



Rassegna Stampa

a cura di Camst Group

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica Camst - Corporate			
26/27	Ristorando	01/02/2023	<i>Servizio vincente</i>	3
	Ristorando.eu	28/11/2022	<i>Ristorazione e banqueting di Camst alle Nitto ATP Finals 2022</i>	5
	Bartumagazine.it	25/11/2022	<i>F&b stellato per le stelle del tennis con Camst alle Nitto ATP Finals di Torino</i>	6
	Ilgusto.it	20/11/2022	<i>Tennis e food, cosi' abbiamo cucinato le Atp Finals</i>	7
	IlsecoloXIX.it	20/11/2022	<i>Tennis e food, cosi' abbiamo cucinato le Atp Finals</i>	8
	Repubblica.it	20/11/2022	<i>Tennis e food, cosi' abbiamo cucinato le Atp Finals</i>	9
	Corrierealpi.gelocal.it	20/11/2022	<i>Tennis e food, cosi' abbiamo cucinato le Atp Finals - Corriere delle Alpi</i>	10
	Ilpiccolo.gelocal.it	20/11/2022	<i>Tennis e food, cosi' abbiamo cucinato le Atp Finals - Il Piccolo</i>	11
	Lasentinella.gelocal.it	20/11/2022	<i>Tennis e food, cosi' abbiamo cucinato le Atp Finals</i>	18
	Laprovinciapavese.gelocal.it	20/11/2022	<i>La Provincia Pavese</i>	19
	Mattinopadova.gelocal.it	20/11/2022	<i>Tennis e food, cosi' abbiamo cucinato le Atp Finals</i>	26
	Messaggeroveneto.gelocal.it	20/11/2022	<i>Tennis e food, cosi' abbiamo cucinato le Atp Finals</i>	27
	Nuovavenezia.Gelocal.it	20/11/2022	<i>Tennis e food, cosi' abbiamo cucinato le Atp Finals - La Nuova di Venezia</i>	28
	Tribunatreviso.gelocal.it	20/11/2022	<i>Tennis e food, cosi' abbiamo cucinato le Atp Finals</i>	29
56	La Stampa - Ed. Torino	20/11/2022	<i>Atp Finals, la sfida che alza l'asticella alla cucina torinese (L.Ferrua)</i>	30
	Eatpiemonte.com	15/11/2022	<i>Camst Group sfama le ATPFinals di Torino</i>	32
2	Corriere di Torino (Corriere della Sera)	13/11/2022	<i>Ristotennis e agnolotto Dal campo alla tavola vole'e q uest'arino break con le specialita' ? (F.Bon.)</i>	33
3	La Repubblica - Ed. Torino	12/11/2022	<i>Tra un'amatriciana e un allenamento i big scoprono la citta' (F.Craverio)</i>	34
1+3	La Repubblica - Ed. Torino	10/11/2022	<i>Nadal si allena al PalaOlimpico l'"astronave" di Santa Rita sta per decollare (F.Turco)</i>	36
	Horecanews.it	31/10/2022	<i>La ristorazione e il banqueting di Camst group alle Nitto ATP Finals 2022</i>	37
	Agenfood.it	28/10/2022	<i>La ristorazione e il banqueting di Camst group alle Nitto ATP Finals 2022</i>	38
	Foodaffairs.it	28/10/2022	<i>La ristorazione e il banqueting di Camst group alle Nitto ATP Finals 2022</i>	40
	Indexfood.it	28/10/2022	<i>La ristorazione e il banqueting di Camst group alle Nitto Atp Finals 2022</i>	43
	Adcgroup.it	27/10/2022	<i>La ristorazione e il banqueting di Camst group per i servizi di ristorazione e banqueting delle escl</i>	45
	Focusmo.it	28/10/2022	<i>La ristorazione e il banqueting di Camst group alle Nitto ATP Finals 2022</i>	46
	LaPresse	27/10/2022	<i>Atp Finals: Camst group fornir` servizi ristorazione e banqueting</i>	48

Banqueting ed eventi sportivi



Servizio vincente

Per la seconda volta Camst group è al fianco delle Nitto ATP Finals di Torino con la propria expertise e i propri servizi di ristorazione

di A.A.

Nel 2021, in piena pandemia sembrava una scommessa. Eppure la cooperativa emiliana per la prima edizione del grande tennis in scena a Torino, preparò 1200 pasti a pranzo e altrettanti a cena per 8 giorni consecutivi, con 8 ristoranti, 7 bar e 4 enoteche. Oltre a ristorare 7.000 persone al giorno, servite utilizzando ulteriori 6 punti bar. Allora ci volle l'esperienza di più di 40 cuochi, 110 camerieri e 40 tra baristi e cassieri.

Lo scorso dicembre Camst ha messo nuovamente la propria professionalità al servizio del Ghot del tennis internazionale firmando anche i servizi di ristorazione e banqueting delle esclusive lounge dedicate a sponsor e atleti.

"Anche quest'anno punteremo in alto, aveva commentato il presidente di Camst group Francesco Malaguti poche settimane prima che il Pala Alpitour di Torino aprisse i battenti - racconteremo la ricchezza del nostro Paese attraverso i suoi prodotti, senza perdere di vista il rispetto ambientale, riducendo al minimo gli sprechi e senza dimenticare la cura del dettaglio che ci contraddistingue".

Le promesse sono state mantenute. E lo scorso novembre il prestigioso torneo, che decreta il migliore della stagione tra i più forti tennisti al mondo ha potuto avvalersi dell'accoglienza enogastronomica degli ospiti all'interno della più grande arena indoor d'Italia.

Un'offerta che si è basata sulle materie prime del Piemonte, sui vini docg e sui prodotti dop delle sue valli, senza dimenticare le specialità tipiche italiane che hanno reso riconoscibile l'Italia a tavola in tutto il mondo.

Vera novità di quest'anno, il cosiddetto Fan Village: un'area di 3.600 metri quadri coperti pensata per accogliere e intrattenere il pubblico dell'evento e non solo. In questo contesto, Camst group ha coordinato i fornitori dei servizi di food & beverage presenti nello spazio e gestito i bar e le caffetterie.

Per tutti i servizi di ristorazione, catering e bar è stat impegnata una nutrita squadra composta da centinaia di addetti tra

cuochi, baristi, camerieri e cassieri che ha accolto i giocatori, i rispettivi team e gli ospiti e tutti gli appassionati del grande tennis accorsi al Fan Village. Fondamentale per la riuscita dei servizi di ristorazione è stata la collaborazione con tutti i partner della food court allestita al Pala Alpitour: un vero e proprio viaggio tra le eccellenze enogastronomiche del Piemonte e del resto d'Italia. All'interno, tanti nomi conosciuti come Poormanger, Antica Focacceria di San Francesco, Alice Pizza, I Love Poke, Rossorubino che offre la pasta del pastificio Defilippis, poi Fiorfood Coop che è un ristorante by La Credenza, Baladin e Lavazza.

Un'altra sfida vinta da Camst

è stata la gestione dei servizi per le lounge esclusive riservate agli atleti e agli sponsor all'interno del Pala Alpitour in collaborazione con altre eccellenze torinesi come il gelato di Alberto Marchetti, la mozzarella de Il Casaro Nero, il cioccolato di Gobino, la birra Baladin e il sushi di Legami.

"I tennisti, insieme alle loro famiglie e alle loro squadre, si sono fermati da noi a mangiare nel corso della settimana dell'evento, sia a pranzo che a cena – ha commentato Claudio Marsili, Direttore Business Unit Banqueting - siamo stati onorati di avere avuto la possibilità di preparare un risotto alla zucca a Djokovic seguendo scrupolosamente le sue richieste e soprattutto, tra le soddisfazioni più grandi, servirgli la cena successiva alla vittoria del torneo".

La professionalità e l'esperienza di Camst group nell'ambito degli eventi sportivi si sta consolidando nel tempo a tal punto di essere diventati un punto di riferimento per la ristorazione e il banqueting in questo settore. Molti i progetti in vista in futuro, non solo legati al mondo del tennis.

LE NITTO ATP FINALS IN NUMERI

È stata un'edizione da record non solo per quanto conquistato dal tennista Djokovic, ma anche perché Torino ha dimostrato di essere una degna città ospitante per l'appuntamento tennistico più importante dopo i tornei dello Slam. In totale per l'edizione numero 54 delle Finals, le presenze registrate sono state 155.900 per una festa di sport che ha contagiato il pubblico italiano ma non solo. Il 38 per cento dei biglietti, infatti, come ha reso noto il presidente della Fit (federazione Italiana Tennis) Angelo Binaghi, sono stati acquistati all'estero. Per un incasso importante: circa 15 milioni e mezzo di euro, una cifra molto vicina a quella degli Internazionali d'Italia che si svolgono a Roma.

4.740.300 i dollari americani guadagnati da Novak Djokovic grazie alle 5 partite vinte alle Nitto Atp Finals di Torino.

15 le partite di singolare giocate: 9 sono terminate in due set, 6 invece in tre set di cui 4 al tie-break conclusivo.

388 i game complessivi giocati nel torneo: le due partite più lunghe sono state Rublev-Medvedev (67 63 76) e Tsitsipas-Medvedev (63 67 76), entrambe durate 36 game. La partita più corta invece è stata Djokovic-Rublev (64 61) di 17 game.

29 ore e 6 minuti, la durata complessiva delle 15 partite di singolare (media di un'ora e 56 minuti a partita). La partita più lunga è stata Djokovic-Medvedev di 3 ore e 11 minuti, la partita più breve Djokovic-Rublev di un'ora e 7 minuti.

303 gli ace complessivi messi a segno nel torneo. La partita con più ace è stata Rublev-Medvedev (33), la partita con meno ace è stata Djokovic-Tsitsipas (12).

24 il record di ace di un giocatore in un match, messi a segno da Medvedev nella sfida con Rublev. Uno solo invece l'ace messo a segno da Nadal contro Auger-Aliassime. 56 gli ace complessivi di Medvedev, 24 invece quelli di Rafael Nadal.

75 i punti fatti a rete da Novak Djokovic in 98 discese a rete. 25 le discese a rete di Rafael Nadal.

880 i colpi vincenti messi a segno durante il torneo. 100 i colpi vincenti record del match Djokovic-Medvedev (53-47), 37 invece i colpi vincenti in Djokovic-Rublev (19-18).

157 il totale dei colpi vincenti messi a segno da Djokovic. 69 invece quelli di Nadal.

2308 i punti giocati: la partita con più punti Djokovic-Medvedev (257), la partita con meno punti Ruud-Rublev (96). Il giocatore che ha conquistato più punti è stato Djokovic (413).

CAMST GROUP E BFC 1909 ANCORA INSIEME

Anche per la stagione 2022/2023 si è rinnovata la storica partnership fra la cooperativa emiliana e il Bologna Calcio iniziata alla fine degli anni '40 con la gestione dei punti di ristoro allo Stadio Comunale felsineo. Da una parte il gruppo si occupa della gestione dei bar all'interno dell'impianto sportivo e, con il suo marchio **Dettagli catering**, cura anche la ristorazione nell'area hospitality della Terrazza Bernardini. Novità della stagione in corso che vede i rossoblù navigare più o meno a metà della classifica della serie A, è la collaborazione con il noto chef bolognese Max Poggi, che realizzerà un piatto firmato per ogni partita giocata in casa. Della collaborazione fa parte anche la gestione della ristorazione per tutto il team dei giocatori nel Centro Tecnico Niccolò Galli di Casteldebole, sede degli allenamenti della squadra. Come sempre, il menu e le proposte saranno studiati ad hoc dai dietisti specializzati del Servizio Nutrizione di Camst, rispettando le indicazioni fornite dal team dei nutrizionisti rossoblù per i singoli giocatori relativamente a digeribilità, tecniche di cottura e scelta di prodotti di qualità.



credit: foto FITP Sposito.

