



# Rassegna Stampa

a cura di Camst Group

# Sommario Rassegna Stampa

<b>Pagina</b>	<b>Testata</b>	<b>Data</b>	<b>Titolo</b>	<b>Pag.</b>
<b>Rubrica</b>	<b>Camst - Corporate</b>			
	Italianfoodtoday.it	29/11/2022	<i>Tradizione e qualita' nei self service Tavolamica di Camst</i>	3
	Alimentando.info	29/11/2022	<i>Selenella e Camst Group: Giovedi' gnocchi' al ristorante</i>	6
	Myfruit.it	29/11/2022	<i>Selenella e Camst group lanciano Giovedi' gnocchi</i>	7
	Freshplaza.it	30/11/2022	<i>Selenella e Camst group portano in tavola tradizione e qualita'</i>	10
	Corriereortofrutticolo.it	29/11/2022	<b>GLI GNOCCHI DI PATATE SELENELLA NEI MENU DEI RISTORANTI TAVOLAMICA</b>	12
	Distribuzionemoderna.info	03/12/2022	<i>Selenella e Camst group portano in tavola tradizione e qualita'</i>	15



HOME

DALLE AZIENDE ▾

GDO RETAIL

MONDO HORECA

TECNOLOGIE

CANALI ▾

IMPRESE & C

CONTATTI ▾

MONDO HORECA

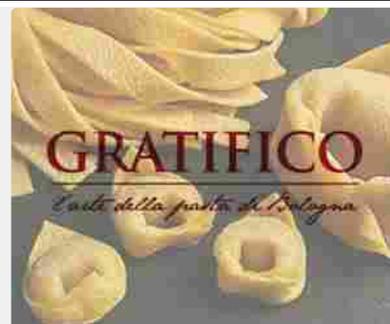


## Tradizione e qualità nei self service

### Tavolamica di Camst



[ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER](#)



🔍 Cerca ...

Cerca



MONDO HORECA

Tradizione e qualità nei self service **Tavolamica** di **Camst**

29 NOVEMBRE 2022

MARKETING & COMUNICAZIONE

Nuovo packaging innovativo e sostenibile per Olio San Giuliano

29 NOVEMBRE 2022

GDO RETAIL / IMPRESE & C

VéGé marchio storico presenta i piani commerciali per il 2023

28 NOVEMBRE 2022

IMPRESE & C

Italian Wine Brands rileva le società del Gruppo Barbanera

28 NOVEMBRE 2022

NOTIZIARIO AGROALIMENTARE

Anche FederBio con Coldiretti contro la carne

I sapori della cucina di casa si possono ora trovare anche presso i ristoranti **Tavolamica**, grazie a Selenella – Consorzio Patata Italiana di Qualità e **Camst**

group. Le due aziende bolognesi hanno infatti lanciato l'iniziativa "Giovedì Gnocchi": a partire dal 1° dicembre e per tre mesi, i clienti dei self-service **Tavolamica** troveranno nel menù una gustosa proposta gastronomica a base di gnocchi di patate Selenella. Gli gnocchi sono preparati esclusivamente con patate Selenella cotte a vapore nella propria buccia, sono privi di conservanti e aromi e sono fonte di selenio come tutta la gamma firmata Selenella.

Le ricette sono state ideate da esperti nutrizionisti, insieme agli chef di **Camst** group, per offrire ai clienti una varietà di quattro piatti adatti alle esigenze alimentari di tutti e con particolare attenzione alla qualità e al valore nutritivo: gnocchi al pomodoro; al salmone affumicato e broccoli; al gorgonzola pere e noci e, infine, con zucca e speck.



Per esaltare la qualità degli gnocchi, Il Consorzio utilizza una varietà esclusiva di Selenella, ottima proprio per la preparazione degli gnocchi.

Questa iniziativa conferma come **Camst** group e Selenella siano uniti dai medesimi valori di qualità, territorialità e innovazione.

I ristoranti self-service **Tavolamica** ridisegnano il concetto di mensa per la pausa pranzo in un'esperienza su misura, semplice e flessibile, da trascorrere in un ambiente innovativo e confortevole. Un servizio dedicato alle aziende, con convenzioni flessibili adatte alle esigenze di ogni realtà, per prendersi cura del benessere dei lavoratori ogni giorno. Un'offerta gastronomica di qualità che ripensa la pausa aziendale in un modo del tutto nuovo, proponendo soluzioni che soddisfano le esigenze e le aspettative di tutti.

Selenella promuove l'innovazione e la differenziazione in sinergia con la tutela dei produttori e del territorio. Le patate Selenella sono un ottimo alimento, naturalmente fonte di selenio e sali minerali, dal ricco profilo nutrizionale, per un'alimentazione varia e salutare.

sintetica  
 25 NOVEMBRE 2022

**IMPRESE & C**

Per Cavit fatturato a 265 milioni e moderato ottimismo per il futuro  
 25 NOVEMBRE 2022

**NOTIZIARIO AGROALIMENTARE / PASTA, PANE & DOLCI**

Nasce APEI, i pasticceri si organizzano in una nuova associazione  
 13 MARZO 2022

