un menu firmato dallo chef stellato Luca Marchini per le scuole di Castelfranco Emilia, dai nidi fino alle primarie per 1.800 bambini. A lanciare il progetto è l'Amministrazione del Comune in provincia di Modena, insieme alle cucine di Camst group. L'obiettivo, spiega in una nota direttamente il Comune, è predisporre per i bambini un'alimentazione "sempre più bilanciata, sana e varia sostenendo così una crescita serena ed armoniosa".

E, aggiunge il sindaco Giovanni Gargano, "la sfida è elaborare un intero menu 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". (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA



Scrivi alla redazione



Stampa

DALLA HOME TERRA&GUSTO



Nel Modenese nelle scuole menu dello chef stellato Marchini

[In breve](#)

Vino: Brunello, 2021 da record, 11,4 mln bottiglie su mercato

[Vino](#)

La polenta Concia è il piatto tipico più bilanciato d'Italia

[Cibo e Salute](#)

Peste suina: Toti, maiali allevamento ligure saranno abbattuti

[Istituzioni](#)

Sicurezza alimentare, chef Bowerman apre ciclo incontri BLab

[Cibo e Salute](#)

AgriUE

[vai alla rubrica](#)

Olio: Salov abbatte CO2 con trigenerazione energetica

[Sostenibilità](#)



il Resto del Carlino MODENA

COVID OGGI QUARANTENA TAMPONE FAI DA TE SCUOLA BOLLETTA PICCO PLATEAU FAUCI E BURIONI GRANDI ELETTORI

CRONACA SPORT COSA FARE POLITICA ECONOMIA CULTURA SPETTACOLI EDIZIONI



Cronaca di Modena Cosa Fare Sport

Home > Modena > Cronaca > [Modena, Mensa A Scuola Col Menù...](#)

Modena, mensa a scuola col menù dello chef stellato Luca Marchini

Publicato il 18 gennaio 2022

I 1.800 bambini di Castelfranco Emilia, dal nido alle materne, pranzeranno da veri gourmet





Lo chef stellato Luca Marchini

Castelfranco Emilia (Modena), 18 gennaio 2022 - Alla mensa della scuola il **menù è firmato da uno chef** stellato. Succede a Castelfranco Emilia, dove **1.800 bambini** - da quelli del nido fino a quelli delle elementari - pranzeranno con le prelibatezze ideate **dallo chef Luca Marchini**. A lanciare il progetto è l'Amministrazione del Comune in provincia di Modena, insieme alle cucine di **Camst** group.

L'obiettivo, spiega in una nota direttamente il Comune, è predisporre per i bambini un'**alimentazione "sempre più bilanciata, sana e varia"** sostenendo così una crescita serena ed armoniosa".

Il sindaco **Giovanni Gargano** aggiunge: "La sfida è 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".

© Riproduzione riservata



POTREBBE INTERESSARTI ANCHE



"Covid, accorciare subito la quarantena". I medici sul campo si ribellano al Cts



Covid scuola, presidi: "In Dad una classe su due". Bianchi: "I dati li diamo noi"



Covid Italia oggi: record di contagi e 434 morti. Bollettino e dati del 18 gennaio

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE



Rinviato a giudizio il comico Gabriele Pellegrini, in arte Dado. "Ho detto la verità"



Covid Campania, bollettino 18 gennaio, 21.670 positivi, 38 morti



L'idea

Nelle scuole il menu stellato di chef Marchini

Il progetto del Comune di Castelfranco:
«Valorizziamo i prodotti tipici locali»

Pederzoli a pagina 15

A scuola il menù è opera dello chef stellato

Castelfranco, l'iniziativa di Comune, **Camst** e Luca Marchini: «Dall'asilo alle elementari piatti sani, genuini ma anche appetitosi»

CASTELFRANCO

Sarà un menù nuovo, improntato su una qualità ancora maggiore e sulla presenza di diversi prodotti tipici Dop e Igp. Inoltre, sarà «firmato» dallo chef «stellato» Luca Marchini in collaborazione con **Camst**. Questo, in sintesi, è ciò che sarà proposto già dalle prossime settimane in via sperimentale nelle mense delle scuole castelfranchesi, per poi entrare a regime a partire dal prossimo anno scolastico. A questo progetto hanno collaborato amministrazione comunale, lo chef Luca Marchini e, appunto, l'azienda **Camst**, che ha in appalto il servizio di mensa scolastica.

Inoltre, le sfide non sono finite. Sempre nell'ambito della medesima iniziativa, si punta infatti da un lato a ridurre lo spreco alimentare, dall'altro a rivedere addirittura al ribasso i costi del servizio mensa, fino a 400 euro di risparmio su base annua. A presentare questa novità che riguarderà, una volta che sarà pienamente operativa, circa 2.000 bambini dai nidi alle elementari, sono stati ieri pomeriggio lo stesso sindaco di Castelfranco Emilia, Giovanni Gargano, l'assessore alla scuola Rita Barbieri, Cecilia Pini direttore dei locali **Camst** group e lo chef Luca Mar-



Lo chef stellato Luca Marchini, titolare del ristorante L'Erba del Re a Modena

chini. «La sfida che Comune, Scuole e Gestore vogliono cogliere con questo percorso - ha detto Gargano - 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 conoscen-

IL CUOCO «STAR»

«Inserirò ingredienti Dop e Igp della tradizione emiliana gastronomica, per far conoscere le nostre eccellenze»

za dei prodotti tipici locali». «L'educazione alimentare - ha poi aggiunto l'assessore alla Scuola Rita Barbieri - è importante per valorizzare il cibo e contrastarne lo spreco. Stare «insieme» a tavola provando il «gusto» dell'esplorazione ai sapori è il modo conviviale di porsi all'altro. Aprirsi e sperimentarsi consente di valorizzare la centralità del «sano» e di insegnare a valorizzare l'importanza di avere il cibo e di non sprecarlo». Cecilia Pini ha commentato: «Siamo molto contenti di avviare questo percorso in collaborazione con il Comune di Castelfranco Emilia. 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».

«Il mio compito - ha poi concluso Marchini - sarà principalmente quello di inserire prodotti locali che fungano da volano per un menù dal sapore emiliano, permettendo in tal modo a tutti di degustare l'eccellenza del nostro territorio. Un menù fatto di piatti semplici e gustosi».

Marco Pederzoli

CASTELFRANCO



Lo chef Luca Marchini porta i prodotti top nelle mense scolastiche

Mattia Vernelli

CASTELFRANCO. Un nuovissimo menù stellato che porta la firma dello chef Luca Marchini è in arrivo nelle scuole d'infanzia e primarie. Un progetto unico, che coinvolgerà più di 2mila bambini e che interseca diversi obiettivi: predisporre per i più giovani cibi sani ed equilibrati, passando da un'educazione alimentare all'insegna degli Igp e Dop territoriali, ma anche contrastare lo spreco di cibo.

Il progetto è il frutto della partnership tra il Comune e Camst, l'azienda che gestisce il servizio di ristorazione scolastica. «Credo che questa possa essere una enorme opportunità. La mia presenza – dice lo chef Marchini – consiste nel collaborare con lo staff della Camst per rivedere i menù ed apportarvi miglioramenti. I piatti non saranno gourmet perché quando ci sono di fronte 2mila fruitori al giorno l'importante è che siano buoni e salutari. Il gourmet è un'altra cosa, ma le attenzioni che presteremo all'interno del progetto saranno dello stesso livello».

«Viviamo nel territorio che vanta il maggior numero di Igp e Dop in tutta Europa – dice il sindaco Gianni Gargano – così abbiamo pensato fosse giusto far conoscere ai nostri giovani questi prodotti, figli di tradizioni secolari. La mensa non deve essere solo un

momento in cui i ragazzi si nutrono, ma un vero e proprio momento culturale. Poi c'è anche il tema dei rifiuti: vedere che al termine dei pasti un grande quantitativo di cibo finisce nei pattumi è stato il motivo principale per avviare il progetto. Anche lo stesso rifiuto può insegnarci qualcosa, ed essere inserito in quel percorso di educazione alimentare. Ci tengo a sottolineare che non c'è un aumento economico della quota per la mensa scolastica. Anzi: lavoreremo sul bilancio che andremo ad approvare la prossima settimana per abbassare la quota annuale».

Il progetto inizierà con l'analisi dei prodotti che saranno inseriti nei piatti. Verranno quindi condotte ricerche sulle aziende locali, sui prodotti tipici, sui controlli delle certificazioni del prodotto, ma anche analisi dei costi e rilevazione del gradimento dei bambini. Poi si passerà alla fase di sperimentazione, già nelle prossime settimane, legato a prove di fattibilità dei piatti e all'inserimento nel menù. Verranno ascoltate le opinioni di bimbi ed insegnanti, per apportare eventuali modifiche. Il progetto culmina con la presentazione di due menù: quello autunno-inverno, che sarà avviato da novembre 2022 e in vigore fino a marzo 2023 e quello primavera estate adottato a partire da aprile 2023.



Nel Modenese nelle scuole menu dello chef stellato Marchini

(ANSA) - MODENA, 18 GEN - Un menu firmato dallo chef stellato Luca Marchini per le scuole di Castelfranco Emilia, dai nidi fino alle primarie per 1.800 bambini. A lanciare il progetto è l'Amministrazione del Comune in provincia di Modena, insieme alle cucine di Camst group. L'obiettivo, spiega in una nota direttamente il Comune, è predisporre per i bambini un'alimentazione "sempre più bilanciata, sana e varia sostenendo così una crescita serena ed armoniosa". E, aggiunge il sindaco Giovanni Gargano, "la sfida è elaborare un intero menu



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". (ANSA).