105047

Ristorazione e banqueting di **Camst** alle Nitto ATP Finals 2022

Dopo il successo dello scorso anno, anche per questa edizione delle Nitto ATP Finals di Torino **Camst** group ha firmato i servizi di ristorazione e banqueting delle esclusive lounge dedicate agli sponsor e agli atleti del torneo. Quest'ultima, in particolare, sono state gestite in collaborazione con gli chef stellati Giovanni Grasso di La Credenza e Igor Macchia di Casa Format. Ospitato per la seconda volta al Pala Alpitour di Torino, il prestigioso torneo, che ha visto Novak Djokovic trionfare quale migliore della stagione tra i più forti tennisti al mondo, ha avuto **Camst** group al fianco della Federazione Italiana Tennis (FIT) per l'accoglienza enogastronomica degli ospiti all'interno della più grande arena indoor d'Italia. Un'offerta incentrata sulle materie prime del Piemonte, sui vini docg e sui prodotti dop delle sue valli, senza dimenticare le specialità tipiche italiane che rendono riconoscibile il nostro Paese a tavola in tutto il mondo. Siamo soddisfatti di aver lavorato, anche nella seconda edizione torinese delle Nitto ATP Finals, alla gestione di questo importante e sfidante servizio di banqueting e di ristorazione, ha detto Francesco Malaguti, presidente di **Camst** group. La nostra esperienza nei grandi eventi, la professionalità del team e la collaborazione proficua con la FIT sono gli ingredienti giusti per ottenere il massimo risultato. Anche quest'anno abbiamo raccontato la ricchezza del nostro Paese attraverso i suoi prodotti, mai perdendo di vista il rispetto ambientale, riducendo al minimo gli sprechi, senza dimenticare la cura del dettaglio che ci contraddistingue. Novità di quest'anno, nell'area intorno al palazzetto, in piazza D'Armi, è stato il Fan Village: un'area di 3.600 metri quadri coperti pensata per accogliere e intrattenere il pubblico dell'evento e non solo. In questo contesto, **Camst** group ha coordinato i fornitori dei servizi di food & beverage presenti nello spazio e gestiti i bar e le caffetterie. Per tutti i servizi di ristorazione, catering e bar è stata impegnata una squadra composta da centinaia di addetti tra cuochi, baristi, camerieri e cassieri al servizio dei giocatori e dei rispettivi team, così come degli ospiti e di tutti gli appassionati del grande tennis accorsi al Fan Village. Un viaggio gustoso alla scoperta dei sapori d'Italia e del Piemonte che punterà a valorizzare prodotti d'eccellenza, con una fornitura a filiera corta e di qualità. Condividi: [Fai clic qui per condividere su Twitter](#) (Si apre in una nuova finestra) [Fai clic per condividere su Facebook](#) (Si apre in una nuova finestra) [Fai clic qui per condividere su LinkedIn](#) (Si apre in una nuova finestra) [Fai clic qui per condividere su Pinterest](#) (Si apre in una nuova finestra) [Fai clic qui per condividere su Tumblr](#) (Si apre in una nuova finestra) [Fai clic qui per inviare l'articolo via mail ad un amico](#) (Si apre in una nuova finestra) [Fai clic qui per stampare](#) (Si apre in una nuova finestra)



F&b stellato per le stelle del tennis con Camst alle Nitto ATP Finals di Torino

Dopo il successo dello scorso anno, anche per questa edizione delle Nitto ATP Finals di Torino Camst group ha firmato i servizi di ristorazione e banqueting delle esclusive lounge dedicate agli sponsor e agli atleti del torneo. Quest'ultima, in particolare, sono state gestite in collaborazione con gli chef stellati Giovanni Grasso di La Credenza e Igor Macchia di Casa Format. Ospitato per la seconda volta al Pala Alpitour di Torino, il prestigioso torneo, che ha visto Novak Djokovic trionfare quale migliore della stagione tra i più forti tennisti al mondo, ha avuto Camst group al fianco della Federazione Italiana Tennis (FIT) per l'accoglienza enogastronomica degli ospiti all'interno della più grande arena indoor d'Italia. Un'offerta incentrata sulle materie prime del Piemonte, sui vini docg e sui prodotti dop delle sue valli, senza dimenticare le specialità tipiche italiane che rendono riconoscibile il nostro Paese a tavola in tutto il mondo. Siamo soddisfatti di aver lavorato, anche nella seconda edizione torinese delle Nitto ATP Finals, alla gestione di questo importante e sfidante servizio di banqueting e di ristorazione, ha detto Francesco Malaguti, presidente di Camst group. La nostra esperienza nei grandi eventi, la professionalità del team e la collaborazione proficua con la FIT sono gli ingredienti giusti per ottenere il massimo risultato. Anche quest'anno abbiamo raccontato la ricchezza del nostro Paese attraverso i suoi prodotti, mai perdendo di vista il rispetto ambientale, riducendo al minimo gli sprechi, senza dimenticare la cura del dettaglio che ci contraddistingue. Novità di quest'anno, nell'area intorno al palazzetto, in piazza D'Armi, è stato il Fan Village: un'area di 3.600 metri quadri coperti pensata per accogliere e intrattenere il pubblico dell'evento e non solo. In questo contesto, Camst group ha coordinato i fornitori dei servizi di food & beverage presenti nello spazio e gestiti i bar e le caffetterie. Per tutti i servizi di ristorazione, catering e bar è stata impegnata una squadra composta da centinaia di addetti tra cuochi, baristi, camerieri e cassieri al servizio dei giocatori e dei rispettivi team, così come degli ospiti e di tutti gli appassionati del grande tennis accorsi al Fan Village. Un viaggio gustoso alla scoperta dei sapori d'Italia e del Piemonte che punterà a valorizzare prodotti d'eccellenza, con una fornitura a filiera corta e di qualità.



Tennis e food, così abbiamo cucinato le Atp Finals

Undici cucine, gelato artigianale, sushi, mozzarella fatta sul momento, caffè e bar e prodotti tipici per tutti gli appassionati, anche per chi non ha seguito in presenza i match ma li ha guardati nei maxi schermi. Il racconto di Claudio Marsili, direttore Banqueting Italia di **Camst** Group. Come battere i maestri del tennis? Prendendoli per la gola. Per il secondo anno consecutivo, **Camst** Group si è occupato del catering delle Nitto Atp Finals, moltiplicando i suoi sforzi in quest'edizione dopo la prima condizionata dalla pandemia e dalle restrizioni correlate. Tra una partita e l'altra della giornata inaugurale, abbiamo incontrato Claudio Marsili, direttore Banqueting Italia della realtà che ha storia quarantennale e che lo scorso maggio, sempre al Pala Alpitour, ha sfamato i palati degli ospiti internazionali del contest canoro Eurovision. I numeri del 2021, ovvero 16 mila pasti serviti, con un personale composto da oltre 40 cuochi, 110 camerieri e 40 tra baristi e cassieri, sono stati superati da un servizio ancora più intenso. «Siamo arrivati a quasi cinque volte l'offerta dell'anno scorso, in alcuni dettagli anche di più, anche perché per la prima edizione i numeri effettivi degli ingressi li avevamo avuti soltanto una settimana prima ed è stato davvero difficile organizzare tutto il servizio conferma Marsili -. Oltre ai bar laterali in cui ci siamo noi della **Camst** con le nostre prelibatezze o brand come Revolucion e Antiche Olive Ascolane, quest'anno abbiamo creato un food court nel Fan Village di Piazza D'Armi. All'interno, tanti nomi conosciuti come Poormanger, Antica Focacceria di San Francesco, Alice Pizza, I Love Poke, Rossorubino che offre la pasta del pastificio Defilippis, poi Fiorfood Coop che è un ristorante by La Credenza, Baladin e Lavazza. Un'area che l'anno scorso non si poteva nemmeno concepire a causa della pandemia». Tutti i possessori di biglietto hanno potuto accedere e gustare le varie leccornie, in una zona che, dalle 21 di ogni sera (quando scatta l'ultimo singolare del programma giornaliero e si chiudono le cancellate) ha aperto al pubblico senza limitazioni, per permettere di respirare un po' di atmosfera delle Atp Finals anche a chi non ha assistito ai match sul campo, riempiendosi nel frattempo lo stomaco e seguendo gli incontri sui maxischermi. Grandi sforzi anche per la ristorazione all'interno del Pala Alpitour, come spiega Marsili: «Abbiamo contato 150 mila presenze all'intero evento fino a domenica 20 novembre. Con tutte le lounge impegnate, situate nel foyer Sebastopoli: Nitto, Rolex, quella condivisa che raccoglie gli sponsor diretti di Fit, Ford, Emirates, Lavazza, Intesa e Armani. A questa si è aggiunta la terrazza per i giocatori». Quest'ultima è quella che già lo scorso anno ci aveva incuriosito di più e Marsili replica: «Una vera e propria sala giochi, con un'attenzione maniacale. Non ci si crede perché il palazzetto sembra piccolo, ma siamo passati dalle 5 cucine dello scorso anno alle 11 di quest'edizione. Nella parte dei giocatori abbiamo ospitato il gelato Marchetti, il Sushi di Legami grazie a Claudio Marchio, Il Casaro Nero che fa la mozzarella sul momento e il primo giorno di queste Finals ha conquistato Nadal, che si è letteralmente abbuffato di questi prodotti pazzeschi. Senza dimenticare l'attenzione alle esigenze particolari di ciascun tennista, come ad esempio Djokovic che è molto esigente e rigoroso nella sua dieta. Il grandissimo orgoglio è che già nei giorni che hanno preceduto il torneo, tutti i giocatori sono sempre venuti a trovarci portandosi dietro uno stuolo di familiari e amici, segno che si sentono proprio a casa». La qualità è stata garantita anche dalle due eccellenze che si fregiano della stella Michelin. Per il secondo anno, spazio a La Credenza di Giovanni Grasso, presente nelle lounge Rolex con lo chef Ivan Onorato, Nitto con la chef Chiara Patracchini e Lavazza con lo chef Igor Macchia. La novità è stata rappresentata da un'altra realtà torinese di spessore come Spazio7 che, in abbinamento a Forte Village, gestisce la corporate hospitality nel foyer Filadelfia. Insomma, un'edizione per tutti i gusti e tutti i palati e così le Nitto Atp Finals sono risultate ancora più gustose da seguire. Scegli su quale testata vuoi vedere questo contenuto



