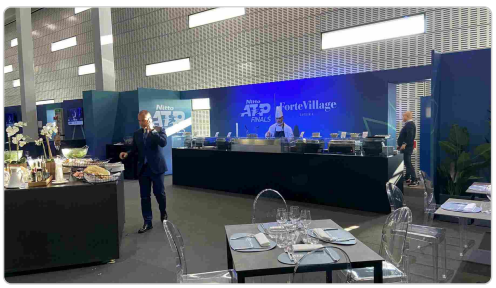
Rassegna Stampa

a cura di Camst Group

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	**Camst - Corporate**			
	Ilgusto.it	20/11/2022	*Tennis e food, cosi' abbiamo cucinato le Atp Finals*	3
	IlsecoloXIX.it	20/11/2022	*Tennis e food, cosi' abbiamo cucinato le Atp Finals*	4
	Repubblica.it	20/11/2022	*Tennis e food, cosi' abbiamo cucinato le Atp Finals*	5
	Corrierealpi.gelocal.it	20/11/2022	*Tennis e food, cosi' abbiamo cucinato le Atp Finals - Corriere delle Alpi*	6
	Ilpiccolo.gelocal.it	20/11/2022	*Tennis e food, cosi' abbiamo cucinato le Atp Finals - Il Piccolo*	7
	Lasentinella.gelocal.it	20/11/2022	*Tennis e food, cosi' abbiamo cucinato le Atp Finals*	14
	Mattinopadova.gelocal.it	20/11/2022	*Tennis e food, cosi' abbiamo cucinato le Atp Finals*	15
	Messaggeroveneto.gelocal.it	20/11/2022	*Tennis e food, cosi' abbiamo cucinato le Atp Finals*	16
	Nuovavenezia.Gelocal.it	20/11/2022	*Tennis e food, cosi' abbiamo cucinato le Atp Finals - La Nuova di Venezia*	17
	Tribunatreviso.gelocal.it	20/11/2022	*Tennis e food, cosi' abbiamo cucinato le Atp Finals*	18
56	La Stampa - Ed. Torino	20/11/2022	*Atp Finals, la sfida che alza l'asticella alla cucina torinese (L.Ferrua)*	19
	Eatpiemonte.com	15/11/2022	*Camst Group sfama le ATPFinals di Torino*	21
2	Corriere di Torino (Corriere della Sera)	13/11/2022	*Ristotennis e agnolotto Dal campo alla tavola vole'e q uest'arino break con le specialita' ? (F.Bon.)*	22
3	La Repubblica - Ed. Torino	12/11/2022	*Tra un'amatriciana e un allenamento i big scoprono la citta' (F.Cravero)*	23
1+3	La Repubblica - Ed. Torino	10/11/2022	*Nadal si allena al PalaOlimpico l'"astronave" di Santa Rita sta per decollare (F.Turco)*	25
	Horecanews.it	31/10/2022	*La ristorazione e il banqueting di Camst group alle Nitto ATP Finals 2022*	26
	Agenfood.it	28/10/2022	*La ristorazione e il banqueting di Camst group alle Nitto ATP Finals 2022*	27
	Foodaffairs.it	28/10/2022	*La ristorazione e il banqueting di Camst group alle Nitto ATP Finals 2022*	29
	Indexfood.it	28/10/2022	*La ristorazione e il banqueting di Camst group alle Nitto Atp Finals 2022*	32
	Adcgroup.it	27/10/2022	*La ristorazione e il banqueting di Camst group per i servizi di ristorazione e banqueting delle escl*	34
	Focusmo.it	28/10/2022	*La ristorazione e il banqueting di Camst group alle Nitto ATP Finals 2022*	35
.	LaPresse	27/10/2022	*Atp Finals: Camst group fornir` servizi ristorazione e banqueting*	37

Tennis e food, cosi' 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 potut accedervi 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

105047

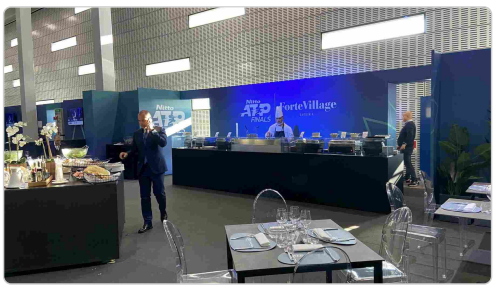
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