Nel Modenese nelle scuole menu dello chef stellato Marchini

Sarà proposto dai nidi alle primarie e proporrà prodotti tipici



Redazione ANSA MODENA 18 gennaio 2022 16:55

Scrivi alla redazione Stampa



- RIPRODUZIONE RISERVATA

 CLICCA PER
 INGRANDIRE

(ANSA) - MODENA, 18 GEN - Un menu firmato dallo chef stellato Luca Marchini per le scuole di Castelfranco Emilia, dai nidi fino alle primarie per 1.800 bambini.

A lanciare il progetto è l'Amministrazione del Comune in provincia di Modena, insieme alle cucine di [Camst](#) group. L'obiettivo, spiega in una nota direttamente il Comune, è predisporre per i bambini un'alimentazione "sempre più bilanciata, sana e varia sostenendo così una crescita serena ed armoniosa".

E, aggiunge il sindaco Giovanni Gargano, "la sfida è elaborare un intero menu 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". (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA



Scrivi alla redazione Stampa

informazione pubblicitaria

DALLA HOME TERRA&GUSTO



Nel Modenese nelle scuole menu dello chef stellato Marchini

[In breve](#)


Vino: Brunello, 2021 da record, 11,4 mln bottiglie su mercato

[Vino](#)

La polenta Concia è il piatto tipico più bilanciato d'Italia

[Cibo e Salute](#)


Peste suina: Toti, maiali allevamento ligure saranno abbattuti

[Istituzioni](#)


Sicurezza alimentare, chef Bowerman apre ciclo incontri BLab

[Cibo e Salute](#)

AgriUE

[vai alla rubrica](#)

Olio: Salov abbatte CO2 con trigenerazione energetica

[Sostenibilità](#)


Castelfranco Emilia, menu' "stellato" per le scuole del territorio



HAI LA STAMPANTE ROTTA???

Contatta il pronto soccorso Zerosystem!



CLICCA QUI!



Home Castelfranco Emilia Castelfranco Emilia, menù "stellato" per le scuole del territorio

Castelfranco Emilia, menù "stellato" per le scuole del territorio

18 Gennaio 2022

Telegram



Un menù nuovo di zecca, firmato direttamente dallo chef "stellato" Luca Marchini in arrivo a Castelfranco Emilia per le scuole del territorio, dai nidi fino alle primarie, grazie al progetto che vede protagonisti insieme il Comune e le cucine di **Camst** group. Obiettivo di questa nuova partnership, che non ha eguali per tipologia e specificità, predisporre per i bambini un'alimentazione sempre più bilanciata, sana e varia sostenendo così una crescita serena ed armoniosa, senza dimenticare, inoltre, che educare a mangiare con gusto cibi sani, genuini e di sapore gradevole, aiuta 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".

"L'educazione alimentare - ha poi aggiunto l'Assessore alla Scuola Rita Barbieri - è importante per valorizzare il cibo e contrastarne lo spreco. Stare "insieme" a tavola provando il "gusto" dell'esplorazione ai sapori è il modo conviviale di porsi all'altro. Aprirsi e sperimentarsi consente di valorizzare la centralità del "sano" e di insegnare a valorizzare l'importanza di avere il cibo e di non sprecarlo, pensando al futuro e al benessere di tutti".

Il Comune di Castelfranco Emilia, lo ricordiamo, offre quotidianamente a circa 1800 ragazzi che frequentano le mense scolastiche, menù elaborati dai dietisti del gestore del servizio **Camst** group, tenendo conto delle linee guida nazionali e regionali sulla ristorazione scolastica con grande attenzione alla stagionalità: 2 menù con una rotazione su 5

settimane diversificate tra loro.

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 di **Camst** group, si confronterà con le commissioni mensa, incontrerà ragazzi e docenti con lo scopo di elaborare insieme piatti rispettosi non solo della salute ma anche del gusto.

"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, 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:

quello autunno inverno sarà avviato da novembre 2022 e in vigore fino a marzo 2023

quello primavera estate adottato a partire da aprile 2023

Prevederà nuove ricettazioni e la rivisitazione di piatti già abitualmente proposti con l'obiettivo di renderli ancora più graditi ai piccoli utenti.

Un altro importante obiettivo è quello di far entrare nelle mense scolastiche i prodotti gastronomici tipici del nostro 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 ed 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.

Cecilia Pini Direttore locali **Camst** group: "Siamo molto contenti di avviare questo percorso in collaborazione con il Comune di Castelfranco Emilia e dedicato ai piccoli fruitori delle nostre mense scolastiche. 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".

Il menù nei prossimi mesi sarà dinamico: dopo le prove di fattibilità dei piatti in laboratorio, saranno fatti "stress test", ovvero assaggi ed analisi del gradimento; solo dopo aver verificato sul campo la gradibilità 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".



CARPI2000
SUPPLEMENTO AL QUOTIDIANO SASSUOLO2000.IT

LocaTop

**NOLEGGIO
VENDITA
FORMAZIONE
ASSISTENZA**

**PIATTAFORME - SOLLEVATORI
AUTOGRU - MULETTI
L'ALTEZZA A PORTATA DI MANO**

PRIMA PAGINA CARPI BASSA MODENESE MODENA SASSUOLO APPENNINO MODENESE REGIONE METEO

Regione Emilia-Romagna
SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA
non fermiamoci ora, vacciniamoci.
vaccinocovid.regione.emilia-romagna.it

MODENA Via J. Barozzi, 250 059 214640
FORMIGINE P.zza della Repubblica, 2/A 059 556309
ROVATTI
Crozanzese Fratelli
PRONTO INTERVENTO 24 ORE SU 24
CONVENZIONATI PER SERVIZIO CREMAZIONE
www.rovatti.net

NUOVO SUV CITROËN C5 AIRCROSS
CITROËN
Emil-Car
emilcar@citroen.it - www.emilcar.citroen.it
NUOVA CITROËN E-C4 100% ELECTRIC

VIAGGI DEL BOMBO
BIGLIETTI & PULLMAN
PER CONCERTI
E SPETTACOLI

BFC
BOLOGNAFC
STORE.COM
OFFICIAL ONLINE STORE

PER LA TUA
PUBBLICITA' QUI
0536 807013

Home > Castelfranco Emilia > Castelfranco Emilia, menù "stellato" per le scuole del territorio

CASTELFRANCO EMILIA MODENA SCUOLA

Castelfranco Emilia, menù "stellato" per le scuole del territorio

18 Gennaio 2022

ASCOLTA LINEA RADIO
Ora in onda:



Un menù nuovo di zecca, firmato direttamente dallo chef "stellato" Luca Marchini in arrivo a Castelfranco Emilia per le scuole del territorio, dai nidi fino alle primarie, grazie al progetto che vede protagonisti insieme il Comune e le cucine di **Camst** group. Obiettivo di questa nuova partnership, che non ha eguali per tipologia e specificità, predisporre per i bambini un'alimentazione sempre più bilanciata, sana e varia sostenendo così una crescita serena ed armoniosa, senza dimenticare, inoltre, che educare a mangiare con gusto cibi sani, genuini e di sapore gradevole, aiuta 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

arredamenti
BENEVELLI

www.arredamentibenevelli.com

Tel 0522.657102
Via G. Fattori, 24
info@arredamentibenevelli.com
SCANDIANO - RE



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".

"L'educazione alimentare – ha poi aggiunto l'Assessore alla Scuola Rita Barbieri – è importante per valorizzare il cibo e contrastarne lo spreco. Stare "insieme" a tavola provando il "gusto" dell'esplorazione ai sapori è il modo conviviale di porsi all'altro. Aprirsi e sperimentarsi consente di valorizzare la centralità del "sano" e di insegnare a valorizzare l'importanza di avere il cibo e di non sprecarlo, pensando al futuro e al benessere di tutti".

Il Comune di Castelfranco Emilia, lo ricordiamo, offre quotidianamente a circa 1800 ragazzi che frequentano le mense scolastiche, menù elaborati dai dietisti del gestore del servizio **Camst** group, tenendo conto delle linee guida nazionali e regionali sulla ristorazione scolastica con grande attenzione alla stagionalità: 2 menù con una rotazione su 5 settimane diversificate tra loro.

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 di **Camst** group, si confronterà con le commissioni mensa, incontrerà ragazzi e docenti con lo scopo di elaborare insieme piatti rispettosi non solo della salute ma anche del gusto.

"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, 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:

- quello autunno inverno sarà avviato da novembre 2022 e in vigore fino a marzo 2023
- quello primavera estate adottato a partire da aprile 2023

Prevederà nuove ricette e la rivisitazione di piatti già abitualmente proposti con l'obiettivo di renderli ancora più graditi ai piccoli utenti.

Un altro importante obiettivo è quello di far entrare nelle mense scolastiche i prodotti gastronomici tipici del nostro 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 ed 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.

Cecilia Pini Direttore locali **Camst** group: "Siamo molto contenti di avviare questo percorso in collaborazione con il Comune di Castelfranco Emilia e dedicato ai piccoli fruitori delle nostre mense scolastiche. 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".

Il menù nei prossimi mesi sarà dinamico: dopo le prove di fattibilità dei piatti in laboratorio, saranno fatti "stress test", ovvero assaggi ed analisi del gradimento; solo dopo aver verificato sul campo la gradibilità 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".