Tennis e food, così abbiamo cucinato le Atp Finals

Undici cucine, gelato artigianale, sushi, mozzarella fatta sul momento, caffè e bar e prodotti tipici per tutti gli appassionati, anche per chi non ha seguito in presenza i match ma li ha guardati nei maxi schermi. Il racconto di Claudio Marsili, direttore Banqueting Italia di Camst Group. Come battere i maestri del tennis? Prendendoli per la gola. Per il secondo anno consecutivo, si è occupato del catering delle , moltiplicando i suoi sforzi in quest'edizione dopo la prima condizionata dalla pandemia e dalle restrizioni correlate. Tra una partita e l'altra della giornata inaugurale, abbiamo incontrato Claudio Marsili, direttore Banqueting Italia della realtà che ha storia quarantennale e che lo scorso maggio, sempre al , ha sfamato i palati degli ospiti internazionali del contest canoro Eurovision. I numeri del 2021, ovvero 16 mila pasti serviti, con un personale composto da oltre 40 cuochi, 110 camerieri e 40 tra baristi e cassieri, sono stati superati da un servizio ancora più intenso. «Siamo arrivati a quasi cinque volte l'offerta dell'anno scorso, in alcuni dettagli anche di più, anche perché per la prima edizione i numeri effettivi degli ingressi li avevamo avuti soltanto una settimana prima ed è stato davvero difficile organizzare tutto il servizio conferma Marsili -. Oltre ai bar laterali in cui ci siamo noi della Camst con le nostre prelibatezze o brand come Revolucion e Antiche Olive Ascolane, quest'anno abbiamo creato un food court nel Fan Village di Piazza D'Armi. All'interno, tanti nomi conosciuti come Poormanger, Antica Focacceria di San Francesco, Alice Pizza, I Love Poke, Rossorubino che offre la pasta del pastificio Defilippis, poi Fiorfood Coop che è un ristorante by La Credenza, Baladin e Lavazza. Un'area che l'anno scorso non si poteva nemmeno concepire a causa della pandemia». Tutti i possessori di biglietto hanno potuto accedere e gustare le varie leccornie, in una zona che, dalle 21 di ogni sera (quando scatta l'ultimo singolare del programma giornaliero e si chiudono le cancellate) ha aperto al pubblico senza limitazioni, per permettere di respirare un po' di atmosfera delle Atp Finals anche a chi non ha assistito ai match sul campo, riempiendosi nel frattempo lo stomaco e seguendo gli incontri sui maxischermi. Grandi sforzi anche per la ristorazione all'interno del Pala Alpitour, come spiega Marsili: «Abbiamo contato 150 mila presenze all'intero evento fino a domenica 20 novembre. Con tutte le lounge impegnate, situate nel foyer Sebastopoli: Nitto, Rolex, quella condivisa che raccoglie gli sponsor diretti di Fit, Ford, Emirates, Lavazza, Intesa e Armani. A questa si è aggiunta la terrazza per i giocatori». Quest'ultima è quella che già lo scorso anno ci aveva incuriosito di più e Marsili replica: «Una vera e propria sala giochi, con un'attenzione maniacale. Non ci si crede perché il palazzetto sembra piccolo, ma siamo passati dalle 5 cucine dello scorso anno alle 11 di quest'edizione. Nella parte dei giocatori abbiamo ospitato il gelato Marchetti, il Sushi di Legami grazie a Claudio Marchio, Il Casaro Nero che fa la mozzarella sul momento e il primo giorno di queste Finals ha conquistato Nadal, che si è letteralmente abbuffato di questi prodotti pazzeschi. Senza dimenticare l'attenzione alle esigenze particolari di ciascun tennista, come ad esempio Djokovic che è molto esigente e rigoroso nella sua dieta. Il grandissimo orgoglio è che già nei giorni che hanno preceduto il torneo, tutti i giocatori sono sempre venuti a trovarci portandosi dietro uno stuolo di familiari e amici, segno che si sentono proprio a casa». di Lorenzo Cresci 15 Novembre 2022 La qualità è stata garantita anche dalle due eccellenze che si fregiano della stella Michelin. Per il secondo anno, spazio a , presente nelle lounge Rolex con lo chef Ivan Onorato, Nitto con la chef Chiara Patracchini e con lo chef Igor Macchia . La novità è stata rappresentata da un'altra realtà torinese di spessore come che, in abbinamento a Forte Village , gestisce la corporate hospitality nel foyer Filadelfia. Insomma, un'edizione per tutti i gusti e tutti i palati e così le Nitto Atp Finals sono risultate ancora più gustose da seguire. di Redazione 14 Novembre 2022



Tennis e food, così abbiamo cucinato le Atp Finals

Undici cucine, gelato artigianale, sushi, mozzarella fatta sul momento, caffè e bar e prodotti tipici per tutti gli appassionati, anche per chi non ha seguito in presenza i match ma li ha guardati nei maxi schermi. Il racconto di Claudio Marsili, direttore Banqueting Italia di **Camst** Group. Come battere i maestri del tennis? Prendendoli per la gola. Per il secondo anno consecutivo, **Camst** Group si è occupato del catering delle Nitto Atp Finals, moltiplicando i suoi sforzi in quest'edizione dopo la prima condizionata dalla pandemia e dalle restrizioni correlate. Tra una partita e l'altra della giornata inaugurale, abbiamo incontrato Claudio Marsili, direttore Banqueting Italia della realtà che ha storia quarantennale e che lo scorso maggio, sempre al Pala Alpitour, ha sfamato i palati degli ospiti internazionali del contest canoro Eurovision. I numeri del 2021, ovvero 16 mila pasti serviti, con un personale composto da oltre 40 cuochi, 110 camerieri e 40 tra baristi e cassieri, sono stati superati da un servizio ancora più intenso. «Siamo arrivati a quasi cinque volte l'offerta dell'anno scorso, in alcuni dettagli anche di più, anche perché per la prima edizione i numeri effettivi degli ingressi li avevamo avuti soltanto una settimana prima ed è stato davvero difficile organizzare tutto il servizio conferma Marsili -. Oltre ai bar laterali in cui ci siamo noi della **Camst** con le nostre prelibatezze o brand come Revolucion e Antiche Olive Ascolane, quest'anno abbiamo creato un food court nel Fan Village di Piazza D'Armi. All'interno, tanti nomi conosciuti come Poormanger, Antica Focacceria di San Francesco, Alice Pizza, I Love Poke, Rossorubino che offre la pasta del pastificio Defilippis, poi Fiorfood Coop che è un ristorante by La Credenza, Baladin e Lavazza. Un'area che l'anno scorso non si poteva nemmeno concepire a causa della pandemia». Tutti i possessori di biglietto hanno potuto accedere e gustare le varie leccornie, in una zona che, dalle 21 di ogni sera (quando scatta l'ultimo singolare del programma giornaliero e si chiudono le cancellate) ha aperto al pubblico senza limitazioni, per permettere di respirare un po' di atmosfera delle Atp Finals anche a chi non ha assistito ai match sul campo, riempiendosi nel frattempo lo stomaco e seguendo gli incontri sui maxischermi. Grandi sforzi anche per la ristorazione all'interno del Pala Alpitour, come spiega Marsili: «Abbiamo contato 150 mila presenze all'intero evento fino a domenica 20 novembre. Con tutte le lounge impegnate, situate nel foyer Sebastopoli: Nitto, Rolex, quella condivisa che raccoglie gli sponsor diretti di Fit, Ford, Emirates, Lavazza, Intesa e Armani. A questa si è aggiunta la terrazza per i giocatori». Quest'ultima è quella che già lo scorso anno ci aveva incuriosito di più e Marsili replica: «Una vera e propria sala giochi, con un'attenzione maniacale. Non ci si crede perché il palazzetto sembra piccolo, ma siamo passati dalle 5 cucine dello scorso anno alle 11 di quest'edizione. Nella parte dei giocatori abbiamo ospitato il gelato Marchetti, il Sushi di Legami grazie a Claudio Marchio, Il Casaro Nero che fa la mozzarella sul momento e il primo giorno di queste Finals ha conquistato Nadal, che si è letteralmente abbuffato di questi prodotti pazzeschi. Senza dimenticare l'attenzione alle esigenze particolari di ciascun tennista, come ad esempio Djokovic che è molto esigente e rigoroso nella sua dieta. Il grandissimo orgoglio è che già nei giorni che hanno preceduto il torneo, tutti i giocatori sono sempre venuti a trovarci portandosi dietro uno stuolo di familiari e amici, segno che si sentono proprio a casa». La qualità è stata garantita anche dalle due eccellenze che si fregiano della stella Michelin. Per il secondo anno, spazio a La Credenza di Giovanni Grasso, presente nelle lounge Rolex con lo chef Ivan Onorato, Nitto con la chef Chiara Patracchini e Lavazza con lo chef Igor Macchia. La novità è stata rappresentata da un'altra realtà torinese di spessore come Spazio7 che, in abbinamento a Forte Village, gestisce la corporate hospitality nel foyer Filadelfia. Insomma, un'edizione per tutti i gusti e tutti i palati e così le Nitto Atp Finals sono risultate ancora più gustose da seguire.



Tennis e food, così abbiamo cucinato le Atp Finals - Corriere delle Alpi

Noi Corriere delle Alpi

Corriere delle Alpi

Tennis e food, così abbiamo cucinato le Atp Finals

di Alberto Dolfin

Undici cucine, gelato artigianale, sushi, mozzarella fatta sul momento, caffè e bar e prodotti tipici per tutti gli appassionati, anche per chi non ha seguito in presenza i match ma li ha guardati nei maxi schermi. Il racconto di Claudio Marsili, direttore Banqueting Italia di [Camst](#) Group

20 Novembre 2022 alle 18:52

2 minuti di lettura



METEO: +9°C

AGGIORNATO ALLE 17:50 - 27 LUGLIO

IL PICCOLO

Noi

GEDISILE

EVENTI

NEWSLETTER

LEGGI IL QUOTIDIANO

ABBONATI

IL GUSTO

[C'È + GUSTO FESTIVAL](#)

[I PIACERI DEL GUSTO](#)

[LE STORIE](#)

[VIAGGI DI GUSTO](#)

[INGREDIENTI DI GUSTO](#)

[I VIDEO](#)

[CHI SIAMO](#)

Tennis e food, così abbiamo cucinato le Atp Finals

DI ALBERTO DOLFIN



Undici cucine, gelato artigianale, sushi, mozzarella fatta sul momento, caffè e bar e prodotti tipici per tutti gli appassionati, anche per chi non ha seguito in presenza i match ma li ha guardati nei maxi schermi. Il racconto di Claudio Marsili, direttore Banqueting Italia di Camst Group

20 NOVEMBRE 2022 ALLE 18:52

Abbonati per leggere anche

IL GUSTO

Tennis e food, così abbiamo cucinato le Atp Finals

DI ALBERTO DOLFIN



LEGGI ANCHE

Olimpiadi della mente di Torino 2025: anche il cibo nelle sfide tra universitari

Lisa Vittozzi: "Così faccio centro anche ai fornelli"

Tennis e food, così abbiamo cucinato le Atp Finals

Undici cucine, gelato artigianale, sushi, mozzarella fatta sul momento, caffè e bar e prodotti tipici per tutti gli appassionati, anche per chi non ha seguito in presenza i match ma li ha guardati nei maxi schermi. Il racconto di Claudio Marsili, direttore Banqueting Italia di **Camst** Group. Come battere i maestri del tennis? Prendendoli per la gola. Per il secondo anno consecutivo, **Camst** Group si è occupato del catering delle Nitto Atp Finals, moltiplicando i suoi sforzi in quest'edizione dopo la prima condizionata dalla pandemia e dalle restrizioni correlate. Tra una partita e l'altra della giornata inaugurale, abbiamo incontrato Claudio Marsili, direttore Banqueting Italia della realtà che ha storia quarantennale e che lo scorso maggio, sempre al Pala Alpitour, ha sfamato i palati degli ospiti internazionali del contest canoro Eurovision. I numeri del 2021, ovvero 16 mila pasti serviti, con un personale composto da oltre 40 cuochi, 110 camerieri e 40 tra baristi e cassieri, sono stati superati da un servizio ancora più intenso. «Siamo arrivati a quasi cinque volte l'offerta dell'anno scorso, in alcuni dettagli anche di più, anche perché per la prima edizione i numeri effettivi degli ingressi li avevamo avuti soltanto una settimana prima ed è stato davvero difficile organizzare tutto il servizio conferma Marsili -. Oltre ai bar laterali in cui ci siamo noi della **Camst** con le nostre prelibatezze o brand come Revolucion e Antiche Olive Ascolane, quest'anno abbiamo creato un food court nel Fan Village di Piazza D'Armi. All'interno, tanti nomi conosciuti come Poormanger, Antica Focacceria di San Francesco, Alice Pizza, I Love Poke, Rossorubino che offre la pasta del pastificio Defilippis, poi Fiorfood Coop che è un ristorante by La Credenza, Baladin e Lavazza. Un'area che l'anno scorso non si poteva nemmeno concepire a causa della pandemia». Tutti i possessori di biglietto hanno potuto accedere e gustare le varie leccornie, in una zona che, dalle 21 di ogni sera (quando scatta l'ultimo singolare del programma giornaliero e si chiudono le cancellate) ha aperto al pubblico senza limitazioni, per permettere di respirare un po' di atmosfera delle Atp Finals anche a chi non ha assistito ai match sul campo, riempiendosi nel frattempo lo stomaco e seguendo gli incontri sui maxischermi. Grandi sforzi anche per la ristorazione all'interno del Pala Alpitour, come spiega Marsili: «Abbiamo contato 150 mila presenze all'intero evento fino a domenica 20 novembre. Con tutte le lounge impegnate, situate nel foyer Sebastopoli: Nitto, Rolex, quella condivisa che raccoglie gli sponsor diretti di Fit, Ford, Emirates, Lavazza, Intesa e Armani. A questa si è aggiunta la terrazza per i giocatori». Quest'ultima è quella che già lo scorso anno ci aveva incuriosito di più e Marsili replica: «Una vera e propria sala giochi, con un'attenzione maniacale. Non ci si crede perché il palazzetto sembra piccolo, ma siamo passati dalle 5 cucine dello scorso anno alle 11 di quest'edizione. Nella parte dei giocatori abbiamo ospitato il gelato Marchetti, il Sushi di Legami grazie a Claudio Marchio, Il Casaro Nero che fa la mozzarella sul momento e il primo giorno di queste Finals ha conquistato Nadal, che si è letteralmente abbuffato di questi prodotti pazzeschi. Senza dimenticare l'attenzione alle esigenze particolari di ciascun tennista, come ad esempio Djokovic che è molto esigente e rigoroso nella sua dieta. Il grandissimo orgoglio è che già nei giorni che hanno preceduto il torneo, tutti i giocatori sono sempre venuti a trovarci portandosi dietro uno stuolo di familiari e amici, segno che si sentono proprio a casa». La qualità è stata garantita anche dalle due eccellenze che si fregiano della stella Michelin. Per il secondo anno, spazio a La Credenza di Giovanni Grasso, presente nelle lounge Rolex con lo chef Ivan Onorato, Nitto con la chef Chiara Patracchini e Lavazza con lo chef Igor Macchia. La novità è stata rappresentata da un'altra realtà torinese di spessore come Spazio7 che, in abbinamento a Forte Village, gestisce la corporate hospitality nel foyer Filadelfia. Insomma, un'edizione per tutti i gusti e tutti i palati e così le Nitto Atp Finals sono risultate ancora più gustose da seguire.



