



Rassegna Stampa

a cura di Camst Group

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica Camst - Corporate			
	Gamberorosso.it	12/05/2022	<i>Mense scolastiche: il progetto Menu Stellato di Castelfranco Emilia per unire gusto e salute</i>	3
14	Il Resto del Carlino	24/01/2022	<i>Scuole e ospedali, cucinano gli chef (M.Pederzoli/A.Fiori)</i>	10
	Ilrestodelcarlino.it	18/01/2022	<i>Modena, mensa a scuola col menu' dello chef stellato Luca Marchini</i>	11
	Ilrestodelcarlino.it	15/05/2022	<i>Chef Marchini a scuola, debutta il menu' stellato</i>	13
	Italiangourmet.it	31/10/2022	<i>Luca Marchini: si avvicinano i miei primi 20 anni di attivita'</i>	15
	Agenfood.it	19/01/2022	<i>Camst Group insieme al Comune di Castelfranco Emilia (MO) per il primo menu' scolastico stellato a f</i>	18
	Indexfood.it	20/01/2022	<i>Camst group insieme al Comune di Castelfranco Emilia (MO) per il primo menu' scolastico stellato</i>	21
	Foodaffairs.it	19/01/2022	<i>Il primo menu' scolastico stellato e' per gli istituti di Castelfranco Emilia</i>	24
	Linkiesta.it	16/06/2022	<i>Quando il cibo prova a diventare cura</i>	30
	Dissapore.com	19/01/2022	<i>Modena, la mensa scolastica e' firmata dallo chef stellato Luca Marchini</i>	33
	Efanews.eu	19/01/2022	<i>Camst group presenta menu' scolastico firmato da uno chef stellato</i>	35
	Salepepe.it	24/01/2022	<i>Educazione alimentare: imparare da piccoli a mangiare bene da grandi</i>	36
	Bartumagazine.it	20/01/2022	<i>Luca Marchini e il menu stellato per le scuole di Castelfranco Emilia (MO)</i>	39
	Ansa.it	18/01/2022	<i>Nel Modenese nelle scuole menu dello chef stellato Marchini</i>	42
	Ansamed.info	18/01/2022	<i>Nel Modenese nelle scuole menu dello chef stellato Marchini</i>	43
1	Il Resto del Carlino - Ed. Modena	15/05/2022	<i>A scuola debutta il menu' stellato firmato dallo chef Luca Marchini</i>	44
1	Il Resto del Carlino - Ed. Modena	19/01/2022	<i>Nelle scuole il menu stellato di chef Marchini</i>	45
26	Gazzetta di Modena Nuova	19/01/2022	<i>Lo chef Luca Marchini porta i prodotti top nelle mense scolastiche</i>	46
	Modenatoday.it	18/01/2022	<i>Pranzo "stellato" per i bambini di Castelfranco, a scuola il menu dello chef Marchini</i>	47
	Modena2000.it	18/01/2022	<i>Castelfranco Emilia, menu' "stellato" per le scuole del territorio</i>	49
	Reggio2000.it	18/01/2022	<i>Castelfranco Emilia, menu' stellato per le scuole del territorio</i>	52
	Bologna2000.com	18/01/2022	<i>Castelfranco Emilia, menu' "stellato" per le scuole del territorio</i>	56
	It.geosnews.com	18/01/2022	<i>Castelfranco Emilia, menu' stellato per le scuole del territorio</i>	58
	Carpi2000.it	18/01/2022	<i>Castelfranco Emilia, menu' stellato per le scuole del territorio</i>	59
	Sassuolo2000.com	18/01/2022	<i>Castelfranco Emilia, menu' stellato per le scuole del territorio</i>	63
	Giornaletrentino.it	18/01/2022	<i>Nel Modenese nelle scuole menu dello chef stellato Marchini</i>	67
	Altoadige.it	18/01/2022	<i>Nel Modenese nelle scuole menu dello chef stellato Marchini</i>	68
	Gds.it	18/01/2022	<i>Nel Modenese nelle scuole menu dello chef stellato Marchini</i>	69

Notizie

Mense scolastiche: il progetto Menu Stellato di Castelfranco Emilia per unire gusto e salute

12 Mag 2022, 18:02 | a cura di [Luca Cesari](#)

Mense scolastiche: il progetto Menu Stellato di Castelfranco Emilia per unire gusto e salute



Alla Scoperta dell'innovazione in cucina: il tour di cene con i vini di Batasiolo

LA CUCINA GOURMET E IL MONDO DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA SI INCONTRANO A CASTELFRANCO EMILIA (MO) PER INAUGURARE NUOVE STRADE DELLA GASTRONOMIA. ABBIAMO ASSAGGIATO QUATTRO PIATTI CHE APRONO IL MENU STELLATO E VE LE RACCONTIAMO.

PUBBLICITÀ

Quando si parla di cucina, la prima immagine che ci viene in mente è quella della mamma, con le sue preparazioni semplici e quotidiane, oppure la versione tradizionale che si trova anche in trattoria, o magari l'esperienza gourmet che ci può regalare un grande chef. Di solito la ristorazione collettiva non è in cima ai nostri pensieri. Questo nonostante molte persone ricorrano tutti i giorni a questo tipo di servizio, in genere più per necessità che per scelta. In particolare c'è una larga fetta della popolazione che non può scegliere se andare in pausa pranzo al bar per un tramezzino: i bambini che frequentano tutti i giorni la scuola. In fondo ci siamo passati tutti e sappiamo esattamente quello che ci si può aspettare dalla refezione scolastica: un pasto veloce, di solito ben organizzato, con alti e bassi a livello qualitativo, ma che difficilmente arriva a sfiorare la sufficienza.



PUBBLICITÀ

Mense scolastiche e aziendali



Terra Mia: il nuovo menu di Francesco Aprea da Idyllo di Roma



Santo Domingo tra ristoranti moderni e cucina tradizionale



Extravergine Tour. Le foto della degustazione alla Piazza dei Mestieri di Torino

Gambero Rosso Premium



The Pizza Bar on 38th

Pizzeria esclusiva e gettonata al trentottesimo piano del Mandarin Oriental di Tokyo. Otto posti in tutto...

Tokyo []

Chi frequenta regolarmente le mense aziendali o i refettori delle scuole, sa bene che negli ultimi anni sono stati fatti grandi passi avanti dal punto di vista del gradimento e il livello medio dei pasti si è alzato, ma difficilmente riesce a raggiungere alti gradi di qualità. Ci sono - è vero - alcune caratteristiche connaturate a questo tipo di cucina che non possono essere corrette, come la preparazione di grandi quantità di cibo in un'unica volta, il loro trasporto e la dilazione del consumo, ma lavorando su altri aspetti si possono migliorare sensibilmente i risultati. Un primo - illuminante - passaggio in tal senso è il progetto [Intelligenza Nutrizionale firmato da Niko Romito](#) qualche anno fa.