CARPI2000
SUPPLEMENTO AL QUOTIDIANO SASSUOLO2000.IT

CHI SIAMO

Linea Radio Multimedia srl
P.Iva 02556210363 - Cap.Soc. 10.329,12 i.v.
Reg.Imprese Modena Nr.02556210363 - Rea Nr.311810

Supplemento al Periodico quotidiano Sassuolo2000.it
Reg. Trib. di Modena il 30/08/2001 al nr. 1599 - ROC 7892
Direttore responsabile Fabrizio Gherardi

Phone: 0536.807013

Il nostro **news-network**: sassuolo2000.it - modena2000.it - reggio2000.it - bologna2000.com - appenninonotizie.it

TERRA E GUSTO



Vino: Brunello, 2021 da record, 11,4 mln bottiglie su mercato



Peste suina: Toti, maiali allevamento ligure saranno abbattuti



Un nuovo software per calcolare le emissioni di ammoniaca in agricoltura



DIMENSIONE TESTO



TERRA E GUSTO

HOME > TERRA E GUSTO > NEL MODENESE NELLE SCUOLE MENU DELLO CHEF STELLATO MARCHINI

Nel Modenese nelle scuole menu dello chef stellato Marchini

18 Gennaio 2022



© ANSA

(ANSA) - MODENA, 18 GEN - Un menu firmato dallo chef stellato Luca Marchini per le scuole di Castelfranco Emilia, dai nidi fino alle primarie per 1.800 bambini. A lanciare il progetto è l'Amministrazione del Comune in provincia di Modena, insieme alle cucine di [Camst group](#). L'obiettivo, spiega in una nota direttamente il Comune, è predisporre per i bambini un'alimentazione "sempre più bilanciata, sana e varia sostenendo così una crescita serena ed armoniosa".

E, aggiunge il sindaco Giovanni Gargano, "la sfida è elaborare un intero menu 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". (ANSA).



IL GIORNALE DI SICILIA



SCARICA GRATUITAMENTE
LA PRIMA PAGINA

© Riproduzione riservata

COMMENTA PER PRIMO LA NOTIZIA

COMMENTA CON **facebook**

NOME *

E-MAIL *

COMMENTO *

Ho letto l'[informativa sulla la tutela della privacy](#) e presto il consenso al trattamento dei miei dati personali inseriti.

protetto da reCAPTCHA
Privacy - Termini



IN VIA

* CAMPI OBBLIGATORI

I PIÙ LETTI

OGGI



Green pass, ecco la lista dei negozi dove non servirà: ci sono gli alimentari ma non tabaccai e edicole al



Covid, oltre 4.000 i casi in Sicilia: contagi in frenata ma ancora molte vittime e ricoveri



Il miracolo degli anticorpi monoclonali, in Sicilia guariti dal Covid 1.800 pazienti



Oroscopo: settimana d'oro per l'Acquario, pausa di riflessione per i Gemelli



Lutto nel mondo accademico, è morto Calogero Cammalleri docente a Palermo

CONTRIBUISCI ALLA NOTIZIA:



IN VIA
FOTO O VIDEO



SCRIVI
ALLA REDAZIONE

ALTRE NOTIZIE



ECONOMIA



Terme di Acireale e Sciacca, vertice alla Regione per il piano industriale



POLITICA

29

Open Arms, slitta l'udienza del processo con Salvini a Palermo



ANALISI E COMMENTI



Dal Pnrr le risorse ai Comuni siciliani per costruire e ristrutturare asili nido e istituti dell'infanzia



ECONOMIA



Sanità, scuola, giustizia: oltre 130 mila posti in arrivo tra rinnovi e assunzioni

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER
DEL GIORNALE DI SICILIA.

Ho letto l'[informativa sulla la tutela della privacy](#) e presto il consenso al trattamento dei miei dati personali inseriti.



Privacy - Termini

ISCRIVITI

TRENTINO

Comuni: Trento Rovereto Riva Arco [Altre località](#) ▼

Vai sul sito **ALTO ADIGE**

[Cronaca](#) | [Italia-Mondo](#) | [Foto](#) | [Video](#) | [Lago di Garda](#) | [Montagna](#) | [Scuola](#) | [Economia](#) | [Sport](#) | [Cultura e Spettacoli](#)
[Salute e Benessere](#) | [Viaggiare](#) | [Scienza e Tecnica](#) | [Ambiente ed Energia](#) | [Terra e Gusto](#) | [Qui Europa](#) | [Speciali](#)

Sei in: [Terra e Gusto](#) » [Nel Modenese nelle scuole menu dello...](#) »

Foto

Nel Modenese nelle scuole menu dello chef stellato Marchini

Video

18 gennaio 2022 | A- | A+ | | |

Alimentare: i contenuti della nuova direttiva europea

TERRA-E-

In Usa vola la Valpolicella ed incalza il Borgogna

TERRA-E-

Cina: Vino Italiano trend di cultura tra i giovani cinesi

TERRA-E-

Veneto meta turistica per svizzeri in cerca di qualità

TERRA-E-

855907daf60843d45169de76a18ae405.jpg

(ANSA) - MODENA, 18 GEN - Un menu firmato dallo chef stellato Luca Marchini per le scuole di Castelfranco Emilia, dai nidi fino alle primarie per 1.800 bambini. A lanciare il progetto è l'Amministrazione del Comune in provincia di Modena, insieme alle cucine di [Camst](#) group. L'obiettivo, spiega in una nota direttamente il Comune, è predisporre per i bambini un'alimentazione "sempre più bilanciata, sana e varia sostenendo così una crescita serena ed armoniosa".

E, aggiunge il sindaco Giovanni Gargano, "la sfida è elaborare un intero menu 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". (ANSA).

18 gennaio 2022 | A- | A+ | | |

Home

Cronaca

Italia-Mondo

Foto

Video

Lago di Garda

Montagna

Scuola

Economia

Sport

Cultura e Spettacoli

Comunicati stampa

Castelfranco Emilia, menù “stellato” per le scuole del territorio

 Bologna 2000  51 minuti fa  Notizie da: Provincia di Bologna 

Un menù nuovo di zecca, firmato direttamente dallo chef “stellato” Luca Marchini in arrivo a Castelfranco Emilia per le scuole del territorio, dai nidi fino alle primarie, grazie al progetto che vede protagonisti insieme il Comune e le cucine di [Camst](#) group. Obiettivo di questa nuova partnership, che non ha eguali per tipologia e specificità,...

Leggi la notizia integrale su: [Bologna 2000](#) 

Il post dal titolo: «Castelfranco Emilia, menù “stellato” per le scuole del territorio» è apparso 51 minuti fa sul quotidiano online *Bologna 2000* dove ogni giorno puoi trovare le ultime notizie dell'area geografica relativa a Bologna.



MODENA2000

SUPPLEMENTO AL QUOTIDIANO SASSUOLO2000.IT

PRIMA PAGINA PROVINCIA REGGIO E. BOLOGNA CRONACA METEO



CONFESERCENTI MODENA 50+ La nostra esperienza, al tuo fianco dal 1971.

NUOVO SUV CITROËN C5 AIRCROSS  **Emil-Car** **NUOVA CITROËN E-C4 100% ELECTRIC** 
emilcar@citroen.it - www.emilcar.citroen.it

Gastronomia Quattro Venti
Cucina tipica casalinga emiliana
Pasta fresca
Piatti pronti da asporto
Gnocco e Tigelle



ROUTE 486 

BARBER SHOP 

Home > Castelfranco Emilia > Castelfranco Emilia, menù "stellato" per le scuole del territorio

CASTELFRANCO EMILIA MODENA SCUOLA

Castelfranco Emilia, menù "stellato" per le scuole del territorio

18 Gennaio 2022

ART  
www.artbombravalli.it
oro.art.bombavalli@gmail.com
Facebook: Oro Art
Instagram: oroarissussuolo
piazza Martiri Partigiani, 7 - Sassuolo
Tel. 0536.811091 - 338.9331644

NUOVA CITROËN E-C4 100% ELECTRIC 
DA **199€ / MESE**
TAN 5,49%
TAEG 6,64%
CON ECOBONUS
ROTTAMAZIONE
CITROËN
RICHIEDI PREVENTIVO




Un menù nuovo di zecca, firmato direttamente dallo chef "stellato" Luca Marchini in arrivo a

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

Castelfranco Emilia per le scuole del territorio, dai nidi fino alle primarie, grazie al progetto che vede protagonisti insieme il Comune e le cucine di **Camst** group. Obiettivo di questa nuova partnership, che non ha eguali per tipologia e specificità, predisporre per i bambini un'alimentazione sempre più bilanciata, sana e varia sostenendo così una crescita serena ed armoniosa, senza dimenticare, inoltre, che educare a mangiare con gusto cibi sani, genuini e di sapore gradevole, aiuta 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".

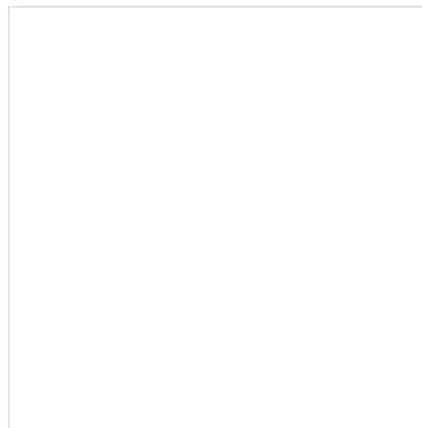
"L'educazione alimentare – ha poi aggiunto l'Assessore alla Scuola Rita Barbieri – è importante per valorizzare il cibo e contrastarne lo spreco. Stare "insieme" a tavola provando il "gusto" dell'esplorazione ai sapori è il modo conviviale di porsi all'altro. Aprirsi e sperimentarsi consente di valorizzare la centralità del "sano" e di insegnare a valorizzare l'importanza di avere il cibo e di non sprecarlo, pensando al futuro e al benessere di tutti".

Il Comune di Castelfranco Emilia, lo ricordiamo, offre quotidianamente a circa 1800 ragazzi che frequentano le mense scolastiche, menù elaborati dai dietisti del gestore del servizio **Camst** group, tenendo conto delle linee guida nazionali e regionali sulla ristorazione scolastica con grande attenzione alla stagionalità: 2 menù con una rotazione su 5 settimane diversificate tra loro.

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 di **Camst** group, si confronterà con le commissioni mensa, incontrerà ragazzi e docenti con lo scopo di elaborare insieme piatti rispettosi non solo della salute ma anche del gusto.

"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, 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:

- quello autunno inverno sarà avviato da novembre 2022 e in vigore fino a marzo 2023
- quello primavera estate adottato a partire da aprile 2023

Prevederà nuove ricettazioni e la rivisitazione di piatti già abitualmente proposti con l'obiettivo di renderli ancora più graditi ai piccoli utenti.