METEO: +7°C

AGGIORNATO ALLE 19:20 - 17 OTTOBRE



Noi GEDI SMILE EVENTI NEWSLETTER LEGGI IL QUOTIDIANO ABBONATI

IL GUSTO

[C'È + GUSTO FESTIVAL](#)

[I PIACERI DEL GUSTO](#)

[LE STORIE](#)

[VIAGGI DI GUSTO](#)

[INGREDIENTI DI GUSTO](#)

[I VIDEO](#)

[CHI SIAMO](#)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

Tennis e food, così abbiamo cucinato le Atp Finals

DI ALBERTO DOLFIN



Undici cucine, gelato artigianale, sushi, mozzarella fatta sul momento, caffè e bar e prodotti tipici per tutti gli appassionati, anche per chi non ha seguito in presenza i match ma li ha guardati nei maxi schermi. Il racconto di Claudio Marsili, direttore Banqueting Italia di **Camst** Group

20 NOVEMBRE 2022 ALLE 18:52

Abbonati per leggere anche

it ITALIAN.TECH

“Il Colosseo è un centro commerciale”, dice la nuova intelligenza artificiale di Meta

DI FRANCESCO MARINO



LEGGI ANCHE



Olimpiadi della mente di Torino 2025: anche il cibo nelle sfide tra universitari



Lisa Vittozzi: "Così faccio centro anche ai fornelli"

Tennis e food, così abbiamo cucinato le Atp Finals

Undici cucine, gelato artigianale, sushi, mozzarella fatta sul momento, caffè e bar e prodotti tipici per tutti gli appassionati, anche per chi non ha seguito in presenza i match ma li ha guardati nei maxi schermi. Un'esperienza dove lo sport sposa il buon cibo. Come battere i maestri del tennis? Prendendoli per la gola. Per il secondo anno consecutivo, **Camst Group** si è occupato del catering delle Nitto Atp Finals, moltiplicando i suoi sforzi in quest'edizione dopo la prima condizionata dalla pandemia e dalle restrizioni correlate. Tra una partita e l'altra della giornata inaugurale, abbiamo incontrato Claudio Marsili, direttore Banqueting Italia della realtà che ha storia quarantennale e che lo scorso maggio, sempre al Pala Alpitour, ha sfamato i palati degli ospiti internazionali del contest canoro Eurovision. I numeri del 2021, ovvero 16 mila pasti serviti, con un personale composto da oltre 40 cuochi, 110 camerieri e 40 tra baristi e cassieri, sono stati superati da un servizio ancora più intenso. «Siamo arrivati a quasi cinque volte l'offerta dell'anno scorso, in alcuni dettagli anche di più, anche perché per la prima edizione i numeri effettivi degli ingressi li avevamo avuti soltanto una settimana prima ed è stato davvero difficile organizzare tutto il servizio conferma Marsili -. Oltre ai bar laterali in cui ci siamo noi della **Camst** con le nostre prelibatezze o brand come Revolucion e Antiche Olive Ascolane, quest'anno abbiamo creato un food court nel Fan Village di Piazza D'Armi. All'interno, tanti nomi conosciuti come Poormanger, Antica Focacceria di San Francesco, Alice Pizza, I Love Poke, Rossorubino che offre la pasta del pastificio Defilippis, poi Fiorfood Coop che è un ristorante by La Credenza, Baladin e Lavazza. Un'area che l'anno scorso non si poteva nemmeno concepire a causa della pandemia». Tutti i possessori di biglietto hanno potuto accedere e gustare le varie leccornie, in una zona che, dalle 21 di ogni sera (quando scatta l'ultimo singolare del programma giornaliero e si chiudono le cancellate) ha aperto al pubblico senza limitazioni, per permettere di respirare un po' di atmosfera delle Atp Finals anche a chi non ha assistito ai match sul campo, riempiendosi nel frattempo lo stomaco e seguendo gli incontri sui maxischermi. Grandi sforzi anche per la ristorazione all'interno del Pala Alpitour, come spiega Marsili: «Abbiamo contato 150 mila presenze all'intero evento fino a domenica 20 novembre. Con tutte le lounge impegnate, situate nel foyer Sebastopoli: Nitto, Rolex, quella condivisa che raccoglie gli sponsor diretti di Fit, Ford, Emirates, Lavazza, Intesa e Armani. A questa si è aggiunta la terrazza per i giocatori». Quest'ultima è quella che già lo scorso anno ci aveva incuriosito di più e Marsili replica: «Una vera e propria sala giochi, con un'attenzione maniacale. Non ci si crede perché il palazzetto sembra piccolo, ma siamo passati dalle 5 cucine dello scorso anno alle 11 di quest'edizione. Nella parte dei giocatori abbiamo ospitato il gelato Marchetti, il Sushi di Legami grazie a Claudio Marchio, Il Casaro Nero che fa la mozzarella sul momento e il primo giorno di queste Finals ha conquistato Nadal, che si è letteralmente abbuffato di questi prodotti pazzeschi. Senza dimenticare l'attenzione alle esigenze particolari di ciascun tennista, come ad esempio Djokovic che è molto esigente e rigoroso nella sua dieta. Il grandissimo orgoglio è che già nei giorni che hanno preceduto il torneo, tutti i giocatori sono sempre venuti a trovarci portandosi dietro uno stuolo di familiari e amici, segno che si sentono proprio a casa». La qualità è stata garantita anche dalle due eccellenze che si fregiano della stella Michelin. Per il secondo anno, spazio a La Credenza di Giovanni Grasso, presente nelle lounge Rolex con lo chef Ivan Onorato, Nitto con la chef Chiara Patracchini e Lavazza con lo chef Igor Macchia. La novità è stata rappresentata da un'altra realtà torinese di spessore come Spazio7 che, in abbinamento a Forte Village, gestisce la corporate hospitality nel foyer Filadelfia. Insomma, un'edizione per tutti i gusti e tutti i palati e così le Nitto Atp Finals sono risultate ancora più gustose da seguire.



Tennis e food, così abbiamo cucinato le Atp Finals

Undici cucine, gelato artigianale, sushi, mozzarella fatta sul momento, caffè e bar e prodotti tipici per tutti gli appassionati, anche per chi non ha seguito in presenza i match ma li ha guardati nei maxi schermi. Il racconto di Claudio Marsili, direttore Banqueting Italia di **Camst** Group. Come battere i maestri del tennis? Prendendoli per la gola. Per il secondo anno consecutivo, **Camst** Group si è occupato del catering delle Nitto Atp Finals, moltiplicando i suoi sforzi in quest'edizione dopo la prima condizionata dalla pandemia e dalle restrizioni correlate. Tra una partita e l'altra della giornata inaugurale, abbiamo incontrato Claudio Marsili, direttore Banqueting Italia della realtà che ha storia quarantennale e che lo scorso maggio, sempre al Pala Alpitour, ha sfamato i palati degli ospiti internazionali del contest canoro Eurovision. I numeri del 2021, ovvero 16 mila pasti serviti, con un personale composto da oltre 40 cuochi, 110 camerieri e 40 tra baristi e cassieri, sono stati superati da un servizio ancora più intenso. «Siamo arrivati a quasi cinque volte l'offerta dell'anno scorso, in alcuni dettagli anche di più, anche perché per la prima edizione i numeri effettivi degli ingressi li avevamo avuti soltanto una settimana prima ed è stato davvero difficile organizzare tutto il servizio conferma Marsili. Oltre ai bar laterali in cui ci siamo noi della **Camst** con le nostre prelibatezze o brand come Revolucion e Antiche Olive Ascolane, quest'anno abbiamo creato un food court nel Fan Village di Piazza D'Armi. All'interno, tanti nomi conosciuti come Poormanger, Antica Focacceria di San Francesco, Alice Pizza, I Love Poke, Rossorubino che offre la pasta del pastificio Defilippis, poi Fiorfood Coop che è un ristorante by La Credenza, Baladin e Lavazza. Un'area che l'anno scorso non si poteva nemmeno concepire a causa della pandemia». Tutti i possessori di biglietto hanno potuto accedere e gustare le varie leccornie, in una zona che, dalle 21 di ogni sera (quando scatta l'ultimo singolare del programma giornaliero e si chiudono le cancellate) ha aperto al pubblico senza limitazioni, per permettere di respirare un po' di atmosfera delle Atp Finals anche a chi non ha assistito ai match sul campo, riempiendosi nel frattempo lo stomaco e seguendo gli incontri sui maxischermi. Grandi sforzi anche per la ristorazione all'interno del Pala Alpitour, come spiega Marsili: «Abbiamo contato 150 mila presenze all'intero evento fino a domenica 20 novembre. Con tutte le lounge impegnate, situate nel foyer Sebastopoli: Nitto, Rolex, quella condivisa che raccoglie gli sponsor diretti di Fit, Ford, Emirates, Lavazza, Intesa e Armani. A questa si è aggiunta la terrazza per i giocatori». Quest'ultima è quella che già lo scorso anno ci aveva incuriosito di più e Marsili replica: «Una vera e propria sala giochi, con un'attenzione maniacale. Non ci si crede perché il palazzetto sembra piccolo, ma siamo passati dalle 5 cucine dello scorso anno alle 11 di quest'edizione. Nella parte dei giocatori abbiamo ospitato il gelato Marchetti, il Sushi di Legami grazie a Claudio Marchio, Il Casaro Nero che fa la mozzarella sul momento e il primo giorno di queste Finals ha conquistato Nadal, che si è letteralmente abbuffato di questi prodotti pazzeschi. Senza dimenticare l'attenzione alle esigenze particolari di ciascun tennista, come ad esempio Djokovic che è molto esigente e rigoroso nella sua dieta. Il grandissimo orgoglio è che già nei giorni che hanno preceduto il torneo, tutti i giocatori sono sempre venuti a trovarci portandosi dietro uno stuolo di familiari e amici, segno che si sentono proprio a casa». La qualità è stata garantita anche dalle due eccellenze che si fregiano della stella Michelin. Per il secondo anno, spazio a La Credenza di Giovanni Grasso, presente nelle lounge Rolex con lo chef Ivan Onorato, Nitto con la chef Chiara Patracchini e Lavazza con lo chef Igor Macchia. La novità è stata rappresentata da un'altra realtà torinese di spessore come Spazio7 che, in abbinamento a Forte Village, gestisce la corporate hospitality nel foyer Filadelfia. Insomma, un'edizione per tutti i gusti e tutti i palati e così le Nitto Atp Finals sono risultate ancora più gustose da seguire.