Un Menu Stellato alle mense scolastiche

A questo hanno pensato al Comune di Castelfranco Emilia in provincia di Modena quando hanno deciso di affidare la revisione dei menu scolastici allo chef **Luca Marchini**, stella Michelin per il suo [L'erba del Re](#) di Modena che nella guida Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso conquista Due Forchette. Una scelta dettata da un duplice scopo, come ci spiega il Sindaco Giovanni Gargano: *“L'intento è di creare le condizioni - quasi utopistiche - di fare mangiare meglio i nostri bambini a scuola, facendoli addirittura pagare meno. Abbiamo lavorato su due livelli: il primo riguarda la tariffazione, ma in particolare abbiamo puntato sui bisogni dei bambini e i loro gusti avviando un progetto con Luca Marchini e CAMST (azienda che si occupa di ristorazione collettiva, ndr) per realizzare dei menu per fare mangiare meglio i bambini, il che significa mangiare tutto e diminuire gli sprechi, con una ricaduta virtuosa anche sul tema ambientale”*. L'appetibilità delle vivande non è infatti solo una questione di gusto, ma ha delle implicazioni più profonde e, considerato che non si possono costringere i bambini a finire ciò che hanno nel piatto, tutti gli sforzi costruire un perfetto pasto bilanciato rischiano di sfumare quando arrivano a tavola.

RISTORANTE

Dopolavoro del JW Marriott Venice Resort

Ha impiegato poco a sbocciare il fiore gastronomico trapiantato sull'Isola delle Rose. Ma era facile aspettarselo,...

Venezia [VE]

TRATTORIA

Osteria della Mattonella

Chiamata della mattonella per le settecentesche riggole che rivestono le pareti, la popolare Osteria situata nell'antica...

Napoli [NA]

BISTROT

Divinity Terrace del The Pantheon Iconic Rome Hotel

La terrazza da cui allunghi una mano e tocchi alcuni dei monumenti top di Roma, qui...

Roma [RM]



VINO

Stellato Nature 2020

Pala Sardegna
bianco

SCHEDA OLIO

Opus 2021

Emozioneolio Marche
Fruttato: Medio

SCHEDA OLIO

Risveglio Monocultivar Raggiola 2021

Emozioneolio Marche
Fruttato: Medio

SCHEDA OLIO

Ménage à Trois 2021

Emozioneolio Marche
Fruttato: Medio



PRIMI

Bottoni ripieni di fegato e mango, cipolla all'agro, polvere di limone e consommé di manzo

Per questo motivo si è optato per l'intervento di uno chef che potesse attivare un dialogo virtuoso tra due mondi altrimenti distanti. "L'operazione è concepita per creare le condizioni migliori partendo da un'analisi dei menu esistenti e arrivare a proposte concrete di miglioramento" continua il Sindaco **Giovanni Gargano** "in questo senso lo chef non è un semplice esecutore, ma anche un grande conoscitore di tecniche e materie prime da mettere al servizio della ristorazione scolastica. Ovviamente tutto ciò è possibile con un lavoro di squadra in collaborazione con i nutrizionisti di CAMST che partecipano al progetto".

PUBBLICITÀ



Menu Stellato. L'assaggio dei piatti

Abbiamo assaggiato in anteprima le creazioni di Luca Marchini studiate appositamente per la mensa delle scuole primarie e dell'infanzia di Castelfranco Emilia, andando direttamente nelle cucine in cui vengono preparati quotidianamente i pasti per le scuole. Sono piatti apparentemente semplici, adatti ai bambini sia a livello organolettico che nutrizionale, che hanno dovuto superare diversi test e assaggi per essere messi a punto. L'ultima prova è una prova sul campo a cui partecipano tutti i bambini delle classi elementari.

 Sara Preceruti

 Per i più esperti

PRIMI
 **Risotto alla parmigiana, terrina di foie gras, lamponi e spugna di cacao croccante**

 Sara Preceruti  Media

DOLCI
 **Gianduia veste rosso**

 Sara Preceruti

 Media

PRIMI
 **Fagiolatte con pomodorini canditi, capperi, cubi di tonno e stracciatella di fiordilatte su crema di spinaci**

 Sara Preceruti  Media



Per ora i piatti proposti sono quattro, due primi e due secondi: pennette al prosciutto, limone e timo; gnocchi gratinati con crema di ricotta e parmigiano; polpette di tonno, merluzzo e bietole e infine tortino di patate e pesce. Indubbiamente le preparazioni non assomigliano affatto ai classici piatti che vengono proposti in mensa, in particolari i primi: davvero gradevoli, sapidi e leggeri al tempo stesso, mentre per le polpette (già presenti in altra forma all'interno del menu) si è tentato l'inserimento di un elemento vegetale per rendere la portata più completa. Queste saranno le prime a essere testate sul campo e i bambini, come potete immaginare, sono i critici più spietati, ma più onesti e se una portata non è di loro gradimento semplicemente la lasciano nel piatto.

La sfida dei menu delle mense scolastiche

Allo chef non è stato richiesto solo di rendere più gustosi i piatti che si servono normalmente nelle mense scolastiche, ma di affrontare una sfida ancora più complessa: *“Innanzitutto sono stati individuati gli ingredienti che normalmente vengono messi da parte da un bambino per inserirli all'interno di una ricetta in modo che abbiano maggiore probabilità di essere accettati”* spiega Luca Marchini *“inoltre nella creazione di questo menu, che non è una semplice rivisitazione di ricette ma qualcosa di più ampio, ho cercato anche di analizzare quali fossero le presenze più frequenti di amidi, vegetali e proteine per studiare dei piatti bilanciati, senza per questo sostituirmi al nutrizionista: su questa base ho scelto i prodotti da utilizzare. Oltre a mixare i diversi ingredienti, graditi o meno, ho cercato di dare una nota distintiva alla pietanza: ad esempio le polpette di tonno visivamente sono poco riconoscibili, ma quando si mettono in bocca il gusto di pesce deve essere percepito immediatamente, mentre l'elemento vegetale deve rimanere in secondo piano in modo da abituare il bambino a piccoli passi”*.



Educare al gusto

Non si tratta di proporre una cucina gourmet ai piccoli frequentatori della mensa, quanto di ribaltare le esperienze dell'adulto che cucina a casa per il bambino *“La domanda è: cosa potrebbe cucinare un genitore per il proprio figlio?”* precisa lo chef *“Questa è l'idea che mi ha fornito un orientamento di base. Ovviamente la nostra cucina non sarà mai buona come quella della mamma, della nonna o della zia, ma in molti casi potrebbe risultare migliore di un piatto medio preparato a casa. Lo scopo non è di proporre una cucina gourmet, ma solo di migliorare la qualità del pasto del convivio, vicino a quello espresso da una buona rezdora a casa”*.