Un altro importante obiettivo è quello di far entrare nelle mense scolastiche i prodotti gastronomici tipici del nostro 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 ed 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.

Cecilia Pini Direttore locali **Camst** group: "Siamo molto contenti di avviare questo percorso in collaborazione con il Comune di Castelfranco Emilia e dedicato ai piccoli fruitori delle nostre mense scolastiche. 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".

Il menù nei prossimi mesi sarà dinamico: dopo le prove di fattibilità dei piatti in laboratorio, saranno fatti "stress test", ovvero assaggi ed analisi del gradimento; solo dopo aver verificato sul campo la gradibilità 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".

[Articolo precedente](#)

Covid, al via l'autotesting di inizio e fine isolamento: domani sarà il primo giorno anche a Reggio Emilia

Martedì, 18 Gennaio 2022

 Nubi basse con qualche schiarita   Accedi

ATTUALITÀ CASTELFRANCO EMILIA

Pranzo “stellato” per i bambini di Castelfranco, a scuola il menu dello chef Marchini

Il menu delle mense scolastiche sarà proposto dallo chef Luca Marchini, in collaborazione con Comune e [Camst group](#)



Redazione

18 gennaio 2022 17:01



Un menù nuovo di zecca, firmato direttamente dallo chef “stellato” Luca Marchini in arrivo a Castelfranco Emilia per le scuole del territorio, dai nidi fino alle primarie, grazie al progetto che vede protagonisti insieme il Comune e le cucine di [Camst group](#). Obiettivo di questa nuova partnership, che non ha eguali per tipologia e specificità, predisporre per i bambini un'alimentazione sempre più bilanciata, sana e varia sostenendo così una crescita serena ed armoniosa, senza dimenticare, inoltre, che educare a mangiare con gusto cibi sani, genuini e di sapore gradevole, aiuta 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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

*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, lo ricordiamo, offre quotidianamente a circa 1800 ragazzi che frequentano le mense scolastiche, menù elaborati dai dietisti del gestore del servizio **Camst** group, tenendo conto delle linee guida nazionali e regionali sulla ristorazione scolastica con grande attenzione alla stagionalità: 2 menù con una rotazione su 5 settimane diversificate tra loro. 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 di Modena, cuoco stellato che entrerà nelle mense scolastiche e lavorerà insieme a cuochi e dietisti di **Camst** group, si confronterà con le commissioni mensa, incontrerà ragazzi e docenti con lo scopo di elaborare insieme piatti rispettosi non solo della salute ma anche del gusto.

*"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, 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: quello autunno inverno sarà avviato da novembre 2022 e in vigore fino a marzo 2023, mentre quello primavera estate sarà adottato a partire da aprile 2023. Prevederà nuove ricette e la rivisitazione di piatti già abitualmente proposti con l'obiettivo di renderli ancora più graditi ai piccoli utenti.

Un altro importante obiettivo è quello di far entrare nelle mense scolastiche i prodotti gastronomici tipici del nostro 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 ed 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.

Cecilia Pini Direttore locali **Camst group:** *“Siamo molto contenti di avviare questo percorso in collaborazione con il Comune di Castelfranco Emilia e dedicato ai piccoli fruitori delle nostre mense scolastiche. 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”.*

© Riproduzione riservata



Si parla di [cucina, scuole](#)

Sullo stesso argomento

ATTUALITÀ

[Cena dell'ultimo dell'anno? Da Bottura un menu stellato da 1000€ a persona](#)

ATTUALITÀ

[Guida Michelin 2022, i 4 ristoranti Bib Gourmand a Modena](#)

ATTUALITÀ

[Guida Michelin Italia 2022: Bottura conferma le tre stelle e una stella verde](#)

ATTUALITÀ

[Tortellini e brodo di cappone. Il brindisi speciale della san Nicola per il personale del punto vaccinale di Castelfranco](#)

REGGIO2000

SUPPLEMENTO AL QUOTIDIANO SASSUOLO2000.IT

PRIMA PAGINA REGGIO EMILIA CASALGRANDE SCANDIANO RUBIERA CASTELLARANO BASSA APPENNINO

lapam **IMPRESE 2021**
PATRIMONIO DEL PAESE La forza del valore artigiano
 www.lapam.eu

VIAGGI DEL BOMBO
BIGLIETTI & PULLMAN PER CONCERTI E SPETTACOLI
 Info e prenotazioni: 335 5720160 - 0536 076450 info@bombero.it www.bombero.it

QUATTRO STAGIONI
UOMO - DONNA OUTLET
 ABBIGLIAMENTO ACCESSORI - SCARPE
SASSUOLO

Gastronomia Quattro Venti
 Cucina tipica emiliana
 Pasta fresca
 Piatti pronti da asporto
 Gnocco e Tigtie

AB RICAMBI
 RICAMBI AUTO USATI E NUOVI
 via Magenta, 52 Sassuolo - Tel. 0536 078768
 www.ab-ricambi.it

Home > Castelfranco Emilia > Castelfranco Emilia, menù "stellato" per le scuole del territorio

CASTELFRANCO EMILIA MODENA SCUOLA

Castelfranco Emilia, menù "stellato" per le scuole del territorio

18 Gennaio 2022

AUTOFFICINA
SPRINTCAR
 Via Radici, 77/c - Veggia di Casalgrande (RE)



Un menù nuovo di zecca, firmato direttamente dallo chef "stellato" Luca Marchini in arrivo a Castelfranco Emilia per le scuole del territorio, dai nidi fino alle primarie, grazie al progetto che vede protagonisti insieme il Comune e le cucine di [Camst](#) group. Obiettivo di questa nuova partnership, che non ha eguali per tipologia e specificità, predisporre per i bambini un'alimentazione sempre più bilanciata, sana e varia sostenendo così una crescita serena ed armoniosa, senza dimenticare, inoltre, che educare a mangiare con gusto cibi sani, genuini e di sapore gradevole, aiuta 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".

"L'educazione alimentare - ha poi aggiunto l'Assessore alla Scuola Rita Barbieri - è importante per valorizzare il cibo e contrastarne lo spreco. Stare "insieme" a tavola provando il "gusto" dell'esplorazione ai sapori è il modo conviviale di porsi all'altro. Aprirsi e sperimentarsi consente di valorizzare la centralità del "sano" e di insegnare a valorizzare l'importanza di avere il cibo e di non sprecarlo, pensando al futuro e al benessere di tutti".



www.oroartbombaralli.it
oro.art.bombardelli@gmail.com
Facebook: Oro Art
Instagram: oroartsassuolo

piazza Martiri Partigiani, 7 - Sassuolo
Tel. 0536.811091 - 338.9331644

NUOVA CITROËN È-C4
100% ÉLECTRIC




DA **199€**/MESE
TAN 5,49%
TAEG 6,64%
CON ECOBONUS
ROTTAMAZIONE
CITROËN

RICHIEDI PREVENTIVO

Il Comune di Castelfranco Emilia, lo ricordiamo, offre quotidianamente a circa 1800 ragazzi che frequentano le mense scolastiche, menù elaborati dai dietisti del gestore del servizio **Camst** group, tenendo conto delle linee guida nazionali e regionali sulla ristorazione scolastica con grande attenzione alla stagionalità: 2 menù con una rotazione su 5 settimane diversificate tra loro.

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 di **Camst** group, si confronterà con le commissioni mensa, incontrerà ragazzi e docenti con lo scopo di elaborare insieme piatti rispettosi non solo della salute ma anche del gusto.

"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, 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:

- quello autunno inverno sarà avviato da novembre 2022 e in vigore fino a marzo 2023
- quello primavera estate adottato a partire da aprile 2023

Prevederà nuove ricette e la rivisitazione di piatti già abitualmente proposti con l'obiettivo di renderli ancora più graditi ai piccoli utenti.

Un altro importante obiettivo è quello di far entrare nelle mense scolastiche i prodotti gastronomici tipici del nostro 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 ed 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.

Cecilia Pini Direttore locali **Camst** group: "Siamo molto contenti di avviare questo percorso in collaborazione con il Comune di Castelfranco Emilia e dedicato ai piccoli fruitori delle nostre mense scolastiche. 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".

Il menù nei prossimi mesi sarà dinamico: dopo le prove di fattibilità dei piatti in laboratorio, saranno fatti "stress test", ovvero assaggi ed analisi del gradimento; solo dopo aver verificato sul campo la gradibilità 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".