Tennis e food, così abbiamo cucinato le Atp Finals - La Nuova di Venezia

La Nuova di Venezia e Mestre

Tennis e food, così abbiamo cucinato le Atp Finals

di Alberto Dolfin

Undici cucine, gelato artigianale, sushi, mozzarella fatta sul momento, caffè e bar e prodotti tipici per tutti gli appassionati, anche per chi non ha seguito in presenza i match ma li ha guardati nei maxi schermi. Il racconto di Claudio Marsili, direttore Banqueting Italia di **Camst** Group

20 Novembre 2022 alle 18:52

2 minuti di lettura



Tennis e food, così abbiamo cucinato le Atp Finals

Undici cucine, gelato artigianale, sushi, mozzarella fatta sul momento, caffè e bar e prodotti tipici per tutti gli appassionati, anche per chi non ha seguito in presenza i match ma li ha guardati nei maxi schermi. Il racconto di Claudio Marsili, direttore Banqueting Italia di **Camst** Group. Come battere i maestri del tennis? Prendendoli per la gola. Per il secondo anno consecutivo, **Camst** Group si è occupato del catering delle Nitto Atp Finals, moltiplicando i suoi sforzi in quest'edizione dopo la prima condizionata dalla pandemia e dalle restrizioni correlate. Tra una partita e l'altra della giornata inaugurale, abbiamo incontrato Claudio Marsili, direttore Banqueting Italia della realtà che ha storia quarantennale e che lo scorso maggio, sempre al Pala Alpitour, ha sfamato i palati degli ospiti internazionali del contest canoro Eurovision. I numeri del 2021, ovvero 16 mila pasti serviti, con un personale composto da oltre 40 cuochi, 110 camerieri e 40 tra baristi e cassieri, sono stati superati da un servizio ancora più intenso. «Siamo arrivati a quasi cinque volte l'offerta dell'anno scorso, in alcuni dettagli anche di più, anche perché per la prima edizione i numeri effettivi degli ingressi li avevamo avuti soltanto una settimana prima ed è stato davvero difficile organizzare tutto il servizio conferma Marsili -. Oltre ai bar laterali in cui ci siamo noi della **Camst** con le nostre prelibatezze o brand come Revolucion e Antiche Olive Ascolane, quest'anno abbiamo creato un food court nel Fan Village di Piazza D'Armi. All'interno, tanti nomi conosciuti come Poormanger, Antica Focacceria di San Francesco, Alice Pizza, I Love Poke, Rossorubino che offre la pasta del pastificio Defilippis, poi Fiorfood Coop che è un ristorante by La Credenza, Baladin e Lavazza. Un'area che l'anno scorso non si poteva nemmeno concepire a causa della pandemia». Tutti i possessori di biglietto hanno potuto accedere e gustare le varie leccornie, in una zona che, dalle 21 di ogni sera (quando scatta l'ultimo singolare del programma giornaliero e si chiudono le cancellate) ha aperto al pubblico senza limitazioni, per permettere di respirare un po' di atmosfera delle Atp Finals anche a chi non ha assistito ai match sul campo, riempiendosi nel frattempo lo stomaco e seguendo gli incontri sui maxischermi. Grandi sforzi anche per la ristorazione all'interno del Pala Alpitour, come spiega Marsili: «Abbiamo contato 150 mila presenze all'intero evento fino a domenica 20 novembre. Con tutte le lounge impegnate, situate nel foyer Sebastopoli: Nitto, Rolex, quella condivisa che raccoglie gli sponsor diretti di Fit, Ford, Emirates, Lavazza, Intesa e Armani. A questa si è aggiunta la terrazza per i giocatori». Quest'ultima è quella che già lo scorso anno ci aveva incuriosito di più e Marsili replica: «Una vera e propria sala giochi, con un'attenzione maniacale. Non ci si crede perché il palazzetto sembra piccolo, ma siamo passati dalle 5 cucine dello scorso anno alle 11 di quest'edizione. Nella parte dei giocatori abbiamo ospitato il gelato Marchetti, il Sushi di Legami grazie a Claudio Marchio, Il Casaro Nero che fa la mozzarella sul momento e il primo giorno di queste Finals ha conquistato Nadal, che si è letteralmente abbuffato di questi prodotti pazzeschi. Senza dimenticare l'attenzione alle esigenze particolari di ciascun tennista, come ad esempio Djokovic che è molto esigente e rigoroso nella sua dieta. Il grandissimo orgoglio è che già nei giorni che hanno preceduto il torneo, tutti i giocatori sono sempre venuti a trovarci portandosi dietro uno stuolo di familiari e amici, segno che si sentono proprio a casa». La qualità è stata garantita anche dalle due eccellenze che si fregiano della stella Michelin. Per il secondo anno, spazio a La Credenza di Giovanni Grasso, presente nelle lounge Rolex con lo chef Ivan Onorato, Nitto con la chef Chiara Patracchini e Lavazza con lo chef Igor Macchia. La novità è stata rappresentata da un'altra realtà torinese di spessore come Spazio7 che, in abbinamento a Forte Village, gestisce la corporate hospitality nel foyer Filadelfia. Insomma, un'edizione per tutti i gusti e tutti i palati e così le Nitto Atp Finals sono risultate ancora più gustose da seguire.



La seconda edizione è una vetrina buona e sfidante per il territorio

Atp Finals, la sfida che alza l'asticella alla cucina torinese

LA STORIA

LUCA FERRUA*

Le Atp Finals stanno riempiendo Torino di turisti che si accorgono di quanto la città sia potenzialmente attrattiva. Questo è sotto gli occhi di tutti. Un po' meno evidente, ma abbastanza chiaro, è che stanno posizionando Torino tra le mete appetibili per il turismo internazionale ed è questo l'ingrediente su cui aveva puntato chi le ha conquistate.

C'è un terzo elemento ed è sul fronte del Gusto. Nella prima edizione il rapporto con gli ingredienti gastronomici del territorio, piatti e locali, era scarso, anzi praticamente assente. Quest'anno nel villaggio davanti al Pala Alpitour, scelta vincente, si incontra tanta torinesità. Con la regia di **Camst** alle Atp Finals ci sono RossoRubino, Defilippis, Poor-manger, Alice Pizza, Spazio 7 fino alla Credenza di chef Grasso. Ogni sera bisogna fare lunghe code per conquistare un piatto ma quasi sempre il risul-

tato è buono e piacevole. Il rapporto qualità-prezzo, compatibilmente con il luogo, è accettabile, forse un po' cari alcuni piatti stellati.

Vedere tutti quei marchi torinesi in un contesto che comincia ad avere uno spiccato sapore internazionale è stimolante. La ristorazione cittadina ha bisogno di avere la sensazione che il mondo la sta guardando e assaggiando. È la via migliore per darsi una mossa. Il fatto che in città non ci sia un bistellato è anche frutto di una ristorazione scollegata dalla scena internazionale. Solo «Condividere», che infatti è il candidato più autorevole alla stella bis, respira internazionalità grazie alla visione mondiale che si respira in Lavazza. Altri non possono pensare che essere coinvolti in un evento cittadino dai grandi nomi ma un po' autoreferenziale sia utile per passare dal «noio volevam savuar» a un francese fluente. Per avere posto tra i grandi bisogna dimostrare di saperci stare.

Le Atp Finals sono il palcoscenico adatto per crescere sotto quei riflettori. Per costruire

un sistema Torino della ristorazione senza ruoli assegnati dalla storia ma con meriti definiti dalla contemporaneità. E Torino i meriti, quando ci sono davvero, li sa riconoscere. È una città che ama il meglio e lo sceglie, così la serata più cool della seconda edizione di Atp, il party al Museo Egizio firmato dal brand della profumeria di lusso Xerjoff, altra realtà torinese di respiro e visione internazionale, ha scelto i Fratelli Cerea del ristorante Da Vittorio a Bergamo, il top in Italia e tra i migliori in Europa alla voce catering e non solo. Alla serata hanno anche partecipato come guest star i Costardi Bros che se riusciranno ad aprire alle «Gallerie d'Italia» saranno una gran bella novità e Matteo Baronetto di «Del Cambio» con il dolce.

La sfida per la ristorazione cittadina è conquistarsi, per merito e non invocando la formula «prima i torinesi», gli spazi che contano dentro Atp Finals, vivendo questi giorni come una palestra di quel palcoscenico mondiale che la città pretende e merita. —

*direttore de ilgusto.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA



FOTOROBERTO BROGGI

Una barlady del team di Dennis Zoppi protagonista della Xerjoff Night all'Egizio



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Camst Group sfama le ATPFinals di Torino

Camst Group sfama le ATPFinals di Torino

Camst Group sfama le ATPFinals di Torino

Elena Belliardi 15 Novembre 2022

Condividi

Spesso è utile andare a capire anche il "dietro le quinte" di un grande evento come le ATP Finals di Torino . Eventi che ad alto livello sono una propria e vera industria, con poco spazio al dilettantismo o all'artigianalità.

In questa ottica la scelta di Camst Group per i servizi di ristorazione e banqueting.

Dopo il successo dello scorso anno, anche per questa edizione delle Nitto ATP Finals di Torino Camst Group firmerà i servizi di ristorazione e banqueting delle esclusive lounge dedicate agli sponsor e agli atleti .

Quest'ultime, in particolare, saranno gestite in collaborazione con gli chef stellati Giovanni Grasso di La Credenza e Igor Macchia di Casa Format.

Dal 13 al 20 novembre 2022 il prestigioso torneo è ospitato per la seconda volta al Pala Alpitour.

Camst Group affianca la Federazione Italiana Tennis (FIT) per l'accoglienza enogastronomicadeegli ospiti all'interno della più grande arena indoor d'Italia.

Un'offerta che punterà sulle materie prime del Piemonte , sui vini docg e sui prodotti dop delle sue valli, senza dimenticare le specialità tipiche italiane che rendono riconoscibile il nostro Paese a tavola in tutto il mondo.

"Siamo soddisfatti di lavorare, anche nella seconda edizione torinese delle Nitto ATP Finals, alla gestione di questo importante e sfidante servizio di banqueting e di ristorazione" commenta Francesco Malaguti , presidente di Camst Group.

Novità di quest'anno, nell'area intorno al palazzetto, in piazza D'Armi, ha aperto il Fan Village : un'area di 3.600 metri quadri coperti pensata per accogliere e intrattenere il pubblico dell'evento e non solo.

In questo contesto, Camst Group coordina anche i fornitori dei servizi di food&beverage presenti nello spazio e gestisce i bar e le caffetterie.

Per tutti i servizi di ristorazione, catering e bar è impegnata una squadra composta da centinaia di addetti tra cuochi, baristi, camerieri e cassieri che accoglierà nuovamente i giocatori, i rispettivi team e gli ospiti e tutti gli appassionati del grande tennis che accorreranno al Fan Village, con accesso libero nelle giornate di sabato 12 e domenica 20 novembre, nonché ogni sera dal 13 al 19 novembre a partire dalle ore 21.00.

I numeri di 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 680 milioni di euro, 15 mila dipendenti e 92 milioni di pasti (dati 2021).

Per maggiori informazioni: camstgroup.com

Ristotennis e agnolotto alla volée

Dal campo alla tavola quest'anno break con le specialità

Tra i punti forti c'è anche l'offerta gastronomica

Un pranzo veloce gustando le diverse specialità regionali italiane oppure una cena placée al ristorante gourmet. Benvenuti alla "Food Court" del Pan Village, la nuova area dedicata alla ristorazione per il pubblico delle Atp Finals.

L'offerta si basa sulle materie prime del Piemonte, sui prodotti Dop delle sue valli, sui vini Docg, allargando lo sguardo ad altri territori. «Gli ospiti avranno a disposizione 300 coperti nel salone principale dove trovano spazio gli stand dei vari fornitori, più altri 70 al ristorante — rileva Claudio Marsili, responsabile

Banqueting Italia di Camst Group, che coordina tutta l'attività relativa al food & beverage al villaggio e al PalaAlpitour —. È il risultato di un lavoro lungo sei mesi utile a comporre un viaggio tra le eccellenze enogastronomiche del Piemonte e di altre regioni italiane».

Tra un agnolotto del plin e un bicchiere di vino, un trancio di pizza e un'arancina. Lo scorso anno, i vincoli legati al Covid non avevano permesso di allestire un servizio adeguato alle esigenze del pubblico generalista, né di farlo sostare all'interno del palasport tra una sessione e l'altra.

