



Camst group a fianco di AIC – Associazione Italiana Celiachia: arrivano i menu senza glutine a scuola

Bologna, 16 maggio 2022 – In occasione della Settimana della Celiachia, Camst group aderisce all’iniziativa **“Tutti a tavola, tutti insieme: le giornate del menu senza glutine”** che prevede l’organizzazione di un pasto senza glutine per tutti nella mensa delle scuole dell’infanzia e primaria di tanti Comuni italiani. Nel corso della settimana saranno serviti nelle scuole italiane **oltre 150.000 pasti senza glutine** di cui circa **50.000** a cura dei centri cottura di Camst group, per un totale di oltre **40** Comuni sui **100** aderenti all’iniziativa.

Un’iniziativa a cura dell’Associazione Italiana Celiachia – AIC per sensibilizzare i bambini e le famiglie sulle tematiche legate alla celiachia e all’alimentazione senza glutine e, soprattutto, un’occasione per diffondere la conoscenza su questi argomenti e per tutelare un diritto indispensabile dei bambini celiaci: **la loro completa e corretta integrazione nel contesto scolastico.**

Attraverso la proposta di piatti semplici e di materie prime, naturalmente senza glutine, **si fa comprendere ai bambini e alle famiglie che si può mangiare senza glutine con facilità senza rinunciare al gusto.** Vellutate alle verdure con miglio, arrosto di tacchino con patate al forno, riso allo zafferano, filetto di merluzzo con pomodori, crema di legumi e quinoa, lenticchie in umido sono alcuni dei piatti proposti nei menù assieme a un dessert o alla frutta e accompagnati da gallette di riso o di mais.

Ogni anno, nella settimana di maggio che include il giorno 16, Giornata Internazionale della celiachia, AIC promuove iniziative ed eventi su tutto il territorio italiano, mettendo a disposizione il portale settimanadellaceliachia.it **per informare correttamente sulla malattia.** Qui è possibile trovare informazioni chiare e corrette che sfatano i più comuni falsi miti sulla celiachia e sulla dieta senza glutine e scaricare materiale utile.

Camst group, che da anni è al fianco di AIC Emilia-Romagna, **propone già in alcuni dei centri cottura della regione una giornata al mese** in cui vengono preparati menù senza glutine per interi istituti scolastici, dando la possibilità a tutti i bambini di assaggiare e di apprezzare i pasti che i loro compagni celiaci gustano ogni giorno.

Per maggiori informazioni: <https://www.settimanadellaceliachia.it/>

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). Sito web: camstgroup.com

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