Articolo precedente

Covid, al via l'autotesting di inizio e fine isolamento: domani sarà il primo giorno anche a Reggio Emilia

REGGIO2000
SUPPLEMENTO AL QUOTIDIANO SASSUOLO2000.IT

CHI SIAMO

Linea Radio Multimedia srl
P.Iva 02556210363 - Cap.Soc. 10.329,12 i.v.
Reg.Imprese Modena Nr.02556210363 - Rea Nr.311810

Supplemento al Periodico quotidiano Sassuolo2000.it
Reg. Trib. di Modena il 30/08/2001 al nr. 1599 - ROC 7892
Direttore responsabile Fabrizio Gherardi

Phone: 0536.807013

Il nostro **news-network**: sassuolo2000.it - modena2000.it - bologna2000.com - carpi2000.it - appenninonotizie.it



Contattaci: redazione@reggio2000.it



SASSUOLO2000.it
QUOTIDIANO ONLINE

DOVE C'È LINEA
C'È LA TUA RADIO

LINEA RADIO
Scarica l'app per il tuo smartphone

PRIMA PAGINA SASSUOLO FIORANO FORMIGINE MARANELLO MODENA ▾ REGGIO EMILIA ▾ BOLOGNA

Regione Emilia-Romagna

non fermiamoci ora, vacciniamoci.
vaccinocovid.regione.emilia-romagna.it

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA

lapam

www.lapam.eu

IMPRESE 2021
PATRIMONIO DEL PAESE

La forza del valore artigiano

VIAGGI DEL BOMBEO

BIGLIETTI & PULLMAN PER CONCERTI E SPETTACOLI

Info e prenotazioni: 335 5720160 - 0536 076450 info@bombeo.it www.bombeo.it

AB RICAMBI
RICAMBI AUTO USATI E NUOVI

via Magenta, 52 Sassuolo - Tel. 0536 078768
www.ab-ricambi.it

QUATTRO STAGIONI

UOMO - DONNA
OUTLET
ABBIGLIAMENTO
ACCESSORI - SCARPE

SASSUOLO

PRINK SASSUOLO

Via indipendenza 34

0536 881128 sassuolo@prink.it

Home > Castelfranco Emilia > Castelfranco Emilia, menù "stellato" per le scuole del territorio

Castelfranco Emilia | Modena | Scuola

Castelfranco Emilia, menù "stellato" per le scuole del territorio

18 Gennaio 2022



Un menù nuovo di zecca, firmato direttamente dallo chef “stellato” Luca Marchini in arrivo a Castelfranco Emilia per le scuole del territorio, dai nidi fino alle primarie, grazie al progetto che vede protagonisti insieme il Comune e le cucine di [Camst](#) group. Obiettivo di questa nuova partnership, che non ha uguali per tipologia e specificità, predisporre per i bambini un'alimentazione sempre più bilanciata, sana e varia sostenendo così una crescita serena ed armoniosa, senza dimenticare, inoltre, che educare a mangiare con gusto cibi sani, genuini e di sapore gradevole, aiuta 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”.

“L'educazione alimentare – ha poi aggiunto l'Assessore alla Scuola Rita Barbieri – è importante per valorizzare il cibo e contrastarne lo spreco. Stare “insieme” a tavola provando il “gusto” dell'esplorazione ai sapori è il modo conviviale di porsi all'altro. Aprirsi e sperimentarsi consente di valorizzare la centralità del “sano” e di insegnare a valorizzare l'importanza di avere il cibo e di non sprecarlo, pensando al futuro e al benessere di tutti”.

Il Comune di Castelfranco Emilia, lo ricordiamo, offre quotidianamente a circa 1800 ragazzi che frequentano le mense scolastiche, menù elaborati dai dietisti del gestore del servizio [Camst](#)

group, tenendo conto delle linee guida nazionali e regionali sulla ristorazione scolastica con grande attenzione alla stagionalità: 2 menù con una rotazione su 5 settimane diversificate tra loro.

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 di Camst group, si confronterà con le commissioni mensa, incontrerà ragazzi e docenti con lo scopo di elaborare insieme piatti rispettosi non solo della salute ma anche del gusto.

"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, 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:

- quello autunno inverno sarà avviato da novembre 2022 e in vigore fino a marzo 2023
- quello primavera estate adottato a partire da aprile 2023

Prevederà nuove ricette e la rivisitazione di piatti già abitualmente proposti con l'obiettivo di renderli ancora più graditi ai piccoli utenti.

Un altro importante obiettivo è quello di far entrare nelle mense scolastiche i prodotti gastronomici tipici del nostro 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 ed 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.

Cecilia Pini Direttore locali Camst group: "Siamo molto contenti di avviare questo percorso in collaborazione con il Comune di Castelfranco Emilia e dedicato ai piccoli fruitori delle nostre mense scolastiche. 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".

Il menù nei prossimi mesi sarà dinamico: dopo le prove di fattibilità dei piatti in laboratorio, saranno fatti "stress test", ovvero assaggi ed analisi del gradimento; solo dopo aver verificato sul campo la gradibilità 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".

CHI SIAMO



Linea Radio Multimedia srl

P.Iva 02556210363

Cap.Soc. 10.329,12 i.v.

Reg.Imprese Modena Nr.02556210363

Rea Nr.311810

Periodico quotidiano Sassuolo2000.it

Reg. Trib. di Modena il 30/08/2001

al nr. 1599 - ROC 7892

Direttore responsabile Fabrizio Gherardi

Phone: 0536.807013



Contattaci: redazione@sassuolo2000.it

TUTTOSPORT.com



LIVE

LEGGI IL GIORNALE

ABBONATI ORA

TUTTOSPORT.com

/ PALLAVOLO / COPPE

Perugia e Padova a caccia dell'ultimo posto in Final Four di Coppa

Domani alle 20.30 in Umbrai si sfidano le formazioni di Grbic e Cuttini per raggiungere Piacenza, Milano e Trento che hanno già staccato il pass domenica scorsa

18.01.2022 17:53

7 MIN ⌚

Kloene

Sir Safety

f **PERUGIA-** Domani, mercoledì 19 gennaio, alle ore 20.30, va in scena, al Pala Barton di Perugia, l'ultimo quarto di finale in gara unica che definirà il quadro delle semifinaliste della [Final Four di Coppa Italia](#). Dopo le qualificazioni di Milano, Piacenza e Trento si confronteranno Sir Safety Conad Perugia e Kioene Padova in un match sulla carta dall'esito che sembra scontato ma l'esito degli incontri andati in scena domenica fanno andare cauti sui pronostici.

Dopo due finali consecutive perse, entrambe all'Unipol Arena di Bologna con la Lube, i Block Devils vogliono tornare da protagonisti nell'impianto bolognese. I risultati a sorpresa maturati nel weekend spingono il sestetto umbro a non abbassare la guardia contro una formazione frizzante come quella veneta, che in Regular Season è riuscita a centrare degli exploit esterni a Monza e a Trento. Sul fronte opposto, gli uomini di Jacopo Cuttini hanno meno da perdere. I patavini si sono qualificati nella griglia con l'ultimo pass disponibile e scenderanno in campo senza troppe pressioni con un recente passato fatto di due eliminazioni nei Quarti nelle ultime quattro edizioni di Coppa Italia.

TUTTOSPORT.com

SIR SAFETY CONAD PERUGIA – KIOENE PADOVA-

PRECEDENTI: 20 (17 successi Sir Safety Conad Perugia, 3 successi Kioene Padova)

PRECEDENTI IN COPPA ITALIA: 3 – Quarti di Finale 2019-2020 (Perugia-Padova 3-0); Quarti di Finale 2018-2019 (Perugia Padova 3-1); Quarti di Finale 2017-2018 (Perugia – Padova 3-1)

EX: Dragan Travica a Padova dal 2017/18 al 2019/20, Jan Zimmermann a Perugia nel 2020/21.

A CACCIA DI RECORD:

In Coppa Italia: Wilfredo Leon Venero - 11 punti ai 200 (Sir Safety Conad Perugia)

In carriera: Thijs Ter Horst - 19 punti ai 1500 (Sir Safety Conad Perugia), Eric Loeppky - 13 punti ai 500, Marco Vitelli - 4 punti agli 800 (Kioene Padova).

La storia di Perugia in Coppa Italia

10 partecipazioni:

9 in Coppa Italia A1 nelle stagioni 2020-2021 (sconfitta in Finale dalla Cucine Lube Civitanova), 2019-2020 (sconfitta in Finale dalla Cucine Lube Civitanova), 2018-2019 (vincente in Finale contro la Cucine Lube Civitanova), 2017-2018 (vincente in Finale contro la Cucine Lube Civitanova), 2016-2017 (eliminata nei Quarti di Finale da LPR Piacenza), 2015-2016 (eliminata in Semifinale dalla DHL Modena), 2014-2015 (eliminata in Semifinale dalla Diatec Trentino), 2013-2014 (sconfitta in Finale dalla Copra Elios Piacenza), 2012-2013 (eliminata ai Quarti di Finale dall'Itas Diatec Trentino).

1 in Coppa Italia A2 nella stagione 2011-2012 (eliminata in Semifinale dalla BCC-NEP Castellana Grotte).

2 trofei vinti: 2018-2019 e 2017-2018 contro la Cucine Lube Civitanova.

La storia di Padova in Coppa Italia

28 partecipazioni:

11 nella Coppa Italia di Serie A1 nelle stagioni 2020-2021 (eliminata nei Quarti di Finale dalla Cucine Lube Civitanova), 2019-2020 (eliminata ai Quarti dalla Sir Safety Conad Perugia), 2018-2019 (eliminata nei Quarti di Finale dalla Sir Safety Conad Perugia), 2017-2018 (eliminata nei Quarti di Finale dalla Sir Safety Conad Perugia), 2016-2017 (eliminata negli Ottavi di Finale dalla Tonno Callipo Calabria Vibo Valentia), 2007-2008 (eliminata ai Quarti di Finale dalla Bre Banca Lannutti Cuneo), 2004-2005 (eliminata in Semifinale dalla Sisley Treviso), 2003-2004 (eliminata ai Quarti di Finale dalla Lube Banca Marche Macerata), 2000-2001 (eliminata in Semifinale della fase preliminare dalla Noicom Alpitour Cuneo), 1999-2000 (eliminata negli Ottavi di Finale dalla Del Monte Ferrara), 1998-1999 (eliminata ai Quarti di Finale dalla Sisley Treviso).

14 nella Coppa Italia Mista A1/A2 nelle stagioni 1997-1998 (eliminata ai Quarti di Finale dalla Sisley Treviso), 1996-1997 (eliminata ai Quarti di Finale dalla Las Daytona Modena), 1995-1996 (eliminata agli Ottavi di Finale dalla Cariparma Parma), 1994-1995 (eliminata ai Sedicesimi di Finale dalla Les Copains Jeans Ferrara), 1993-1994 (eliminata ai Quarti di Finale dalla Milan Volley), 1992-1993 (eliminata agli Ottavi di Finale dalla Alpitour Cuneo), 1991-1992 (eliminata ai Quarti di Finale dalla Maxicono Parma), 1989-1990 (eliminata ai Quarti di Finale della fase finale dalla Sisley Treviso), 1988-1989 (eliminata in Semifinale dalla Panini Modena), 1987-1988 (eliminata ai Quarti di Finale dalla Camst Bologna), 1985-1986 (eliminata al 2° turno della fase preliminare dalla Victor Village Ugento), 1984-1985 (eliminata ai Quarti di Finale della fase preliminare dalla Enermix Milano), 1982-1983 (eliminata al 2° turno dalla Steton Carpi), 1978-1979 (12a classificata su 32 squadre partecipanti).