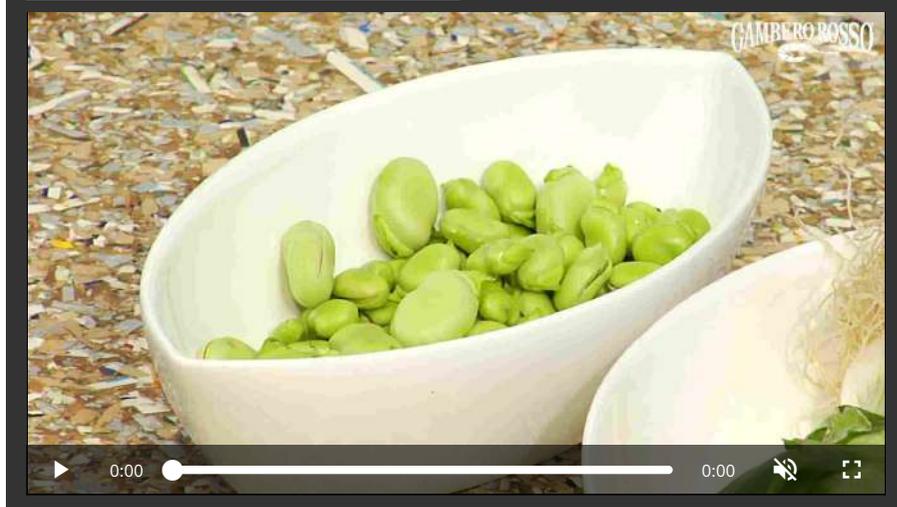
Sempre all'interno di precisi schemi nutrizionali in cui vengono prediletti gli elementi vegetali, i legumi e un minore apporto proteico proveniente da carni e salumi, non è facile assolvere anche l'altro scopo del Menu Stellato, ovvero inserire i prodotti tipici della terra emiliana che notoriamente non rifluggono per leggerezza. Una sfida tale da mettere in crisi, non solo gli chef, ma anche i nutrizionisti, che è stata accettata da Luca Marchini: *“Penso sia importante inserire questo tipo di materie prime perché i bambini formano il proprio gusto anche in mensa e dal momento in cui si utilizzano determinati prodotti, abituiamo i più piccoli a questo tipo di qualità: solo usando un buon parmigiano educo il palato a riconoscerne il valore. Ad esempio, uno dei primi che abbiamo sperimentato è molto vicino alla tradizione gastronomica delle nostre parti con una base di sedano, carota e cipolla tritati e cotti lungamente a bassa temperatura che condiscono una pasta arricchita da prosciutto crudo profumato con limone e timo fresco”*.

L'attenzione per la cucina gourmet, che è cresciuta esponenzialmente negli ultimi anni, può rappresentare una risorsa per un intero territorio, anche con questo tipo di forme di collaborazione tra mondi che raramente si incontrano. Essere a servizio di una comunità, come ormai ci hanno abituati altri chef impegnati nel sociale, è un valore aggiunto di molti grandi professionisti che aiutano a ripensare in maniera globale il significato di alimentazione, consumo e lotta allo spreco nella nostra società.

Qualcosa da cui partire è proprio l'idea della mensa scolastica che di margini di miglioramento ne ha ancora parecchi. Il progetto di Castelfranco Emilia è un passo nella giusta direzione che terrà occupato ancora per un paio di anni lo chef Luca Marchini in un percorso che potrebbe dare ottimi frutti.

a cura di Luca Cesari

Da Gambero Rosso Video



Potrebbe interessarti



Vini Rari. Sicilia e Sardegna ad alta quota

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 gambrusco, 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».

Fruita 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 vizi dei corsi 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



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



☰ 🔍 [Acquista il giornale](#)

[Accedi](#) [Abbonati](#) →

MODENA

📍 [Modena](#) [Cronaca](#) [Sport](#) [Cosa fare](#) [Politica](#) [Economia](#) [Cultura](#) [Spettacoli](#) [Speciali](#) ▾

[Top 500 Bologna](#)

[Top 500 Romagna](#)

[Incentivi auto](#) [Morto nel cassonetto](#) [Matrimonio sindaco Bologna](#) [Stefano Biondi](#) [Incidente Argenta](#)

15 mag 2022

[Home](#) [Modena](#) [Cronaca](#) [Chef Marchini a scuola, ...](#)

Chef Marchini a scuola, debutta il menù stellato

Castelfranco, polpette di tonno e merluzzo servite agli alunni delle Guinizelli. "Educazione alimentare valorizzando i prodotti locali"



E' entrato nella sua fase operativa il progetto del "menù stellato" nelle mense scolastiche di Castelfranco Emilia, grazie all'impegno dell'amministrazione comunale che ha scelto di avvalersi della consulenza dello chef "stella Michelin" Luca Marchini per sviluppare una vera e propria educazione alimentare già tra gli studenti, serviti a livello di mensa da [Camst](#). "Sono soddisfatto

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

di come si è avviato questo progetto – ha commentato Marchini – e faremo naturalmente altri test, tra la fine di questo anno scolastico e l'inizio del prossimo, per capire l'indice di gradimento delle varie proposte e vedere anche se c'è da aggiustare qualcosa. Ovviamente, non si potrà mai ottenere un gradimento al 100%, ma ci stiamo impegnando sia per ottenere il massimo livello e anche per definire alcune procedure operative. Ho trovato una grande disponibilità da parte di [Camst](#) a seguirmi in questo percorso". Condicio sine qua non per la presenza di Marchini è anche la valorizzazione delle tante eccellenze gastronomiche locali, per un trionfo del "made in Modena" o comunque in Emilia Romagna. Coinvolti nel progetto di mensa "stellata" sono circa 1800 tra bimbi e ragazzi con debutto alle Guinizelli. Nell'arco di tre settimane, ricette nuove con piatti abitualmente proposti dalla mensa scolastica che saranno rivisitati e sottoposti agli studenti: l'intento è renderli più graditi ai bambini. "L'obiettivo – spiega ancora Marchini – è poi di andare a regime con il nuovo menù verso la metà di novembre, visto che per la fase di test utilizzeremo anche le prime settimane del prossimo anno scolastico". Il secondo piatto stellato sarà proposto mercoledì 18 maggio, e sarà un primo: gnocchi gratinati con besciamella e ricotta, al posto delle lasagne estive. Gli appuntamenti proseguiranno il 23 maggio, con la pasta al ragù di prosciutto e scorza di limone, al posto della pasta alle melanzane, mentre il 27 maggio i bambini potranno gustare un tortino di patate e pesce. Alla 'prima' di venerdì scorso – polpette di tonno, merluzzo e bietole gourmet – ha preso parte al test d'assaggio anche il sindaco, Giovanni Gargano.