IL SECOLO XIX .it

camst group

Data 20-11-2022
Pagina
Foglio 1

Tennis e food, cosi' 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 potut accedervi 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

105047

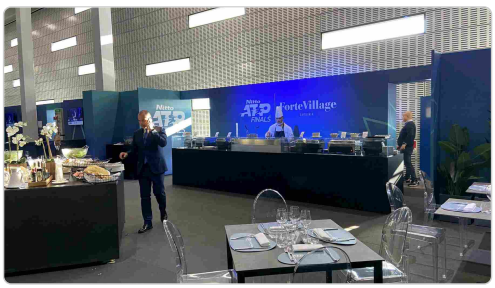
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

la Repubblica.it

camst group

Data 20-11-2022
Pagina
Foglio 1

Tennis e food, cosi' 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 potut accedervi 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.

105047

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Tennis e food, cosi' 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

105047

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

METEO: +9°C

AGGIORNATO ALLE 17:50 - 27 LUGLIO

105047

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

IL PICCOLO

Noi | GEDI SMILE | EVENTI | NEWSLETTER | LEGGI IL QUOTIDIANO | ABBONATI

105047

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

IL GUSTO

105047

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

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"

105047

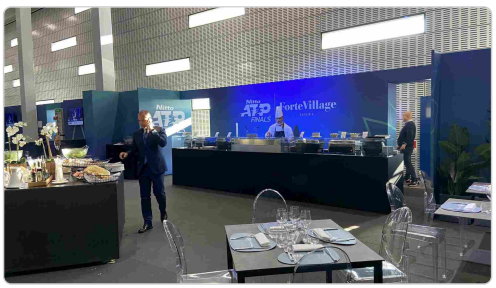
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

la Sentinella del Canavese

camst group

Data 20-11-2022
Pagina
Foglio 1

Tennis e food, cosi' 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 potut accedervi 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.

105047

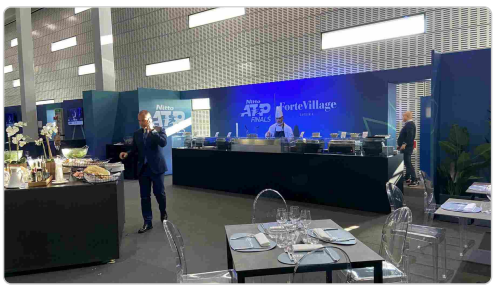
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

il mattino di Padova .it

camst group

Data 20-11-2022
Pagina
Foglio 1

Tennis e food, cosi' 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 potut accedervi 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.

105047

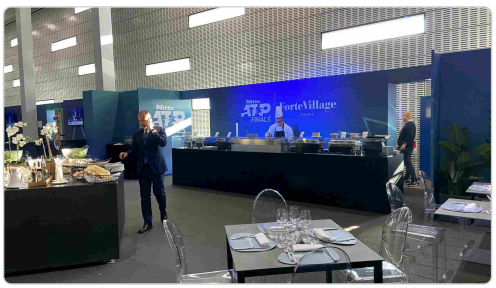
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Messaggero Veneto.it

camst group

Data 20-11-2022
Pagina
Foglio 1

Tennis e food, cosi' 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 potut accedervi 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.

105047

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

la Nuova di Venezia e Mestre .it

camst group

Data 20-11-2022
Pagina
Foglio 1

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

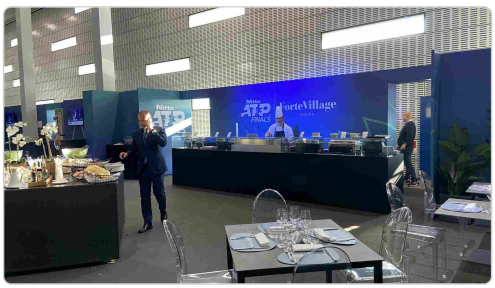
La Nuova di Venezia e Mestre
Tennis e food, così abbiamo cucinato le Atp Finals
di Alberto Dolfin
Undici cucine, gelato artigianale, sushi, mozzarella fatta sul momento, caffè e bar e prodotti tipici per tutti gli appassionati, anche per chi non ha seguito in presenza i match ma li ha guardati nei maxi schermi. Il racconto di Claudio Marsili, direttore Banqueting Italia di Camst Group
20 Novembre 2022 alle 18:52
2 minuti di lettura

105047

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

la tribuna di Treviso .it
camst group
Data 20-11-2022
Pagina
Foglio 1

Tennis e food, cosi' 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 potut accedervi 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.