3 in Coppa Italia di A2 nelle stagioni 2013-2014 (vincente in Finale contro Vero Volley Monza), 2010-2011 (eliminata in Semifinale dalla NGM Mobile S. Croce), 2009-2010 (eliminata ai Quarti di Finale dalla BCC-NEP Castellana Grotte).

1 trofeo vinto in Coppa Italia A2: 2013-2014 contro Vero Volley Monza.

Simone Giannelli (Sir Safety Conad Perugia)- *« Padova è una squadra che gioca bene e che sta facendo una bella stagione. Lo dimostra anche l'accesso ai quarti di finale di Coppa Italia perché entrare nelle prime otto della Superlega non è mai una cosa scontata. Puntano molto sulla loro battuta, difendono tanto e ti costringono a dover giocare al massimo per portare a casa il risultato. Lo abbiamo già visto in campionato, da loro è stata una partita dura e tosta. Mercoledì mi aspetto un'altra partita del genere, loro verranno a Perugia tranquilli e faranno certamente del loro meglio. Dovremo farlo anche noi, vogliamo cercare il nostro miglior gioco e vogliamo conquistare l'accesso alla Final Four che è un nostro obiettivo. Speriamo anche in questi giorni che mancano alla partita di poterci concentrare sugli allenamenti perché nell'ultimo periodo abbiamo avuto davvero poco tempo per allenarci ».*

Matteo Trolese (Secondo Allenatore Kioene Padova)- *« Essere arrivati a giocarci questa partita è un premio per il buon girone di andata che abbiamo fatto. Affrontiamo una squadra che ha altri obiettivi rispetto ai nostri e non sarà facile dopo l'ondata di contagi che ha coinvolto i nostri giocatori e parte dello staff. Andremo a Perugia con il nostro spirito e per fare il massimo per metterli in difficoltà, consapevoli che quella di mercoledì sarà la prima partita dopo due settimane di stop forzato ».*

RISULTATI QUARTI DI FINALE DEL MONTE® COPPA ITALIA SUPERLEGA-

Itas Trentino-Vero Volley Monza 3-0 (25-16, 25-13, 25-21)

Cucine Lube Civitanova-Allianz Milano 1-3 (22-25, 25-19,
20-25, 27-29)

Leo Shoes PerkinElmer Modena-Gas Sales Bluenergy
Piacenza 1-3 (20-25, 25-22, 21-25, 24-26)

GARA UNICA DI QUARTI DEL MONTE COPPA ITALIA SUPERLEGA-

Mercoledì 19 Gennaio 2022, ore 20.30

Sir Safety Conad Perugia - Kioene Padova Arbitri:
Frapiccini, Cappello

Da non perdere

[Passano Milano, Piacenza e Trento >](#) [Si giocano i Quarti >](#)

[Tutte le news di Coppe](#)

Super Offerta sull'Edizione Digitale >

Ripartono le coppe europee

Abbonati all'edizione digitale con un maxi-sconto del 56%!

Sempre con te, come vuoi

[ABBONATI ORA](#) [Leggi il giornale >](#)

TUTTOSPORT.com

Cronache

La cultura della salute



A sinistra lo chef Luca Marchini, titolare del ristorante L'Erba del Re a Modena. Andrea Incerti Vezzani (a destra) è titolare del ristorante Cà Matilde di Quattro Castella (Reggio Emilia)



Scuole e ospedali, cucinano gli chef

Luca Marchini cura il menù per le classi di Castelfranco, Andrea Incerti Vezzani ha istruito gli staff delle mense nei reparti sanitari di Reggio

Marchini: «Basta con la parola mensa, io propongo convivio»

«Gli alunni vanno educati al cibo. Un segreto? Prima la verdura»

di Marco Pederzoli
CASTELFRANCO (Modena)

A Castelfranco Emilia, la città tra Modena e Bologna che ha dato i natali al tortellino, mangiare è sempre stata una cosa seria. Tanto che in vista del prossimo anno scolastico è già partito in questi giorni un inedito progetto nelle scuole (materne ed elementari, poi in prospettiva anche nei nidi), per intervenire direttamente sulle mense con molteplici obiettivi: migliorare la loro qualità, educare gli alunni al gusto della tradizione, ridurre gli sprechi. E perfino far spendere meno le famiglie. Tre sono gli attori che hanno avviato l'iniziativa: l'amministrazione comunale, Camst group (gestore delle mense a Castelfranco) e lo chef Luca Marchini, che a Modena è titolare del rinomato ristorante stellato Michelin «L'Erba del Re». Proprio Marchini parla di questa nuova sfida.

Chef Marchini, cosa cambierà nelle mense scolastiche di Castelfranco Emilia?

«Innanzitutto vorrei rivedere il termine mensa. Ho proposto, ma la mia idea deve essere ancora accettata, di chiamarlo convivio. Perché vuole essere appunto il luogo in cui i bambini, con il supporto fondamentale del corpo docente e di chi distribuisce loro i piatti, degustano il cibo, lo assaporino, si confrontano».

Quindi, cosa ci sarà nel piatto?

«Il maggior numero di prodotti tipici del territorio. Faccio qualche esempio: se eliminiamo il lambrusco, se non per qualche marinatura, ci saranno senz'altro il Parmigiano Reggiano

no Dop, l'Aceto Balsamico di Modena, la Mortadella, il Prosciutto e anche quella ricotta e quei formaggi che sono di alta qualità e vengono prodotti da aziende dei paraggi. Quando è possibile, naturalmente andremo a introdurre anche qualche fetta di zampone».

Frutta e verdura?
«Senza altro. Un altro obiettivo è quello di arrivare a un 80% della stagionalità».

Proprio frutta e verdura, però, rischiano spesso di essere scartate dalle preferenze dei bambini. Come fare?

«Ci possono essere diverse soluzioni. Innanzitutto si può invertire l'ordine dei piatti, servendo magari la verdura prima della pasta. Poi, iniziando con porzioni più contenute e possibilità di fare il bis: due fagiolini nel piatto, ad esempio, se appetitosi, si mangiano più volentieri che un piatto intero. Inoltre, si può "giocare" con gli ingredienti. Prendiamo ad esempio la rapa: quasi nessun bambino la mangia. Ma se io questa rapa la utilizzo per addolcire il sapore del pomodoro, allora a livello nutrizionale ho fatto bingo. L'importante, alla fine, è educare il loro palato. Così, acquisteranno sempre più consapevolezza».

Domanda per tutti: oggi è possibile mangiare meglio di ieri?

«Non c'è più la nonna che va a prendere la verdura nell'orto, ma si va al supermercato. Eppure, resto convinto che oggi, cercando nei luoghi giusti e dai giusti fornitori, la qualità potrebbe essere anche migliore rispetto al passato. Per certi prodotti, è meglio andare direttamente dal produttore, per annusare e vivere ciò che si acquista».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



OBBIETTIVO BENESSERE

«Nel piatto ci sarà il maggior numero di prodotti tipici del territorio»



LE NOVITÀ

«Alcune ricette sono state cambiate. Abbiamo privilegiato legumi e verdure»

Incerti Vezzani: «Sulle diete c'è un grande lavoro di controllo»

«Meno grassi per i malati. Più utilizzo di forni e vapore»

di Andrea Fiori
REGGIO EMILIA

D'accordo: è un ospedale, non un ristorante. Ma se il pollo sa di pollo, la pasta è al dente e la domenica i cappelletti scacciano dal piatto gli ineluttabili quadrettini annegati nel brodino, anche mangiare in pigiama può avere un suo perché.

«Lasciate che il cibo sia la vostra medicina», dice - citando Ippocrate - lo chef stellato Andrea Incerti Vezzani, 51 anni, titolare del prestigioso Cà Matilde di Quattro Castella. Lo chef - poco prima dell'esplosione della pandemia - è stato invitato dall'Ausl a tenere un ciclo di lezioni agli staff che, nelle cucine degli ospedali della provincia reggiana, preparano personalmente i piatti per i degenti: 1.800 pasti quotidiani nel solo Santa Maria, l'ospedale del capoluogo. È stato un successo. Al punto che gli allievi, a loro volta, si sono offerti di spiegare le novità agli impiegati dell'Ausl: posti bruciati in due ore.

Chef, ci racconti.

«Sono partito dalla visita negli ospedali, per capire esigenze e metodi di lavoro. Poi, aiutato dalla loro nutrizionista, ho aggiornato il menu».

Ricette anticate?

«Alcune andavano rifatte. Spesso, per abitudine, si danno per scontate e si va avanti. Poi ho incontrato gli operatori. Turni diurni, turni notturni, c'è voluto tempo».

E il menu?

«Ovviamente c'è un capitolato da rispettare. Però mi sono messo lì con i cataloghi, abbiamo

trovato il miglior prodotto in funzione del suo utilizzo. Meno carne, più verdure e legumi».

L'accoglienza in cucina com'è stata?

«Beh, mi sono sembrati tutti contenti, giovani e meno giovani. Abbiamo cominciato a modificare insieme le ricette. E ad assaggiare insieme. Perché se me la fai cambiare devo rendermi conto della differenza, dei miglioramenti».

Su cosa ha insistito?

«Sulla modifica dei tempi di cottura. Ma anche sul maggior impiego dei forni e del vapore. Abbiamo diminuito il quantitativo di condimenti e grassi. Fanno sembrare i piatti più buoni, ma non è così. Spesso coprono i veri sapori delle pietanze. Poi abbiamo curato alcuni aspetti organizzativi».