Marco Pederzoli

© Riproduzione riservata

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE

[Cronaca](#)

Davide, pedalando sull'acqua da Marina a Rodi Garganico

[Cronaca](#)

Dehors, un anno senza tassa Sollievo per bar e ristoranti

[Cronaca](#)

Porto, il momento del dragaggio: lavori al via


 Iscriviti alla Newsletter

 Leggi la Digital Edition

 Vai allo SHOP

 Login / Registrati

italiangourmet


[News](#) [SHOP](#) [VIDEO](#) [Ricette](#) [Eventi](#) [Il Pasticcere e Gelatiere](#) [Il Panificatore Italiano](#) [Grande Cucina](#) [CONGUSTO](#)

[Home](#) [News](#) [Grande Cucina](#)

Grande Cucina

Luca Marchini: si avvicinano i miei primi 20 anni di attività

31 Ottobre 2022



La Stella Michelin, la Bottega e l'educazione alimentare delle giovani generazioni. Dalla capacità di gestione alla motivazione della brigata, lo chef modenese d'adozione si prepara a tirare le somme di 20 anni di attività.

«Il primo cliente l'ho conquistato con il coltello tra i denti». Così **Luca Marchini**, chef stellato de L'Erba del Re di Modena, ricorda gli esordi e si avvicina a celebrare i 20 anni di attività. Ne è passato di tempo dalla Laurea in Economia e Commercio e oggi si lavora al rebranding e a qualche novità in vista di un anniversario importante. Ancora troppo presto per dare anticipazioni, intanto si comincia a fare il bilancio di questi ultimi anni. La cucina dello chef di origini toscane, ha da sempre due anime. Se da una parte segue la tradizione che **omaggia il territorio**, dall'altra punta sempre di più verso lo studio e la **lavorazione del vegetale**. Un'evoluzione che porta necessariamente ad una riduzione significativa dell'uso di proteine animali e ad uno studio costante della trasformazione delle materie prime.

Recenti



Luca Marchini: si avvicinano i miei...



Corriere del Pane 6: più snello e ancora...



Food trend negli USA: 3 ottimi brun...



TheFork Awards 2022: ecco i miglio...



Oltre il cioccolato. OSD Zero Pomati...

Sfoggia Corriere del Pane



La Ricetta

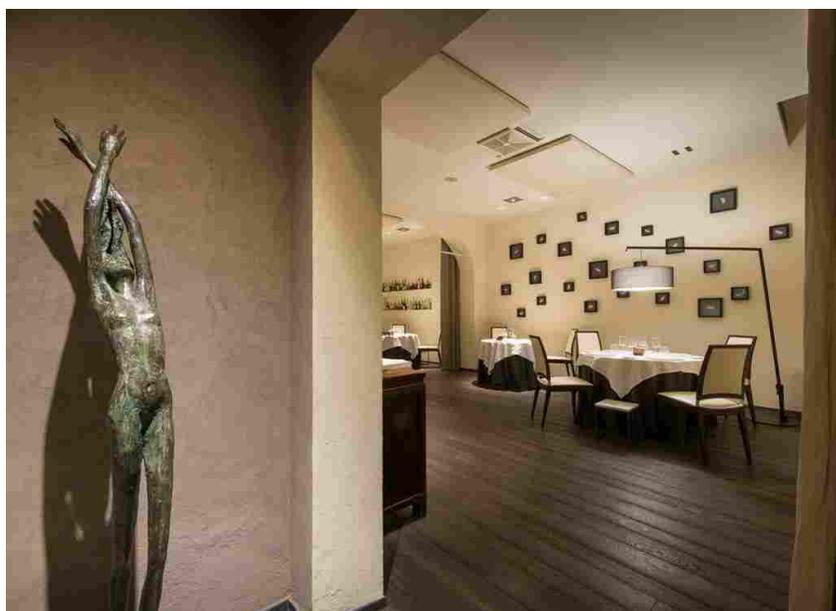


I progetti e le sfide dello chef Luca Marchini



Ma chef Marchini è un imprenditore che oltre a saper stare dietro i fornelli sa fare bene i conti e lo dimostra distribuendo e moltiplicando la sua passione su più fronti: dalla scuola di cucina all'attività dedicata agli eventi, dall'apertura della **Trattoria Pomposa** nel 2015 alla **Bottega da Re** nata durante la pandemia per portare nelle dispense di casa i sapori gourmet in versione artigianale. «*La Bottega è un progetto nato per essere temporaneo ma che ha rivelato un potenziale incredibile, tanto che sto per aprire un laboratorio dedicato. Per produrre oltre 3000 levitati, le conserve, la pasticceria secca – racconta Luca Marchini – il laboratorio del ristorante non basta più. Il riscontro ricevuto mi fa vedere le cose sotto un'ottica più imprenditoriale, che ha bisogno di attenzioni speciali. Il progetto sta crescendo, diventa sempre più autonomo ed è pronto a varcare i confini nazionali.*».

Oltre la cucina, l'impegno sociale



Con lo stesso entusiasmo e la medesima determinazione, su strade parallele si sviluppano diversi progetti esterni in collaborazione con le istituzioni locali. Con il Comune di Castelfranco Emilia (MO) e **Camst** Group, Marchini cura i menu di tutte le scuole del Comune, con lo scopo di garantire un'alimentazione sempre più bilanciata, sana e varia. Questo è il suo **contributo all'educazione del palato delle giovani**