105047

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

LA STAMPA
CRONACA
TORINO

Quotidiano
camst group

Data 20-11-2022
Pagina 56
Foglio 1 / 2

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, Poormanger, Alice Pizza, Spazio 7 fino alla Credenza di chef Grasso. Ogni sera bisogna fare lunghe code per conquistare un piatto ma quasi sempre il risultato 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. E' una città che ama il meglio e lo sceglie, così la serata tata 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

105047

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

LA STAMPA
CRONACA
TORINO

Quotidiano
camst group

Data 20-11-2022
Pagina 56
Foglio 2 / 2

FOTO ROBERTO BROGGI

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

105047

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 baqueting.
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 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.
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

105047

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

CORRIERE TORINO

Quotidiano
camst group

Data 13-11-2022
Pagina 2
Foglio 1

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 Fan 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 —. E' 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, nè 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 riservate 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

Primo piano | L'evento

LE ATP

Pubblico, giochi, sponsor: ecco il Village
E oggi in campo si gioca il primo set

Ristotennis e agnolotto alla volée
Dal campo alla tavola
quest'anno break con le specialità

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

la Repubblica
Torino

Quotidiano
camst group

Data 12-11-2022
Pagina 3
Foglio 1 / 2

I più grandi tennisti del mondo tra vizi e virtù

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

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

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 del ristorante 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 ingradienti 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 alloggiano, pronti per un'altra giornata di allenamenti, in attesa delle gare, che iniziano domani. Fuori dall'albergo c'è sempre un nutritro 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 sabauda 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.

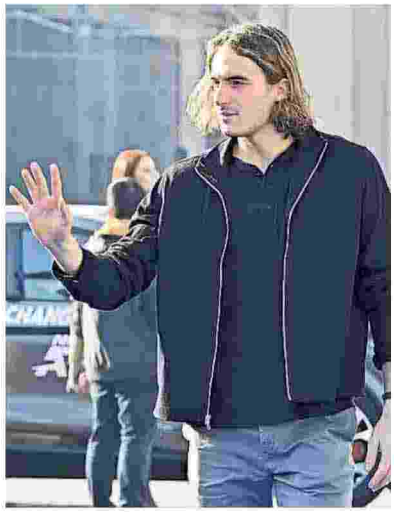
©RIPRODUZIONE RISERVATA

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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

Con la barba
Il russo Daniil Medvedev firma autografi in piazza



Applaudito
Il greco Stefanos Tsitsipas sfila sul blue carpet

105047

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

la Repubblica
Torino

Quotidiano
camst group

Data 10-11-2022
Pagina 1+3
Foglio 1

I luoghi chiave

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

a pagina 3

Viaggio nei luoghi del tennis

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 forfeit 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 astronave 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.

105047

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

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. Questultime, 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 laccoglienza enogastronomica degli ospiti allinterno della più grande arena indoor dItalia. Unofferta 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, nellarea intorno al palazzetto, in piazza DArmi, sorgerà il Fan Village : unarea di 3.600 metri quadri coperti pensata per accogliere e intrattenere il pubblico dellevento 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 dItalia e del Piemonte che punterà a valorizzare prodotti deccellenza, 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 allestero (Spagna, Danimarca e Germania, Svizzera). Unisce al gusto della tradizione culinaria italiana, linnovazione 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

105047

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

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)

105047

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

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

105047

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

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

105047

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

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.

105047

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

In questo articolo:

Altri articoli

105047

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

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

Cerca tra le Notizie...

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

105047

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

"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

Apre 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 eccedenze alimentari

Il panettone salato gourmet dello chef stellato Fabrizio Tesse

Tag

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

105047

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

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

Francesco Malaguti, presidente diCamst 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. Questultime, 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 laccoglienza enogastronomica degli ospiti allinterno della più grande arena indoor dItalia. Unofferta 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, nellarea intorno al palazzetto, in piazza DArmi, sorgerà il Fan Village: unarea di 3.600 metri quadri coperti pensata per accogliere e intrattenere il pubblico dellevento 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 gustos alla scoperta dei sapori dItalia e del Piemonte che punterà a valorizzare prodotti deccellenza, con una fornitura a filiera corta e di qualità.

105047

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

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 trasformare 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)

105047

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

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 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.

film horror negli UCI Cinemas

105047

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

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

105047

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.