In che modo?

«Piuttosto che preparare tutti i giorni il soffritto, cuocio cento chili di verdura, la conservo sottovuoto e ce l'ho sempre pronta. Così risparmio mezz'ora».

In ospedale il menu deve rispettare le intolleranze dei singoli degenti.

«Era già stato fatto un lavoro bellissimo sul pane, che ha una dose meno importante di sale. Guardi, la gente non immagina il lavoro di controllo sulle diete che c'è dietro ogni piatto. E della passione che ci mettono in cucina. Peccato solo che la pandemia abbia interrotto il secondo step».

Quale?

«Il lavoro di controllo sui risultati».

Insomma, Master Chef.

«Eh eh».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Home > 2022 > Gennaio > 20 > Luca Marchini e il menu "stellato" per le scuole di Castelfranco Emilia (MO)

ALTRE STORIE

Luca Marchini e il menu "stellato" per le scuole di Castelfranco Emilia (MO)

REDAZIONE - 20/01/2022

00 VIEWS



Un menu firmato direttamente dallo chef "stellato" Luca Marchini è in arrivo nelle scuole di Castelfranco Emilia (MO), dai nidi fino alle primarie. E' il portato di un progetto che vede protagonisti insieme il Comune del territorio modenese e le cucine di **Camst group**, colosso della ristorazione emiliano. Obiettivo di questa nuova partnership, che non ha eguali per tipologia e specificità, è **predisporre per i bambini un'alimentazione sempre più bilanciata, sana e varia sostenendo così una crescita serena ed armoniosa, senza dimenticare, inoltre, che educare a mangiare con gusto cibi sani, genuini e di sapore gradevole, aiuta il giovane di oggi a rimanere in salute anche in età adulta.**

La sfida

“La sfida che Comune, scuole e gestore del servizio vogliono cogliere con questo percorso è quella di elaborare un intero menu 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”: è quanto ha detto **il sindaco Giovanni Gargano di Castelfranco**, ponendo al contempo l’accento sull’altro grande obiettivo dell’iniziativa: “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”.**

“L’educazione alimentare è importante per valorizzare il cibo e contrastarne lo spreco”, ha detto a sua volta **l’assessore alla Scuola Rita Barbieri**. Secondo la quale, stare “insieme” a tavola provando il “gusto” dell’esplorazione ai sapori è il modo conviviale di porsi all’altro: “Aprirsi e sperimentarsi consente di valorizzare la centralità del ‘sano’ e di insegnare a valorizzare l’importanza di avere il cibo e di non sprecarlo, pensando al futuro e al benessere di tutti”.

Il Comune di Castelfranco Emilia offre quotidianamente a circa 1800 ragazzi che frequentano le mense scolastiche, menu elaborati dai dietisti del gestore del servizio **Camst group**, tenendo conto delle linee guida nazionali e regionali sulla ristorazione scolastica con grande attenzione alla stagionalità: **2 menu con una rotazione su 5 settimane diversificate tra loro.**

Il nuovo menu “stellato”

Il menu, 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 di **Camst group**, si confronterà con le commissioni mensa, incontrerà ragazzi e docenti con lo scopo di elaborare insieme piatti rispettosi non solo della salute ma anche del gusto.

“Ritengo sia una grande opportunità reciproca quella di unire competenze ed esperienze nella gestione della composizione e produzione dei menù destinati alla scuola”, ha commentato il suo coinvolgimento nell’iniziativa lo chef. “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”. Secondo

TRANSLATE:

Marchini, 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: “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 menu 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 menu, 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: quello autunno inverno sarà avviato da novembre 2022 e in vigore fino a marzo 2023; quello primavera estate adottato a partire da aprile 2023.**

Prevederà nuove ricette e la rivisitazione di piatti già abitualmente proposti con l’obiettivo di renderli ancora più graditi ai piccoli utenti.

Un 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 Marchini nella cucina che produce i pasti veicolati**, da qui una fase di ricerca ed analisi dei prodotti del territorio da inserire nei piatti del menu; 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.

I bambini al centro

Cecilia Pini, direttore locali Camst group ha detto: “Siamo molto contenti di avviare questo percorso in collaborazione con il Comune di Castelfranco Emilia e dedicato ai piccoli fruitori delle nostre mense scolastiche. 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”.

Il menu nei prossimi mesi sarà dinamico: dopo le prove di fattibilità dei piatti in laboratorio, saranno fatti “stress test”, ovvero assaggi ed analisi del gradimento; solo dopo aver verificato sul campo la gradibilità del piatto sperimentale introdotto, lo stesso sarà inserito in menu. La popolazione scolastica sarà tenuta costantemente aggiornata attraverso format comunicativi contenenti le variazioni di menu 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 menu scolastico “stellato”.**



Camst group insieme al Comune di Castelfranco Emilia (MO) per il primo menù scolastico "stellato"

 Pubblicato da [indexfood_redazione](#) |  In [Dalle Aziende](#) |  Il 19 Gennaio 2022
[Follow @indexfood1](#)

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



group | Più di una scelta

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 questa caso con una valenza


LA TUA AREA RISERVATA



Iscriviti alla Newsletter !



Iscriviti alla nostra newsletter per consigli utili e risorse preziose dal mondo dell'Agroalimentare.



Presto il consenso al trattamento dei miei dati personali con le modalità e per le finalità di cui alla [presente informativa](#). (richiesto)

Il MarketPlace di IndexFood

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

★ Offro

★ Annunci di Lavoro

★ Cerco

★ Offro

🔍 Tutti i Prodotti

📁 Tutte le Aziende

Ultime Aziende nel Marketplace



Ecoitalia Evolution

pubblicato il 26 Maggio 2020
da [ecoitalia-evolution](#)



QR Quality

pubblicato il 23 Aprile 2020
da [qr-quality](#)



Unica - Il Cestino di Pane

pubblicato il 12 Marzo 2020
da [unica-il-cestino-di-pane](#)



Cabolqui Bolivia

pubblicato il 12 Marzo 2020
da [cabolqui-bolivia](#)



Caboo Paper Products Inc.

pubblicato il 12 Marzo 2020
da [caboo-paper-products-inc](#)

Ultimi Annunci dal Marketplace



AAA CERCASI AGENZIA per C...

pubblicato il 13 Novembre 2020
da [indexfood_redazione](#)



Sanificazione a norma per Ris...

pubblicato il 28 Maggio 2020
da [ecoitalia-evolution](#)



Sanificazione a norma per la t...

pubblicato il 28 Maggio 2020
da [ecoitalia-evolution](#)



Offriamo 5.000 bustine di Gel ...

pubblicato il 28 Maggio 2020
da [ecoitalia-evolution](#)

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: [Camst Group](#)

Bologna, 19 gennaio 2022



Tag: [Camst](#) Group, Comune di Castelfranco Emilia, menù scolastico "stellato"

Condividi questa Notizia

 Facebook

 Twitter

 LinkedIn

 Pinterest

Segui IndexFood

Partecipa sul Sito

 Tutte le Notizie

 La Redazione

 Fatti Pubblicità

 Iscriviti alla Newsletter



Sanificazioni ambientali

pubblicato il 28 Maggio 2020
da [ecoitalia-evolution](#)

Ultimi Prodotti dal Marketplace



Diffusore Silver - Spring Air

pubblicato il 27 Maggio 2020
da [ecoitalia-evolution](#)



UNICA - Cestino di pane com...

pubblicato il 12 Marzo 2020
da [unica-il-cestino-di-pane](#)



LATTE DI MANDORLA FATTO ...

pubblicato il 14 Giugno 2019
da [buongustai-di-calabria](#)



PANETTO DI PASTA DI MAND...

pubblicato il 14 Giugno 2019
da [buongustai-di-calabria](#)



CAPRICCIO DI PESCE NEONAT...

pubblicato il 13 Giugno 2019
da [buongustai-di-calabria](#)

I Tag del Marketplace

- marketing
- comunicazione
- olio
- cereali
- impianti di refrigerazione
- pastificio
- prodotti tipici
- formaggi
- catering
- frutta
- prodotti enogastronomici
- conserven alimentari
- alimenti biologici
- conserven
- pomodori
- frantoio
- ristorazione
- frantoio cavalli
- prodotti tipici pugliesi
- Agrumi
- Sanificazione
- olio pugliese
- distributori
- limoni
- arance
- bar
- caseificio
- ortaggi
- coldiretti
- agenti
- contenitori ecologici
- fiere
- import export
- birre
- fiera
- pesce
- ho.re.ca
- retail
- packaging
- legumi
- prodotti biologici
- pasta
- ristorante
- gluten free
- olio

19/01/2022 13:43



- Home
- CIBO&BEVANDE ▾
- AGRICOLTURA
- TURISMO ▾
- ISTITUZIONI
- TECNOLOGIE
- APPROFONDIMENTI ▾
- CHI SIAMO
- SERVIZI OFFERTI



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

© GEN 19, 2022 Camst Group, Chef Luca Marchini, menu scolastico stellato

(Agen Food) – Bologna, 19 gen. – 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 . 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 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 , seguendo le linee guida nazionali e regionali sulla ristorazione scolastica e la stagionalità. Il nuovo menù, che sarà studiato

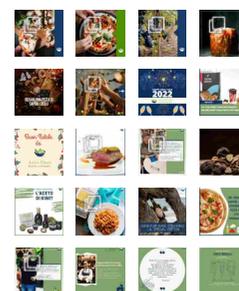
PARLIAMO DI



INSTAGRAM FEED



agen_food



Carica altro...

Segui su Instagram

CONTRIBUTORS

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".