Ravioli di zucca, brodo di manzo all'olio extravergine di oliva

Tags

#Pasticceria **243**

#Panificazione **59**

#Cucina **45**

#pasticcere **26**

#Bakery **23**

#torte **8**

generazioni. «La cosa più complessa e sfidante di questo progetto non è adeguare le ricette alla produzione di mense scolastiche, ma riuscire a tirare le somme dopo aver ascoltato il parere di oltre 1800 bambini, spiega sorridendo. Il progetto punta a rendere piacevole un menu, educare a mangiare con gusto cibi sani e dal sapore gradevole, far assaggiare dei prodotti come il Parmigiano Reggiano o l'aceto balsamico. Confesso che sto avendo davvero grandi soddisfazioni». Poi ci sono le lezioni di cucina rivolte a chi soffre di disturbi del comportamento alimentare in collaborazione con Ausl Modena, incentrate su un approccio sensoriale ed emozionale. Un appuntamento fisso all'interno del percorso di riabilitazione nutrizionale. «Con queste ragazze è stata davvero una sfida. Proviamo a riscoprire il potere comunicativo del cibo attraverso i sensi, toccando, annusando e riportando alla mente sensazioni e ricordi. Come un gioco. Prepariamo insieme dei prodotti semplici, loro non mangiano nulla, non usano il gusto, ma riescono man mano a far riaffiorare ricordi piacevoli sollecitati da un profumo o da una consistenza. Non è stato semplice conquistare la fiducia e scardinare la diffidenza di queste giovani donne. Ho parlato loro come se avessi avuto davanti mia figlia adolescente ed ho allontanato così l'inevitabile impaccio iniziale. Il percorso è lungo e delicato, ma pare dare buoni risultati». In fondo, l'obiettivo finale dello chef è – e resta – quello di far provare un'emozione a chi si avvicina alla sua cucina, che sia nella sala de [L'Erba del Re](#), aprendo un barattolo delle sue conserve o annusando il profumo di una spezia.

a cura di Mariacristina Coppeto



La Nuova Cucina Regionale italiangourmet SHOP ONLINE →

[Vai allo Shop](#)

Un viaggio fra i sapori del territorio, rivisitati e corretti in modo contemporaneo. 528 pagine in cui ogni regione viene interpretata in chiave gourmet con le ricette di Roberto Carcangiu e da un 'ambassador del gusto', uno chef eccellente che racconta i suoi luoghi e svela ingredienti e

piatti della tradizione della propria terra.

#chef

#chef stellato

#luca marchini

#L'Erba del Re

← [Precedente](#)

**Corriere del Pane 6:
più snello e ancora
più smart**

Ti potrebbero interessare

Ricette Correlate

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 [Camst group](#). Obiettivo di questa nuova partnership, che non ha eguali per tipologia e specificità, è di predisporre per i bambini un'alimentazione sempre più bilanciata, sana e varia, sostenendo una crescita armoniosa, educando a mangiare con gusto cibi sani e genuini e aiutando il giovane di oggi a rimanere in salute anche in età adulta.

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

Il Comune di Castelfranco Emilia offre già quotidianamente a circa 1.800 ragazzi che frequentano le mense scolastiche, menù elaborati dai dietisti di [Camst group](#), seguendo le linee guida nazionali e regionali sulla ristorazione scolastica e la stagionalità. Il nuovo menù, che sarà studiato

PARLIAMO DI



INSTAGRAM FEED



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



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



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



Segui IndexFood

Partecipa sul Sito



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





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:



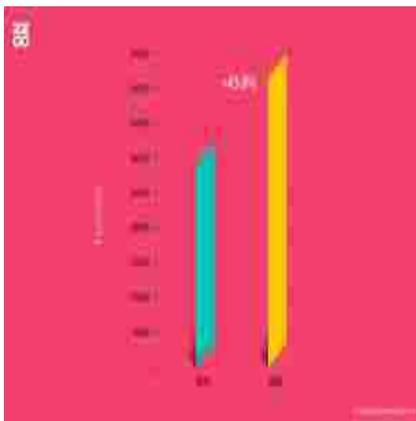
Al Festival del Giornalismo Alimentare sarà presentata la



Quest'anno, con pacchi regalo e pasti caldi, abbiamo donato insieme a tante associazioni un po' della magia delle feste dove ce n'era più bisogno. Sostenete anche voi @BancoAlimentare, con un piccolo gesto possiamo rendere più speciale il Natale: bit.ly/378UVPH



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



Food&Drinks tra le categorie Top nello shopping natalizio degli



Cibo e vino determinanti per 3

Aldi lancia il brand Just Veg!



I 10 piatti local diventati portabandiera dell'Italia



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



Aumenta la popolarità del

Le 6 principali fake news sullo stile di vita vegano



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



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



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

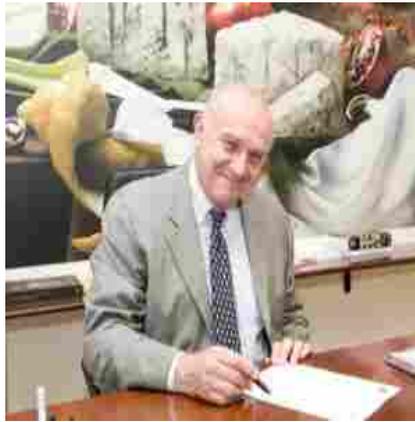
raccontato da Assobirra



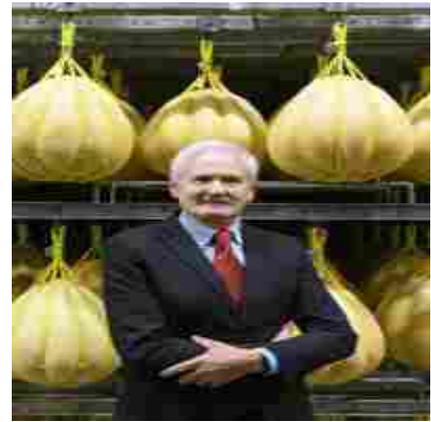
Svolta minimalista per il logo Barilla. Cambia look dopo 66 anni



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



Cultura

16 Giugno 2022

Esperimenti | Quando il cibo prova a diventare cura



di Claudia Saracco

Luca Marchini, chef del ristorante “L’Erba del Re” e l’Ausl di Modena collaborano a un progetto sperimentale che mira a sconfiggere i disturbi alimentari. E per imparare ad amare il cibo fin da piccoli, a Castelfranco Emilia, dal prossimo anno, il menu delle scuole sarà stellato

Europea

il quotidiano sull’Unione europea

Il lavoro che verrà

x The Adecco Group

Linkiesta

LinkiestaClub

sostieni Linkiesta

Linkiesta Store

LinkiestaClub

Entra nel Club, sostieni Linkiesta

da 60€ /anno

ENTRA



T-SHIRT

T-shirt Socialismo liberale

La cucina di un ristorante trasformata per un paio di ore un’aula didattica, un laboratorio sensoriale dove toccare, annusare, giocare con il cibo. L’idea è del centro diurno per i disturbi del comportamento alimentare dell’Ausl di Modena che ha tentato un esperimento inedito e coraggioso: portare alcune giovanissime pazienti in cura - dai 14 ai 22 anni - nella cucina di un ristorante, un luogo decisamente ostico per chi soffre di anoressia e bulimia. L’iniziativa ha come obiettivo riavvicinare le

ragazze al piacere del cibo attraverso un approccio ludico e fa parte di un percorso di riabilitazione avviato dal centro con l'appoggio di Luca Marchini, chef del ristorante "L'Erba del Re".