Quest'anno il miglioramento dell'offerta della ristorazione è stata uno dei focus del masterplan, optando per diversi livelli di servizio così da moltiplicare e differenziare l'offerta.

«Nel 2021 siamo infatti riusciti a soddisfare soltanto il 10% del pubblico — spiega Marsili —, quest'anno puntiamo a servire almeno il 60%. I momenti di punta per quanto riguarda l'affluenza saranno nelle pause tra le due sessioni e principalmente nelle fasce orarie 12-14 e 19-21, quando poi il villaggio si trasformerà con l'apertura a tutti».

Camst curerà anche i servizi per le lounge esclusive ri-

servate agli atleti e agli sponsor all'interno del PalaAlpitour. Qui, nel foyer lato corso Sebastopoli, che affaccia sul campo pratica, la proposta gastronomica sarà firmata dagli chef stellati Giovanni Grasso di «La Credenza» e Igor Macchia di «Casa Format», con il contributo di altre eccellenze torinesi come il gelato di Alberto Marchetti, il cioccolato di Gobino, la birra Baladin e il sushi di Legami. La lounge dell'hospitality premium per le aziende clienti, nel foyer sud lato via Filadelfia, sarà anch'essa stellata con lo chef Antonio Romano di Spazio7.

F. Bon.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Un angolo del Village



I più grandi tennisti del mondo tra vizi e virtù

Tra un'amatriciana e un allenamento i big scoprono la città

di **Federica Cravero**

«Ma la pasta all'amatriciana non c'è? Mettila per favore, l'anno scorso era buonissima». Quando il menù dei tennisti è arrivato a Londra all'attenzione dei manager Atp sono stati i vertici dell'organizzazione tennistica a dire espressamente che sì, tutto era buono e apprezzato, ma se ci fosse stata anche l'amatriciana sarebbe stato perfetto. E, naturalmente sono stati subito accontentati da Gianluca Bernardi, che ha la gestione dei ristoranti del Circolo della stampa Sporting di corso Agnelli, dove si allenano e spesso si fermano a mangiare i campioni delle finali Atp. Quattro menù diversi che cambiano tutti i giorni, firmati da Nicola di Tarsia e preparati dagli chef Alessio Natoli e Raffaele Cristiano (mentre all'interno del PalaOlimpico la ristorazione è curata da **Camst** e firmata dagli chef stellati Giovanni Grasso de La Credenza e Igor Macchia di Casa Format).

I piatti principali cambiano ogni giorno – ieri, tra gli altri, allo Sporting c'erano un roast beef di tacchino e castagne, un flan di sedano rapa con castelmagno, rigatoni di mais con borragine e salsiccia di vitella, crema di carciofi e goulash – mentre sul tavolone del buffet si trovano sempre gli ingredienti per una insalata fredda con verdure, mozzarelle, tonno e una grandissima selezione di cereali: riso venere, basmati, fregola, quinoa e mix di farro e lenticchie, per venire incontro anche a chi non mangia glutine per scelta o per intolleranza, come Nole Djokovic, che è l'atleta più attento all'alimentazione. Il suo staff ha chiesto espressamente che ci siano patate e carote bollite, tofu, cereali e alcuni frutti tropicali: mango, avocado, papaia, banane, «che compriamo all'Angolo dei sapori, che ha

frutta arrivata in aereo e che quindi è freschissima», spiega Bernardi.

Non che tutti siano così attenti, anzi c'è chi prende il pasto come un momento conviviale e di birre ne prende anche più d'una, magari girando tra più tavoli dove ci sono anche manager e allenatori, per qualcuno la compagna, per altri la mamma.

Sono soprattutto i ragazzi del doppio i più scanzonati, che si attardano anche alla Palystation o attorno al biliardo prima di tornare al Principi di Piemonte dove alloggiavano, pronti per un'altra giornata di allenamenti, in attesa delle gare, che iniziano domani. Fuori dall'albergo c'è sempre un nutrito gruppo di appassionati e i fan più attenti provano a cercare di strappare un autografo e una foto dei migliori tennisti al mondo anche nei locali attorno a via Roma, dal caffè Zucca alla pizzeria Gramsci, dove l'anno scorso non di rado si trovavano i big.

«Per i nostri soci e per i ragazzi della scuola tennis è un grande onore poter giocare nella stessa struttura dei grandi tennisti ed è la ragione per cui abbiamo chiesto anche a questi campioni di lasciare sulle vetrate degli spogliatoi la loro firma, come da tradizione – spiega Pietro Garibaldi, presidente del circolo – Con le Atp si è aperta una nuova grande stagione per noi, dopo gli internazionali del 1961 e la Coppa Davis».

Ogni giorno i finalisti Atp fanno tutti due o tre ore di training sui campi blu dello Sporting, poi un po' di attrezzi in palestra ma soprattutto esercizi di allungamento con gli elastici, quegli stessi che si avvolgono attorno a braccia e gambe le madamine torinesi che fanno pilates per tenersi in forma o anche solo per combattere il mal di schiena.

D'altra parte sembra davvero sa-

Tutti pazzi per la pasta tranne Djokovic, che invece è goloso di frutta esotica. Aspettando Kyrgios (in dubbio) i più scatenati sono i doppiisti

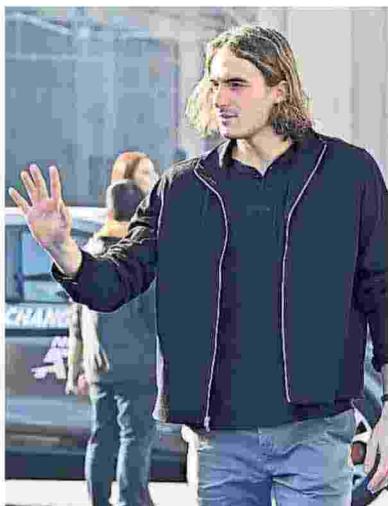
bauda questa carovana che, apparentemente senza troppe stravaganze, gira il mondo a macinare tornei e per il secondo anno è approdata a Torino. Ma c'è da scommettere che le cose potrebbero cambiare all'arrivo dell'australiano Nick Kyrgios, che oltre ai successi colleziona anche gossip fuori dal campo: la sua presenza, però, è in forte dubbio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





▲ **Con la barba**
Il russo Daniil Medvedev
firma autografi in piazza



▲ **Applaudito**
Il greco Stefanos Tsitsipas
sfila sul blue carpet

*I luoghi chiave**Viaggio nei luoghi del tennis*

Nadal si allena al PalaOlimpico l'“astronave” di Santa Rita sta per decollare

● a pagina 3

Campioni in campo al PalaOlimpico Santa Rita pronta a far partire la festa

di Fabrizio Turco

A vedere i sorrisi che fa, la sensazione è che Torino a Rafa Nadal piaccia già molto. Per far scattare il feeling è bastato trascorrere le prime due notti all'Hotel Principi di Piemonte e assaggiare il Pala Alpitour, con i primi allenamenti sul campo di gara per verificare il fondo e le luci. Nadal, che l'anno scorso era stato costretto a dare forfait causa infortunio, ieri ha giocato a lungo con il californiano Fritz, mentre sul campo di riscaldamento all'ingresso del palazzetto si allenava il russo Medvedev. Nelle ultime ore in città sono arrivati tutti i campioni che da domenica giocheranno per un montepremi da record per chi dovesse terminare il torneo di singolare imbattuto: 4,7 milioni di dollari, il più alto della storia.

Intanto, pochi metri più in là, l'astronave è pronta a partire; e lo farà a pieno carico. A Santa Rita, nel cuore delle Finals Atp, è (quasi) tutto pronto per accogliere il torneo dei maestri che muove stamattina il primo passo ufficiale, con la cerimonia del sorteggio al grattacielo di Intesa Sanpaolo.

La novità più significativa di quest'anno è rappresentata dal Fan Village che ha traslocato da piazza San Carlo per spostarsi proprio di fronte al PalaOlimpico, in piazza d'Armi. Le forme arrotondate del Fan Village ricordano una gigantesca astro-

nave di 3600 metri quadrati in cui – fra un megaschermo e spazi dedicati all'intrattenimento – trovano posto i 26 stand commerciali e l'area ristorazione in grado di offrire 300 coperti più altri 70 all'interno di un vero ristorante; e poi le zone rivolte agli appassionati di tennis e l'angolo dedicato ai giochi dei più piccoli. Che il tema dell'enogastronomia sia centrale lo dimostrano i numeri dell'edizione 2021 di Camst group la cui ristorazione – grazie al lavoro di più di 40 cuochi, 110 camerieri e 40 tra baristi e cassieri – ha servito 1.200 pasti a pranzo e altrettanti a cena per otto giorni consecutivi all'interno del Pala Alpitour, con otto ristoranti, sette punti bar e quattro enoteche, mentre 7mila persone al giorno, sono state servite nei sei punti bar.

A fare da anello di congiunzione fra il palazzetto e il villaggio sarà un campo da minitennis, proprio come un anno fa in piazza San Carlo. E accanto c'è una gigantesca pallina da tennis che è un bar a marchio Lavazza, con ai lati un pub legato a Slow Food e gli studi tv di Supertennis. Il colore dominante è il blu; blu tennis verrebbe da dire, visto che si tratta della tonalità che colorerà Torino fino a domenica 20 novembre, il giorno delle finali.

In piazzale Grande Torino i lavori

sono durati quasi un mese e hanno coinvolto centinaia di persone; e i risultati si toccano con mano. Composto da due giganteschi “tendoni” da 1800 metri quadrati ciascuno, la struttura sarà accessibile nei giorni di gara solo da chi ha il biglietto Atp, ma sarà aperta a tutti ogni sera dalle 21 alle 24, oltre che sabato 12 e domenica 20 novembre. L'obiettivo del Fan Village, che verrà inaugurato sabato mattina con una capienza massima di duemila persone, consiste nel riuscire a far fronte a tutte le esigenze che erano emerse un anno fa (compresi i 64 servizi igienici in più garantiti dal Village) e che non potrebbero essere soddisfatte dal PalaOlimpico. L'aspetto dominante, ovunque ti giri, è la sostenibilità, visto che la circolarità di materiali è un tema chiave anche all'interno del palazzetto: ovunque c'è grande attenzione per il riciclo, dai materiali ai trasporti. Tantissimi materiali, a partire dalle moquette, sono già stati riciclati e verranno a loro volta riutilizzati. E intanto si spinge sul trasporto pubblico con le linee 4 e 10 Gtt che saranno gratis per i possessori di biglietto Atp valido per la stessa giornata. Dentro al PalaOlimpico si segue la filosofia di un anno fa, a partire dai megagalattici spogliatoi dei campioni e dalla palestra che è stata potenziata. Il resto? Ormai ci siamo: adesso tocca ai maestri dei maestri.