#camstgroup #chefluacamarchini #menuscolasticostellato



qualità, gusto e piacere

LE INTERVISTE DI

Intervista a Simonetta Cervelli, titolare della Gelateria "Splash" (17 dicembre 2021)



Intervista a Oscar La Rosa, fondatore di "Economia Carceraria" (10 dicembre 2021)



Intervista a Max Cozzoli di Sugood (19 Novembre 2021)

Visualizzato da: 2



Lindt & Sprüngli, crescita delle vendite a due cifre nonostante le preoccupazioni dovute al COVID »

Di Redazione Agenfood



Intervista a Simona Limentani, fondatrice di Zolle (30 Ottobre 2021)



Simona Limentani – Zolle

Intervista Pierantonio Sgambaro – Presidente Pasta Sgambaro (29 giugno 2021)



Intervista Andrea Arizzi – portavoce The Fork Italia (9 giu 2021)



ARTICOLI CORRELATI

Vendite a due cifre nonostante le preoccupazioni dovute al COVID
© GEN 19, 2022

Banco Alimentare, risultati finali: "Un sorriso con il cuore e la MENTE"
© GEN 19, 2022

alimentazione e panificazione, Flai Cgil riunisce i responsabili regionali
© GEN 19, 2022

RESTA AGGIORNATO

Nome

Email

Modena, la mensa scolastica è firmata dallo chef stellato Luca Marchini

Nelle mense delle scuole elementari e degli asili di Castelfranco Emilia, Modena, il menu è firmato dallo chef stellato Luca Marchini.

[Home](#) > [Notizie](#) > Modena, la mensa scolastica è firmata dallo chef stellato Luca Marchini



di Luca Venturino
19 Gennaio 2022

Gli studenti e bimbi delle scuole elementari e degli asili (compreso il nido!) di Castelfranco Emilia, in provincia di **Modena** pranzeranno alla **mensa scolastica** con un menu firmato dallo chef stellato **Luca Marchini**.

Il progetto arriva dall'Amministrazione dello stesso Comune insieme alla cucine di **Camst** group, e coinvolge 1800 bambini per predisporli verso un'alimentazione sempre più bilanciata, sana e varia. E in effetti chi meglio di uno chef stellato potrebbe insegnare i precetti di una dieta corretta? "La sfida è elaborare un intero menu scolastico non solo sano ed equilibrato, ma anche appetibile e riconoscibile" spiega il sindaco locale, **Giovanni Gargano**, che sottolinea come l'obiettivo sia anche quello di educare i ragazzi alla conoscenza dei prodotti tipici locali attraverso la preparazione (e l'assaggio, ovviamente) di piatti tipici della gastronomia emiliana.

Fonte: **Il Resto del Carlino**

Hai notato errori?

Usiamo i cookie per fornire un'esperienza più sicura e per rivolgere alcune inserzioni al pubblico giusto. Cliccando o navigando sul sito, acconsenti alla raccolta da parte nostra di informazioni tramite i cookie. Puoi anche [disattivare la personalizzazione degli annunci](#) o consultare la nostra [informativa privacy](#).



Non riceve alcun finanziamento pubblico
Direttore responsabile:
CLARA MOSCHINI



Accedi

Reimposta password

Home

Notizie

Video

Abbonamenti

Contattaci



Home ► Ristorazione e ospitalità

Camst group presenta menù scolastico firmato da uno chef stellato

Obiettivo: educare i ragazzi al senso del gusto ed alla conoscenza dei prodotti tipici locali



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 è 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.

Il Comune offre già quotidianamente a circa 1.800 ragazzi che frequentano le mense scolastiche, menù elaborati dai dietisti del Gruppo, seguendo le linee guida nazionali e regionali sulla ristorazione scolastica e la stagionalità. Il nuovo 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).

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 progetto prenderà avvio nei prossimi giorni e farà entrare lo chef stellato 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. Dopo la validazione seguirà l'inserimento del piatto nel menù stagionale di riferimento.

Infine, in seguito alle 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. 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.

hef - 23016

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



HOME COMUNICAZIONE FOOD ▾ FOOD E MEDIA ▾ FOOD INFLUENCER ▾ FOOD TREND ▾ FOOD E SOSTENIBILITÀ ▾



FOOD E SOLIDARIETA' ▾ NOVITÀ FOOD & BEVERAGE ▾ BUSINESS GDO HORECA ▾ FOOD DELIVERY ▾

COMUNICAZIONE FOOD

Il primo menù scolastico “stellato” è per gli istituti di Castelfranco Emilia

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

Publicato 5 minuti fa



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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

*prodotti tipici locali, introducendopiatti 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 questa 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 ricettazioni 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”**.

Leggi anche:



Al Festival del Giornalismo Alimentare sarà presentata la



Gli utenti Twitter molto interessati a food, film, musica, tecnologia,

Aldi lancia il brand Just Veg!

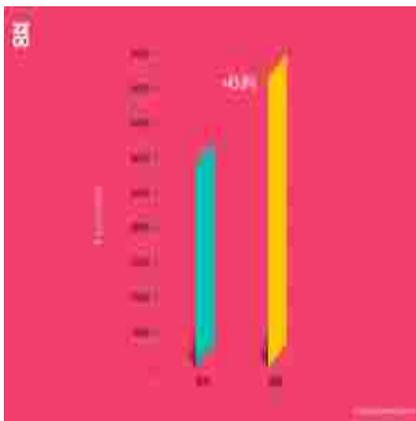


I 10 piatti local diventati portabandiera dell'Italia

Le 6 principali fake news sullo stile di vita vegano



Ecco perchè il 90% degli italiani ha acquistato prodotti alimentari online



Food&Drinks tra le categorie Top nello shopping natalizio degli



L'Italia ha 5333 specialità alimentari tradizionali. Lo dice il



Il Brunello di Montalcino è il vino più conosciuto dai consumatori italiani



Cibo e vino determinanti per 3



Aumenta la popolarità del



Donne e birra, un rapporto profondo

italiani su 4 nella scelta dei viaggi



Questo Natale si risparmia anche a tavola: più della metà degli italiani

panettone. Trend: giù le vendite dei



I 10 cibi inventati nell'ultimo secolo. Li abbiamo assaggiati tutti, tranne

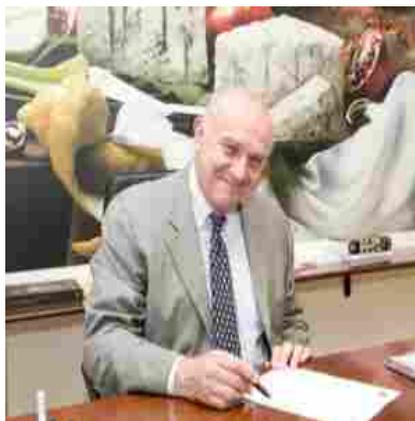
raccontato da Assobirra



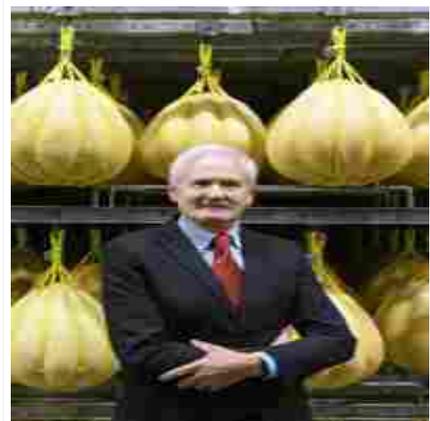
Svolta minimalista per il logo Barilla. Cambia look dopo 66 anni



Come cambiano le etichette dei prodotti in GDO? Salutismo,



Per Gorgonzola DOP produzione ed export in crescita. "Puntiamo su



Partnership tra Consorzio Tutela Provolone Valpadana e



Sostenibilità. Bolton food con



Sostenibilità. Just Eat e LifeGate



Arriva il calendario dell'Avvento

Oxfam per una filiera ittica più



S.Pellegrino impreziosisce la tavola di Natale con la consegna door-to-

lanciano la prima Guida per aiutare

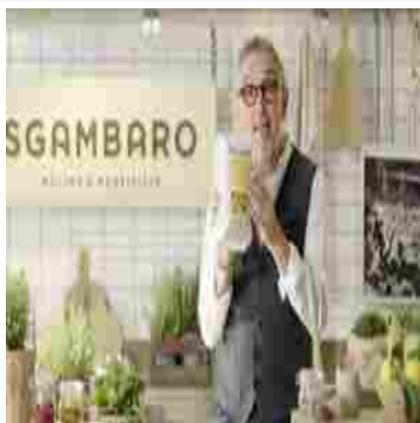


Galbani per il lancio di Amemì – “nuovo mondo buonissimo a misura

firmato La Montina per tutti gli



Nasce a Monza Agriparcohub, centro polifunzionale della



Sgambaro torna in comunicazione digitale con la miniserie di video



Fidalgel cresce a doppia cifra e lancia la nuova campagna

ATTIVITÀ SOCIAL
Classifica Influencer Italiani (Aprile 2021)

Rank	Influencer	Followers	Engagement
1	Chiara Ferrigno	16.2	1.04
2	Paola	15.1	1.04
3	Chiara Ferrigno	14.8	1.04
4	Chiara Ferrigno	14.1	1.04
5	Chiara Ferrigno	13.7	1.04
6	Chiara Ferrigno	13.1	1.04
7	Chiara Ferrigno	12.9	1.04
8	Chiara Ferrigno	12.8	1.04
9	Chiara Ferrigno	12.7	1.04
10	Chiara Ferrigno	12.6	1.04
11	Chiara Ferrigno	12.5	1.04
12	Chiara Ferrigno	12.4	1.04
13	Chiara Ferrigno	12.3	1.04
14	Chiara Ferrigno	12.2	1.04
15	Chiara Ferrigno	12.1	1.04

Primaonline.it

TOP INFLUENCER ITALIA. La food star Benedetta Rossi sesta tra i più



Distillerie Bonollo Umberto di Padova torna in tv “For life



Gruppo Cimbali sostiene Elle Active! 2021



E' arrivato il nuovo calendario dell'avvento di KitKat

In questo articolo: Featured

Altri articoli