«Volevano provare a far vivere alle nostre pazienti un'esperienza in un contesto di vita reale, da qui l'idea di coinvolgere uno chef - spiega Roberta Covezzi, responsabile del centro per i disturbi del comportamento alimentare di Ausl Modena; quando uno studente ci ha chiesto una collaborazione per una tesi di laurea abbiamo pensato di cogliere l'occasione per realizzare il percorso su cui stavamo già ragionando». Il primo incontro è andato bene e già si pensa di replicare con un secondo stage in autunno, coinvolgendo altre pazienti.

«È stata l'esperienza professionale più difficile che mi sia capitata di vivere - ha confessato Marchini - perché ho dovuto cambiare totalmente il mio modo di pensare al cibo, senza fare riferimento ai sapori, alle calorie, al gusto. Ho una figlia di 16 anni che per fortuna non soffre di queste problematiche, ma mi ha aiutato a capire come avvicinarmi, c'è voluta tutta la mia sensibilità di padre per entrare in sintonia con queste ragazze».

In accordo con i medici che seguono le pazienti, Marchini ha ideato un percorso basato sull'attivazione degli altri sensi, a cominciare dal tatto.

«All'inizio non è stato semplice perché chi soffre di queste patologie considera tabù anche soltanto toccare il cibo. Per superare la loro diffidenza ho iniziato preparando una sfoglia, poi ho fatto una brisé e le ho invitate a mettere le mani in pasta, ad annusare i polpastrelli che profumavano di burro e zucchero.

Abbiamo preparato un brodo profumatissimo, usando finocchietto, timo e spezie». Infine, la vista. «Ho chiesto loro di indovinare gli ingredienti di tre salse colorate e poi di comporre un piatto, come fosse un quadro. Ciascuna ha aggiunto il suo tocco e alla fine il muro di diffidenza è stato scalfito».

Ma la cosa più inaspettata è avvenuta a lezione conclusa, quando le ragazze si sono messe a parlare di cibo per la prima volta tra di loro, ricordando il profumo del brodo che preparava la nonna o la pasta sfoglia del pranzo della domenica.

Durante la pandemia sono esplosi i casi di ragazze affette da problematiche psicologiche legate al cibo. Solo a Modena, i pazienti seguiti dal centro sono 425, con oltre 200 nuovi casi l'anno. Imparare da piccoli ad amare e rispettare il cibo è importante e in questo senso la scuola può diventare un esempio virtuoso. Il comune di Castelfranco Emilia, piccolo centro a pochi chilometri da Modena, sta investendo risorse per migliorare i menu scolastici. In collaborazione con [Camst Group](#), azienda di ristorazione collettiva, e la supervisione di Marchini, alcuni piatti sono stati rivisti con l'intento di renderli più graditi ai bambini. Il risultato è un menù fatto di sapori semplici e gustosi, con

€20.00

COMPRA



K

K-collection

€60.00

COMPRA



LIBRI

Socialismo liberale

€20.00

COMPRA

Più Letti

1

Muchas lagnas | Gianluca Vacchi, Fedez e le star dell'oggi che frignano per identificarsi con il pubblico (cioè noi)

di Guia Sincini

2

Ma che sorpresa | Il Pd rischia di raccogliere quello che ha seminato nel suo «campo largo» (e non è niente di buono)

di Francesco Cundari

3

Triste, solitario y final | Conte le prova tutte, ma non ce la fa (e ora comincia a defilarsi anche Casalino)

di Mario Lavia

protagoniste le eccellenze del territorio.

Il progetto “Menu stellato”, iniziato in via sperimentale in questi mesi, entrerà a pieno regime verso novembre e coinvolgerà circa 1800 studenti. Tra i nuovi piatti che verranno serviti in mensa ci saranno polpette di tonno, merluzzo e bietole, gli gnocchi gratinati con besciamella e ricotta al posto delle lasagne estive e la pasta al ragù di prosciutto e scorza di limone, in sostituzione della pasta con le melanzane.

Condividi:



anoressia



Ti potrebbe interessare anche



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

[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.



MENU



RICETTE ▾

OCCASIONI SPECIALI ▾

SCUOLA DI CUCINA ▾




Scopri: [Vegetariano](#) | [Ricette sfiziose](#) | [Ricette light](#) | [Ricette veloci](#) | [Ricette facili](#) | [Vegano](#) | [Scuola di cucina](#) | [Top ricette](#) | [Speciali](#)

[home](#) > [news e eventi](#) > [benessere](#) > [educazione alimentare: imparare da piccoli a mangiare bene da grandi](#)

Educazione alimentare: imparare da piccoli a mangiare bene da grandi

In famiglia e a scuola, i bambini possono ricevere importanti insegnamenti sul valore, le proprietà e l'impatto che i cibi possono avere su salute e ambiente

 Tweet
  Salva
  Condividi 3
 

sole d'inverno

Nella formazione dei piccoli, destinati a diventare le donne e gli uomini di domani, si parla sempre più spesso di **educazione alimentare**. Intorno al cibo ruotano mille argomenti e spunti interessanti, per i bimbi ma anche per noi adulti. E, forse, all'interno delle **famiglie** non se ne parla ancora abbastanza. Mentre occorrerebbe approfondire la conoscenza di cosa si mangia e perché, di come la dieta influenzi il benessere dell'organismo, delle ripercussioni che le scelte a tavola possono avere sulla salute dell'ambiente.

I programmi istituzionali

A questi temi è dedicato il progetto **Maestra**

Natura realizzato dall'**Istituto Superiore di Sanità** in collaborazione con il **ministero della Salute**. Rivolto agli studenti di elementari e medie, fa del **cibo** un vero e proprio

LEGGI ANCHE



BAMBINI E CIBO: CINQUE REGOLE PER PARTIRE CON IL PIEDE GIUSTO



BAMBINI: L'IMPORTANZA DEL CIBO NEI PRIMI 1000 GIORNI

strumento didattico che avvicina gli alunni ad argomenti scientifici, culturali e "sociologici". Grazie a una piattaforma accessibile a ragazzi, genitori e insegnanti, si imparano le **caratteristiche nutrizionali** e di biochimica degli alimenti, i **processi di produzione** e distribuzione e il loro **impatto sull'ambiente**, la necessità di un'alimentazione ecosostenibile, concetti come porzioni, abbinamenti, numero dei pasti, i fattori culturali, di stagionalità e soggettivi che incidono sulle scelte alimentari. A oggi, Maestra Natura ha raggiunto oltre 58.000 studenti di 3.000 classi, con 1.850 insegnanti che hanno seguito uno o più degli 8 percorsi didattici di tipo esperienziale, pensati per conoscere gli alimenti da diverse prospettive: non solo tramite lezioni orali e testi scritti ma anche, e soprattutto, facendo esperimenti a scuola e cucinando a casa, coinvolgendo tutta la famiglia.