La ristorazione e il banqueting di **Camst** group alle Nitto ATP Finals 2022

Camst group firmerà i servizi di ristorazione e banqueting delle esclusive lounge dedicate agli sponsor e agli atleti delle Nitto ATP Finals. Dopo il successo dello scorso anno, anche per questa edizione delle Nitto ATP Finals di Torino **Camst** group firmerà i servizi di ristorazione e banqueting delle esclusive lounge dedicate agli sponsor e agli atleti. Quest'ultime, in particolare, saranno gestite in collaborazione con gli chef stellati Giovanni Grasso di La Credenza e Igor Macchia di Casa Format. Dal 13 al 20 novembre 2022 il prestigioso torneo, che decreta il migliore della stagione tra i più forti tennisti al mondo, verrà ospitato per la seconda volta al Pala Alpitour di Torino e **Camst** group sarà al fianco della Federazione Italiana Tennis (FIT) per l'accoglienza enogastronomica degli ospiti all'interno della più grande arena indoor d'Italia. Un'offerta che punterà sulle materie prime del Piemonte, sui vini docg e sui prodotti dop delle sue valli, senza dimenticare le specialità tipiche italiane che rendono riconoscibile il nostro Paese a tavola in tutto il mondo. Siamo soddisfatti di lavorare, anche nella seconda edizione torinese delle Nitto ATP Finals, alla gestione di questo importante e sfidante servizio di banqueting e di ristorazione commenta Francesco Malaguti, presidente di **Camst** group. La nostra esperienza nei grandi eventi, la professionalità del team e la collaborazione proficua con la FIT saranno gli ingredienti giusti per riuscire ad ottenere il massimo risultato. Anche quest'anno punteremo in alto, raccontando la ricchezza del nostro Paese attraverso i suoi prodotti, mai perdendo di vista il rispetto ambientale, riducendo al minimo gli sprechi, senza dimenticare la cura del dettaglio che ci contraddistingue. Novità di quest'anno, nell'area intorno al palazzetto, in piazza D'Armi, sorgerà il Fan Village: un'area di 3.600 metri quadri coperta pensata per accogliere e intrattenere il pubblico dell'evento e non solo. In questo contesto, **Camst** group coordinerà i fornitori dei servizi di food & beverage presenti nello spazio e gestirà i bar e le caffetterie. Per tutti i servizi di ristorazione, catering e bar sarà impegnata una squadra composta da centinaia di addetti tra cuochi, baristi, camerieri e cassieri che accoglierà nuovamente i giocatori, i rispettivi team e gli ospiti e tutti gli appassionati del grande tennis che accorreranno al Fan Village, con accesso libero nelle giornate di sabato 12 e domenica 20 novembre, nonché ogni sera dal 13 al 19 novembre a partire dalle ore 21.00. Un viaggio gustoso alla scoperta dei sapori d'Italia e del Piemonte che punterà a valorizzare prodotti d'eccellenza, con una fornitura a filiera corta e di qualità. **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 680 milioni di euro, 15 mila dipendenti e 92 milioni di pasti (dati 2021). Per maggiori informazioni: camstgroup.com



28/10/2022 11:21



[CHI SIAMO](#)
[SERVIZI OFFERTI](#)
[CIBO&BEVANDE](#)
[AGRICOLTURA](#)
[TURISMO](#)
[ISTITUZIONI](#)
[TECNOLOGIE](#)
[APPROFONDIMENTI](#)

La ristorazione e il banqueting di Camst group alle Nitto ATP Finals 2022

© OTT 28, 2022 Camst Group, Nitto ATP Finals 2022

(Agen Food) – Torino, 28 ott. – Dopo il successo dello scorso anno, anche per questa edizione delle Nitto ATP Finals di Torino Camst group firmerà i servizi di ristorazione e banqueting delle esclusive lounge dedicate agli sponsor e agli atleti.

Quest'ultime, in particolare, saranno gestite in collaborazione con gli chef stellati Giovanni Grasso di La Credenza e Igor Macchia di Casa Format. Dal 13 al 20 novembre 2022 il prestigioso torneo, che decreta il migliore della stagione tra i più forti tennisti al mondo, verrà ospitato per la seconda volta al Pala Alpitour di Torino e Camst group sarà al fianco della Federazione Italiana Tennis (FIT) per l'accoglienza enogastronomica degli ospiti all'interno della più grande arena indoor d'Italia. Un'offerta che punterà sulle materie prime del Piemonte, sui vini docg e sui prodotti dop delle sue valli, senza dimenticare le specialità tipiche italiane che rendono riconoscibile il nostro Paese a tavola in tutto il mondo.

“Siamo soddisfatti di lavorare, anche nella seconda edizione torinese delle Nitto ATP Finals, alla gestione di questo importante e sfidante servizio di banqueting e di ristorazione commenta Francesco Malaguti, presidente di Camst group. – La nostra esperienza nei grandi eventi, la professionalità del team e la collaborazione proficua con la FIT saranno gli ingredienti giusti per riuscire ad ottenere il massimo risultato. Anche quest'anno punteremo in alto, raccontando la ricchezza del nostro Paese attraverso i suoi prodotti, mai perdendo di vista il rispetto ambientale, riducendo al minimo gli sprechi, senza dimenticare la cura del dettaglio che ci contraddistingue”.

Novità di quest'anno, nell'area intorno al palazzetto, in piazza D'Armi, sorgerà il Fan Village:

RICERCA

Ricerca negli articoli

Avvia ricerca

PARLIAMO DI



LE INTERVISTE DI

[Intervista al Presidente di Confeuro Andrea Michele Tiso \(7 ottobre 2022\)](#)

un'area di 3.600 metri quadri coperti pensata per accogliere e intrattenere il pubblico dell'evento e non solo. In questo contesto, **Camst** group coordinerà i fornitori dei servizi di food & beverage presenti nello spazio e gestirà i bar e le caffetterie.

Per tutti i servizi di ristorazione, catering e bar sarà impegnata una squadra composta da centinaia di addetti tra cuochi, baristi, camerieri e cassieri che accoglierà nuovamente i giocatori, i rispettivi team e gli ospiti e tutti gli appassionati del grande tennis che accorreranno al Fan Village, con accesso libero nelle giornate di sabato 12 e domenica 20 novembre, nonché ogni sera dal 13 al 19 novembre a partire dalle ore 21.00.

Un viaggio gustoso alla scoperta dei sapori d'Italia e del Piemonte che punterà a valorizzare prodotti d'eccellenza, con una fornitura a filiera corta e di qualità.

#NittoATPFinals2022 #CamstGroup

Visualizzato da: 7



Spettacoli musicali itineranti, giochi e laboratori »

Di Redazione Agenfood

ARTICOLI CORRELATI



Intervista allo chef Lorenzo Cogo: "La mia cucina istintiva, tecnica moderna e puro prodotto (1 ottobre 2022)"



Intervista all'imprenditore Domenico Napoletano: Madò, la prima pasticceria italiana online (22 aprile 2022)



Intervista a Giorgio Frasca e Alice Bergomi, responsabili del progetto Tre di Oro (25 marzo 2022)



Intervista al Presidente della Commissione Agricoltura Filippo

FOOD & COMUNICAZIONE ▾ FOOD E SOSTENIBILITÀ ▾ FOOD TREND ▾ FOOD INFLUENCER & BLOGGER ▾



FOOD & COMUNICAZIONE

La Ristorazione E Il Banqueting Di **Camst** Group Alle Nitto ATP Finals 2022

Pubblicato 17 minuti fa



Dopo il successo dello scorso anno, anche per questa edizione delle Nitto ATP Finals di Torino **Camst** group firmerà i servizi di ristorazione e banqueting delle **esclusive lounge dedicate agli sponsor e agli atleti**.

Quest'ultime, in particolare, saranno gestite in collaborazione con gli chef

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

stellati Giovanni Grasso di La Credenza e Igor Macchia di Casa Format. **Dal 13 al 20 novembre 2022** il prestigioso torneo, che decreta il migliore della stagione tra i più forti tennisti al mondo, verrà ospitato per la seconda volta al Pala Alpitour di Torino e **Camst** group sarà al fianco della Federazione Italiana Tennis (FIT) per l'accoglienza enogastronomicadegli ospiti all'interno della più grande arena indoor d'Italia. Un'offerta che punterà sulle **materie prime del Piemonte**, sui vini docg e sui prodotti dop delle sue valli, senza dimenticare le **specialità tipiche italiane** che rendono riconoscibile il nostro Paese a tavola in tutto il mondo.

“Siamo soddisfatti di lavorare, anche nella seconda edizione torinese delle Nitto ATP Finals, alla gestione di questo importante e sfidante servizio di banqueting e di ristorazione commenta **Francesco Malaguti**, presidente di **Camst** group. – La nostra esperienza nei grandi eventi, la professionalità del team e la collaborazione proficua con la **FIT** saranno gli ingredienti giusti per riuscire ad ottenere il massimo risultato. Anche quest'anno punteremo in alto, raccontando la ricchezza del nostro Paese attraverso i suoi prodotti, mai perdendo di vista il rispetto ambientale, riducendo al minimo gli sprechi, senza dimenticare la cura del dettaglio che ci contraddistingue”.

Novità di quest'anno, nell'area intorno al palazzetto, in piazza D'Armi, sorgerà il **Fan Village**: un'area di 3.600 metri quadri coperti pensata per accogliere e intrattenere il pubblico dell'evento e non solo. In questo contesto, **Camst** group coordinerà i fornitori dei servizi di food & beverage presenti nello spazio e gestirà i bar e le caffetterie.

Per tutti i servizi di ristorazione, catering e bar sarà impegnata una squadra composta da centinaia di addetti tra cuochi, baristi, camerieri e cassieri che accoglierà nuovamente i giocatori, i rispettivi team e gli ospiti e tutti gli appassionati del grande tennis che accorreranno al Fan Village, con accesso libero nelle giornate di sabato 12 e domenica 20 novembre, nonché ogni sera dal 13 al 19 novembre a partire dalle ore 21.00.

Un viaggio gustoso alla scoperta dei sapori d'Italia e del Piemonte che punterà a valorizzare prodotti d'eccellenza, con una fornitura a filiera corta e di qualità.

In questo articolo:

Altri articoli



La ristorazione e il banqueting di **Camst** group alle Nitto Atp Finals 2022

 2022-10-28  Dalle Aziende



Siamo soddisfatti di lavorare, anche nella seconda edizione torinese delle Nitto ATP Finals, alla gestione di questo importante e sfidante servizio di banqueting e di ristorazione

Dopo il successo dello scorso anno, anche per questa edizione delle **Nitto ATP Finals di Torino** **Camst** group firmerà i servizi di ristorazione e banqueting delle esclusive lounge dedicate agli sponsor e agli atleti. Quest'ultime, in particolare, saranno gestite in collaborazione con gli chef stellati Giovanni Grasso di La Credenza e Igor Macchia di Casa Format. Dal 13 al 20 novembre 2022 il prestigioso torneo, che decreta il migliore della stagione tra i più forti tennisti al mondo, verrà ospitato per la seconda volta al Pala Alpitour di Torino e **Camst** group sarà al fianco della **Federazione Italiana Tennis (FIT)** per l'accoglienza enogastronomica degli ospiti all'interno della più grande arena indoor d'Italia. Un'offerta che punterà sulle materie prime del Piemonte, sui vini docg e sui prodotti dop delle sue valli, senza dimenticare le specialità tipiche italiane che rendono riconoscibile il nostro Paese a tavola in tutto il mondo.

Cerca

Categorie

[Dalle Aziende](#)
[Dalle Istituzioni](#)
[Eventi](#)
[Fiere](#)
[Interviste](#)
[Legislazione](#)
[Libri](#)
[Nuovi Prodotti](#)
[Publiredazionali](#)
[Recensione Prodotti](#)
[Varie](#)

Articoli Recenti



Massima praticità in cucina grazie alla nuova "carta forno extra larghezza" di Dinamic Italia



Sugar Tax, Sibeg Coca-Cola al nuovo Governo: via dall'agenda politica



“Siamo soddisfatti di lavorare, anche nella seconda edizione torinese delle Nitto ATP Finals, alla gestione di questo importante e sfidante servizio di banqueting e di ristorazione –

commenta Francesco Malaguti, presidente di Camst group. – *La nostra esperienza*

nei grandi eventi, la professionalità del team e la collaborazione proficua con la FIT saranno gli ingredienti giusti per riuscire ad ottenere il massimo risultato. Anche quest’anno punteremo in alto, raccontando la ricchezza del nostro Paese attraverso i suoi prodotti, mai perdendo di vista il rispetto ambientale, riducendo al minimo gli sprechi, senza dimenticare la cura del dettaglio che ci contraddistingue”.

Novità di quest’anno, nell’area intorno al palazzetto, in piazza D’Armi, sorgerà il Fan Village: un’area di 3.600 metri quadri coperti pensata per accogliere e intrattenere il pubblico dell’evento e non solo. In questo contesto, Camst group coordinerà i fornitori dei servizi di food & beverage presenti nello spazio e gestirà i bar e le caffetterie.