Una sfida per il futuro

Se da un lato si muovono le istituzioni, dall'altro anche le associazioni intervengono sempre più spesso sul tema. È il caso della **Lav**, la Lega antiviande, che ha recentemente lanciato una petizione all'hashtag **#sfidagreen**, invitando i sindaci di cinque città italiane – Torino, Milano, Bologna, Roma e Napoli – a impegnarsi a ridurre del 20% il **consumo di carne** nelle mense pubbliche nei prossimi 4 anni e a istituire un giorno a settimana **100% vegetale** in tutti gli esercizi di ristorazione collegati alle loro amministrazioni. Scuole comprese, dunque, con l'obiettivo di ridurre l'impronta ambientale e sanitaria che un consumo eccessivo di prodotti di origine animale lascia sull'ambiente e sulle persone, con emissioni di gas serra e agenti inquinanti, occupazione di suolo, consumo d'acqua. Anche a questo si dovrebbe pensare quando scegliamo un cibo piuttosto che un altro, o quando lo offriamo ai nostri figli.

Cosa succede in mensa?

Se in classe gli studenti possono approfondire la materia dal punto di vista teorico, la principale "aula" per questo studio è, o dovrebbe essere, proprio la **mensa**: il luogo in cui bambini e ragazzi si misurano con una cucina diversa da quella familiare, con regole di educazione a tavola e convivenza con gli altri, e dove dovrebbero imparare anche a gestire il proprio **rapporto con il cibo**, questione non secondaria visto il diffondersi di problemi quali l'obesità infantile e i disturbi alimentari dell'età adolescenziale. La strada passa, naturalmente, anche dal **gusto**. Da questa convinzione è nata di recente una interessante collaborazione tra il Comune di **Castelfranco Emilia** (Modena), **Camst** Group (azienda di ristorazione collettiva) e lo chef stellato **Luca Marchini** del ristorante modenese L'Erba del Re. Lo scopo è fornire ai bambini, dal nido alla primaria, un'alimentazione varia, bilanciata, sana... con il gusto in più! I menu puntano sui **prodotti tipici locali**, le specialità della **gastronomia emiliana**, la tradizione e, perché no, anche la **convivialità** e lo stare insieme, seppure all'interno delle regole vigenti per via della pandemia. Il tutto inserito, naturalmente, nelle **linee guida** nazionali e regionali con l'intervento dei **dietisti** e il confronto con le commissioni mensa, i genitori e gli insegnanti, e con i piccoli utenti: "Quelli che un giorno avranno l'opportunità di maturare un senso del buono", spiega Marchini. "Prospettiva possibile solo se coltivata e stimolata con un insegnamento sul **valore del cibo** e sull'esperienza di conoscerlo e assaporarlo".

Il parere dei genitori

Abbiamo parlato con un gruppo di mamme e papà milanesi che fanno parte delle **commissioni mensa** nelle **scuole elementari** dei figli. Tra le cose che sono emerse, c'è che i più piccoli... non fanno distinzione tra mensa e ristorante! Così, quando parlano coi grandi, "ordinano" i cibi prediletti, dalle lasagne alla pizza, proprio come se stessero consultando un menu, senza considerare la possibilità che le linee guida prevedano o meno i loro **cibi prediletti**. Già da piccoli, mostrano di avere **gusti precisi**, come ha evidenziato una recente "battaglia" in un istituto cittadino per l'abolizione dell'aceto dai condimenti, poco gradito anche nella versione delicata di mele. Un'iniziativa che piace molto ai genitori è la "**doggy bag**": agli alunni il Comune ha distribuito sacchetti in cui possono riporre il **pane** e la **frutta** non consumati durante la refezione, per poi mangiarli in un altro momento della giornata. Un'esperienza collaterale è poi quella del **rigoverno**: finito il pasto, sono i bambini a sbarazzare i loro posti tavola e dividere i rifiuti. Se questo è importante per insegnare concetti come collaborazione e riciclo, da riportare anche in famiglia, alcune mamme lamentano che così, purtroppo, **buttare via il cibo** diventa un gesto abituale. Per effetto della pandemia, infatti, non c'è più il self service, in cui i piccoli

potevano scegliere solo quel che più gli piaceva, ma vengono serviti a tutti porzioni standard di primo, secondo e contorno. Chi non gradisce l'uno o l'altro finisce per gettarlo nel secchio dell'umido: un'abitudine poco educativa.

I gourmand di domani

Sempre per via del distanziamento, negli ultimi tempi i docenti non riescono purtroppo a interagire più di tanto durante il pranzo, quando sono tutti senza mascherine. Ma esistono ancora maestre che insegnano ad **assaggiare** anche quel che di primo acchito non piace: un modo intelligente per stimolare la **curiosità** e la conoscenza di sapori e ingredienti nuovi e far nascere, chissà, i futuri *gourmand*. Quel che si impara da piccoli è ciò che si diventerà da adulti: la speranza è che l'attitudine "precoce" a un'alimentazione buona e sana possa creare, un domani, adulti che mangeranno meglio, uomini e donne più in salute, consumatori più consapevoli. E, si spera, anche un ambiente migliore.

Francesca Romana Mezzadri
gennaio 2022

CORRELATI



TAG: #Ambiente #caratteristiche nutrizionali #cibo #educazione alimentare
#Educazione alimentare: imparare da piccoli a mangiare bene da grandi #famiglie
#futuro #linee guida #salute #sanità #scuole #sprechi #valori del cibo

Publicato il 24/01/2022



Condividi





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”.**



ANSA.it > Terra&Gusto > In breve > Nel Modenese nelle scuole menu dello chef stellato Marchini

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



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

A scuola debutta il menù stellato firmato dallo chef Luca Marchini

A pagina 18

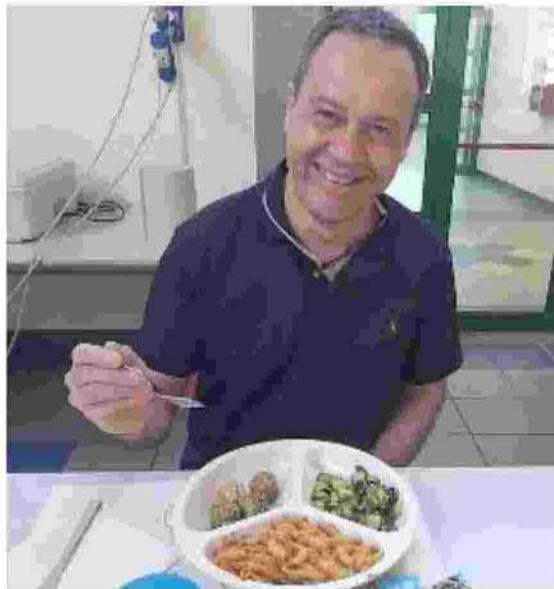


Chef Marchini a scuola, debutta il menù stellato

Castelfranco, polpette di tonno e merluzzo servite agli alunni delle Guinizelli. «Educazione alimentare valorizzando i prodotti locali»

CASTELFRANCO

E' entrato nella sua fase operativa il progetto del «menù stellato» nelle mense scolastiche di Castelfranco Emilia, grazie all'impegno dell'amministrazione comunale che ha scelto di avvalersi della consulenza dello chef «stella Michelin» Luca Marchini per sviluppare una vera e propria educazione alimentare già tra gli studenti, serviti a livello di mensa da **Camst**. «Sono soddisfatto di come si è avviato questo progetto - ha commentato Marchini - e faremo naturalmente altri test, tra la fine di questo anno scolastico e l'inizio del prossimo, per capire l'indice di gradimento delle varie proposte e vedere anche se c'è da aggiustare qualcosa. Ovviamente, non si potrà mai ottenere un gradimento al 100%, ma ci stiamo impegnando sia per ottenere il massimo livello e anche per definire alcune procedure operative. Ho trovato una grande disponibilità da parte di **Camst** a seguirmi in questo percorso». Condicio sine qua non per la presenza di Marchini è anche la valorizzazione delle tante eccellenze gastronomiche locali, per un trionfo del «made in Modena» o comunque in Emilia Romagna. Coinvolti nel progetto di mensa «stellata» sono circa 1800 tra bimbi e ragazzi con debutto alle Guinizelli. Nell'arco di tre settimane, ricette nuove con



Chef Luca Marchini alla mensa della scuola Guinizelli; sotto gli studenti che hanno testato il menù stellato



piatti abitualmente proposti dalla mensa scolastica che saranno rivisitati e sottoposti agli studenti: l'intento è renderli più graditi ai bambini. «L'obiettivo - spiega ancora Marchini - è poi di andare a regime con il nuovo menù verso la metà di novem-

bre, visto che per la fase di test utilizzeremo anche le prime settimane del prossimo anno scolastico». Il secondo piatto stellato sarà proposto mercoledì 18 maggio, e sarà un primo: gnocchi gratinati con besciamella e ricotta, al posto delle lasagne estive. Gli appuntamenti proseguiranno il 23 maggio, con la pasta al ragù di prosciutto e scorza di limone, al posto della pasta alle melanzane, mentre il 27 maggio i bambini potranno gustare un tortino di patate e pesce. Alla 'prima' di venerdì scorso - polpette di tonno, merluzzo e bietole gourmet - ha preso parte al test d'assaggio anche il sindaco, Giovanni Gargano.

Marco Pederzoli

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

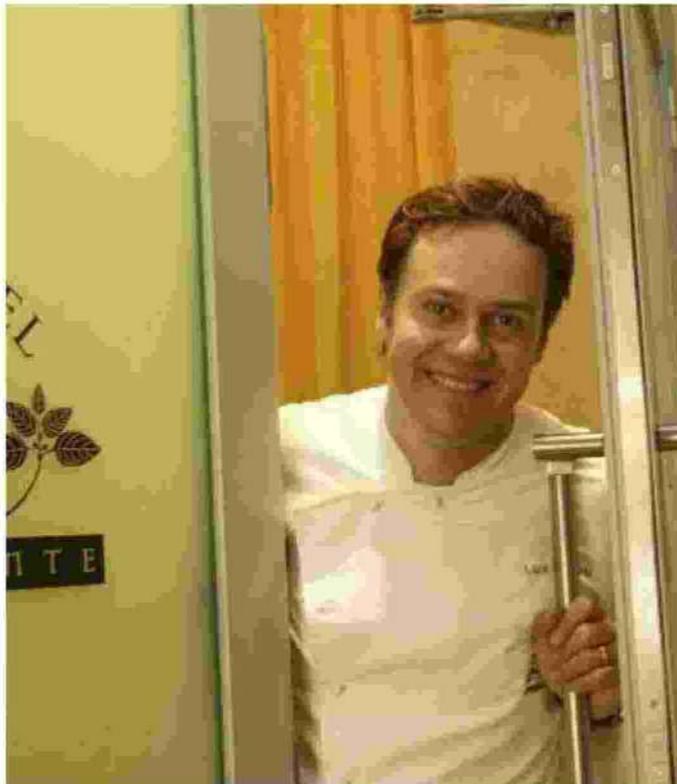
A scuola il menù è opera dello chef stellato

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.



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](#)

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: oroarissussino
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”.

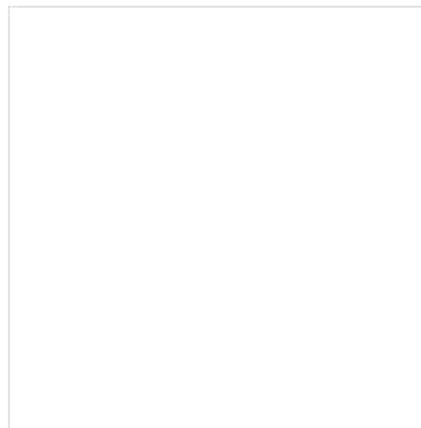
“L'educazione alimentare – ha poi aggiunto l'Assessore alla Scuola Rita Barbieri – è importante per valorizzare il cibo e contrastarne lo spreco. Stare “insieme” a tavola provando il “gusto” dell'esplorazione ai sapori è il modo conviviale di porsi all'altro. Aprirsi e sperimentarsi consente di valorizzare 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

REGGIO2000

SUPPLEMENTO AL QUOTIDIANO SASSUOLO2000.IT

PRIMA PAGINA REGGIO EMILIA CASALGRANDE SCANDIANO RUBIERA CASTELLARANO BASSA APPENNINO

IMPRESE 2021
PATRIMONIO DEL PAESE La forza del valore artigiano

www.lapam.eu

BIGLIETTI & PULLMAN PER CONCERTI E SPETTACOLI

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

UOMO - DONNA
OUTLET
ABBIGLIAMENTO
ACCESSORI - SCARPE
SASSUOLO

Gastronomia
Quattro Venti

- Cucina tipica emiliana
- Pasta fresca
- Platti 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

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

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".



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.



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



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 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 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

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

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).



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



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:


 INVIA
 FOTO O VIDEO

 SCRIVI
 ALLA REDAZIONE

ALTRE NOTIZIE



ECONOMIA



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



POLITICA



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