Per tutti i **servizi di ristorazione, catering e bar** sarà impegnata una squadra composta da centinaia di addetti tra cuochi, baristi, camerieri e cassieri che accoglierà nuovamente i giocatori, i rispettivi team e gli ospiti e tutti gli appassionati del grande tennis che accorreranno al Fan Village, con accesso libero nelle giornate di sabato 12 e domenica 20 novembre, nonché ogni sera dal 13 al 19 novembre a partire dalle ore 21.00. Un viaggio gustoso alla scoperta dei sapori d’Italia e del Piemonte che punterà a valorizzare prodotti d’eccellenza, con una fornitura a filiera corta e di qualità.

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 680 milioni di euro, 15 mila dipendenti e 92 milioni di pasti (dati 2021).

Per maggiori informazioni: **Camst group**



Stati generali del turismo, Confagricoltura: I percorsi enogastronomici trainano il settore



Isit pone all’On. Lollobrigida due importanti questioni



La ristorazione e il banqueting di Camst group alle Nitto Atp Finals 2022



Aprire nel cuore di Torino il primo boutique bistrò di Eredi Borgnino per un’esperienza gourmet



MSC Pesca sostenibile presenta i dati sulla salute degli oceani alla conferenza “Oceani Resilienti”



Novità 2022 Mare Aperto Foods presenta la nuova gamma Frozen: prodotti innovativi dal gusto unico



Sodexo e Stop Hunger lanciano una partnership in Europa con Feba per rafforzare la donazione di eccellenze alimentari



Il panettone salato gourmet dello chef stellato Fabrizio Tesse

Tag

acqua minerale san benedetto, agricoltura, agrinsieme, agroalimentare, alce nero, apofruit, assosamenti, bauer, biologico, birra, caffè, concorso, confagricoltura, conserve italia, coronavirus, crescita,

La ristorazione e il banqueting di **Camst** group per i servizi di ristorazione e banqueting delle escl

Francesco Malaguti, presidente di Camst group: "Anche questanno punteremo in alto, raccontando la ricchezza del nostro Paese attraverso i suoi prodotti, mai perdendo di vista il rispetto ambientale, riducendo al minimo gli sprechi, senza dimenticare la cura del dettaglio che ci contraddistingue. Dopo il successo dello scorso anno, anche per questa edizione delle Nitto ATP Finals di Torino **Camst** group firmerà i servizi di ristorazione e banqueting delle esclusive lounge dedicate agli sponsor e agli atleti. Quest'anno, in particolare, saranno gestite in collaborazione con gli chef stellati Giovanni Grasso di La Credenza e Igor Macchia di Casa Format. Dal 13 al 20 novembre 2022 il prestigioso torneo, che decreta il migliore della stagione tra i più forti tennisti al mondo, verrà ospitato per la seconda volta al Pala Alpitour di Torino e **Camst** group sarà al fianco della Federazione Italiana Tennis (FIT) per l'accoglienza enogastronomica degli ospiti all'interno della più grande arena indoor d'Italia. Un'offerta che punterà sulle materie prime del Piemonte, sui vini docg e sui prodotti dop delle sue valli, senza dimenticare le specialità tipiche italiane che rendono riconoscibile il nostro Paese a tavola in tutto il mondo. Siamo soddisfatti di lavorare, anche nella seconda edizione torinese delle Nitto ATP Finals, alla gestione di questo importante e sfidante servizio di banqueting e di ristorazione commenta Francesco Malaguti, presidente di **Camst** group. La nostra esperienza nei grandi eventi, la professionalità del team e la collaborazione proficua con la FIT saranno gli ingredienti giusti per riuscire ad ottenere il massimo risultato. Anche questanno punteremo in alto, raccontando la ricchezza del nostro Paese attraverso i suoi prodotti, mai perdendo di vista il rispetto ambientale, riducendo al minimo gli sprechi, senza dimenticare la cura del dettaglio che ci contraddistingue. Novità di questanno, nell'area intorno al palazzetto, in piazza D'Armi, sorgerà il Fan Village: un'area di 3.600 metri quadri coperti pensata per accogliere e intrattenere il pubblico dell'evento e non solo. In questo contesto, **Camst** group coordinerà i fornitori dei servizi di food & beverage presenti nello spazio e gestirà i bar e le caffetterie. Per tutti i servizi di ristorazione, catering e bar sarà impegnata una squadra composta da centinaia di addetti tra cuochi, baristi, camerieri e cassieri che accoglierà nuovamente i giocatori, i rispettivi team e gli ospiti e tutti gli appassionati del grande tennis che accorreranno al Fan Village, con accesso libero nelle giornate di sabato 12 e domenica 20 novembre, nonché ogni sera dal 13 al 19 novembre a partire dalle ore 21.00. Un viaggio gustoso alla scoperta dei sapori d'Italia e del Piemonte che punterà a valorizzare prodotti d'eccellenza, con una fornitura a filiera corta e di qualità.



ULTIMORA Digital Angels svela il nome della nuova agenzia creativa

Home > Campagne Media > La ristorazione e...

La ristorazione e il banqueting di **Camst** group alle Nitto ATP Finals 2022

CAMPAGNE MEDIA



Redazione

🕒 Ottobre 28, 2022

💬 0

🔥 22

👁️ 3 minutes read



Dopo il successo dello scorso anno, anche per questa edizione delle Nitto ATP Finals di Torino **Camst** group firmerà i servizi di ristorazione e banqueting delle **esclusive lounge dedicate agli sponsor e agli atleti**.

Quest'ultime, in particolare, saranno gestite in collaborazione con gli chef stellati Giovanni Grasso di La Credenza e Igor Macchia di Casa Format. **Dal 13 al 20 novembre 2022** il

ULTIME NOTIZIE

Digital Angels svela il nome della nuova agenzia creativa

24 ORE System si rafforza nell'open web con le soluzioni di recommendation di Outbrain

La ristorazione e il banqueting di **Camst** group alle Nitto ATP Finals 2022

Benetton Rugby: Foodracers sponsor del settore giovanile per la stagione 2022/2023

Smart Working: agevola veramente i lavoratori?

L'Eyewear incontra i "5 sensi": gli occhi regalano un mondo di sensazioni

Ecco "Take The Leap", il progetto innovativo che trasforma i dipendenti in imprenditori

Gruppo Togni affida a Life strategia e comunicazione del brand Rocca dei Forti

SOCIAL MEDIA: 2023 NEL SEGNO DEL 'GRANDE INGANNO'

Per Halloween Weroad lancia il suo (fake)

prestigioso torneo, che decreta il migliore della stagione tra i più forti tennisti al mondo, verrà ospitato per la seconda volta al Pala Alpitour di Torino e Camst group sarà al fianco della Federazione Italiana Tennis (FIT) per l'accoglienza enogastronomica degli ospiti all'interno della più grande arena indoor d'Italia. Un'offerta che punterà sulle **materie prime del Piemonte**, sui vini docg e sui prodotti dop delle sue valli, senza dimenticare le **specialità tipiche italiane** che rendono riconoscibile il nostro Paese a tavola in tutto il mondo.

film horror negli UCI Cinemas

“Siamo soddisfatti di lavorare, anche nella seconda edizione torinese delle Nitto ATP Finals, alla gestione di questo importante e sfidante servizio di banqueting e di ristorazione commenta **Francesco Malaguti**, presidente di **Camst group**. – La nostra esperienza nei grandi eventi, la professionalità del team e la collaborazione proficua con la **FIT** saranno gli ingredienti giusti per riuscire ad ottenere il massimo risultato. Anche quest'anno punteremo in alto, raccontando la ricchezza del nostro Paese attraverso i suoi prodotti, mai perdendo di vista il rispetto ambientale, riducendo al minimo gli sprechi, senza dimenticare la cura del dettaglio che ci contraddistingue”.

Novità di quest'anno, nell'area intorno al palazzetto, in piazza D'Armi, sorgerà il **Fan Village**: un'area di 3.600 metri quadri coperti pensata per accogliere e intrattenere il pubblico dell'evento e non solo. In questo contesto, **Camst group** coordinerà i fornitori dei servizi di food & beverage presenti nello spazio e gestirà i bar e le caffetterie.

Per tutti i servizi di ristorazione, catering e bar sarà impegnata una squadra composta da centinaia di addetti tra cuochi, baristi, camerieri e cassieri che accoglierà nuovamente i giocatori, i rispettivi team e gli ospiti e tutti gli appassionati del grande tennis che accorreranno al Fan Village, con accesso libero nelle giornate di sabato 12 e domenica 20 novembre, nonché ogni sera dal 13 al 19 novembre a partire dalle ore 21.00.

Un viaggio gustoso alla scoperta dei sapori d'Italia e del Piemonte che punterà a valorizzare prodotti d'eccellenza, con una fornitura a filiera corta e di qualità.

Atp Finals: **Camst** group fornirà servizi ristorazione e banqueting

Atp Finals: **Camst** group fornirà servizi ristorazione e banqueting Torino, 27 ott. (LaPresse) - Dopo il successo dello scorso anno, anche per questa edizione delle Nitto Atp Finals di Torino **Camst** group firmerà i servizi di ristorazione e banqueting delle esclusive lounge dedicate agli sponsor e agli atleti. Quest'ultime, in particolare, saranno gestite in collaborazione con gli chef stellati Giovanni Grasso di La Credenza e Igor Macchia di Casa Format. Dal 13 al 20 novembre 2022 il prestigioso torneo, che decreta il migliore della stagione tra i più forti tennisti al mondo, verrà ospitato per la seconda volta al Pala Alpitour di Torino e **Camst** group sarà al fianco della Federazione Italiana Tennis (FIT) per l'accoglienza enogastronomica degli ospiti all'interno della più grande arena indoor d'Italia. Un'offerta che punterà sulle materie prime del Piemonte, sui vini docg e sui prodotti dop delle sue valli, senza dimenticare le specialità tipiche italiane che rendono riconoscibile il nostro Paese a tavola in tutto il mondo. (Segue) SPR NG01 azn/fed 271607 OTT 22

GIOVEDÌ 27 OTTOBRE 2022 16.09.06

Atp Finals: **Camst** group fornirà servizi ristorazione e banqueting-2-

Atp Finals: **Camst** group fornirà servizi ristorazione e banqueting-2- Torino, 27 ott. (LaPresse) - "Siamo soddisfatti di lavorare, anche nella seconda edizione torinese delle Nitto ATP Finals, alla gestione di questo importante e sfidante servizio di banqueting e di ristorazione - commenta Francesco Malaguti, presidente di **Camst** group - La nostra esperienza nei grandi eventi, la professionalità del team e la collaborazione proficua con la Fit saranno gli ingredienti giusti per riuscire ad ottenere il massimo risultato. Anche quest'anno punteremo in alto, raccontando la ricchezza del nostro Paese attraverso i suoi prodotti, mai perdendo di vista il rispetto ambientale, riducendo al minimo gli sprechi, senza dimenticare la cura del dettaglio che ci contraddistingue". Novità di quest'anno, nell'area intorno al palazzetto, in piazza D'Armi, sorgerà il Fan Village: un'area di 3.600 metri quadri coperti pensata per accogliere e intrattenere il pubblico dell'evento e non solo. In questo contesto, **Camst** group coordinerà i fornitori dei servizi di food & beverage presenti nello spazio e gestirà i bar e le caffetterie. (Segue) SPR NG01 azn/fed 271607 OTT 22

[16:24, 27/10/2022] Ilaria Ligambi Ferpress: GIOVEDÌ 27 OTTOBRE 2022 16.09.06

Atp Finals: **Camst** group fornirà servizi ristorazione e banqueting-3-

Atp Finals: **Camst** group fornirà servizi ristorazione e banqueting-3- Torino, 27 ott. (LaPresse) - Per tutti i servizi di ristorazione, catering e bar sarà impegnata una squadra composta da centinaia di addetti tra cuochi, baristi, camerieri e cassieri che accoglierà nuovamente i giocatori, i rispettivi team e gli ospiti e tutti gli appassionati del grande tennis che accorreranno al Fan Village, con accesso libero nelle giornate di sabato 12 e domenica 20 novembre, nonché ogni sera dal 13 al 19 novembre a partire dalle ore 21. Un viaggio gustoso alla scoperta dei sapori d'Italia e del Piemonte che punterà a valorizzare prodotti d'eccellenza, con una fornitura a filiera corta e di qualità. SPR NG01 azn/fed 271607 OTT 22