**APPUNTAMENTI**

Roma Food Excel dal 24 al 27 aprile  
 14 GENNAIO 2022

**FINANZIAMENTI E CONTRIBUTI**

Finanziamento da 35 milioni per Gruppo Vicenzi  
 4 GENNAIO 2022

**FRUTTA & VEGETALI**

Romagnoli F.lli, patate novelle: nel siracusano andamento climatico pesa su volumi e tempi  
 23 MARZO 2022

**APPUNTAMENTI**

Marca Bologna è stata rinviata a primavera  
 4 GENNAIO 2022

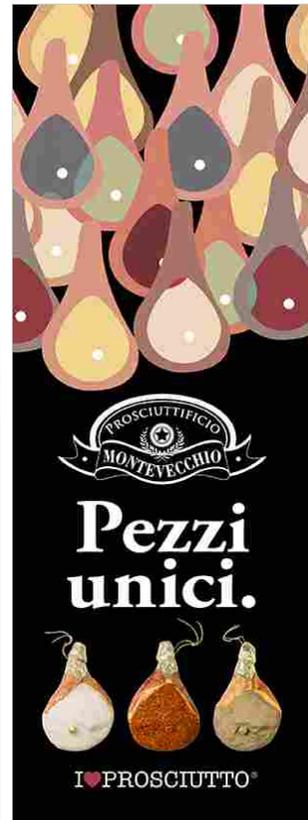
Assica Assitol Assobibe AssoBirra Beer&Food  
 Attraction BolognaFiere Cibus Cibus Parma  
**coldiretti** Confagricoltura  
 Conserve Italia Cosmofood Despar  
**Federalimentare** Federbio Fiera di  
 Rimini Fiere di Parma Filiera Italia  
**Fipe** Foodservice Fruttageg Granarolo  
 Gruppo Cremonini **Horeca IEG** IRI  
 ISMEA Italgrob Italmopa Macfrut Marr MD  
 MIPAAF Nomisma Patuanelli Regione Emilia

## ALIMENTANDO

IL PERIODICO DEL SETTORE ALIMENTARE

DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

HOME BEVERAGE BIO CARNI DOLCI&SALATI FIERE FORMAGGI FREE FROM  
GROCERY LUXURY MERCATO ORTOFRUTTA RETAIL SALUMI TECNOLOGIE VINI

[< Precedente](#)

## Selenella e Camst Group: 'Giovedì gnocchi' al ristorante

29 Novembre 2022 - 15:32 | Categorie: Ortofrutta | Tag: [Camst Group](#), [Giovedì Gnocchi!](#), [gnocchi](#), [selenella](#), [Tavolamica](#)

**Bologna** – Selenella (consorzio Patata italiana di qualità) e Camst Group, azienda bolognese del settore della ristorazione, lanciano l'iniziativa 'Giovedì gnocchi': a partire dal 1° dicembre e per tre mesi, i ristoranti self-service Tavolamica offriranno nel menù una proposta gastronomica a base di gnocchi di patate Selenella. Le ricette sono state ideate da esperti nutrizionisti, insieme agli chef di Camst group, per offrire ai clienti una varietà di quattro piatti: gnocchi al pomodoro, al salmone affumicato e broccoli, al gorgonzola pere e noci e, infine, con zucca e speck. Gli gnocchi sono preparati esclusivamente con patate Selenella cotte a vapore nella propria buccia, sono privi di conservanti e aromi e sono fonte di selenio.



Condividi



## Post correlati

## LE NOSTRE RIVISTE

In questa sezione sono disponibili i numeri delle riviste del gruppo Tespi dedicate al settore alimentare:

[Salumi&Consumi](#)  
[Salumi&Tecnologie](#)  
[Carni&Consumi](#)  
[Formaggi&Consumi](#)  
[Formaggi&Tecnologie](#)  
[DolciSalati&Consumi](#)  
[Bio&Consumi](#)  
[Bio&Consumi – Green Lifestyle](#)  
[Grocery&Consumi](#)  
[Vini&Consumi](#)  
[Beverage&Consumi](#)  
[Luxury Food & Beverage](#)  
[The Italian Food Magazine](#)  
[Tech4Food](#)  
[Italy For Asia](#)



Produciamo nocciole nel cuore d  
Coltiviamo con passione la materia prima pe  
**L'essenza del nostro territorio per un**

Scopri chi siamo



HOME ULTIME NEWS FOCUS GDO MYTECH PICCOLI FRUTTI FRUTTA TROPICALE FRUTTA SECCA MYFRUIT.TV NEWSLETTER COS'È MYFRUIT



Entusiasmiamo i consumatori in ogni stagione.

SCOPRI DI PIÙ



In sintesi

## Selenella e Camst group lanciano "Giovedì gnocchi"

29 Novembre 2022



Entusiasmiamo  
i consumatori in  
ogni stagione.

SCOPRI DI PIÙ



#### CATEGORIES

Packaging e Tecnologie

Prodotti



Autore **Redazione**

Dal primo dicembre, ogni giovedì, nei ristoranti self-service **Tavolamica** quattro piatti a base di patate fresche 100% italiane

La tradizione vuole che il giovedì si mangino gnocchi. Ora questi sapori di casa si possono trovare anche presso i ristoranti **Tavolamica** grazie a **Selenella - Consorzio Patata italiana di qualità** e **Camst group**. Le due aziende bolognesi hanno infatti lanciato l'iniziativa "**Giovedì Gnocchi**": a partire dal **primo dicembre e per tre mesi**, i clienti dei self-service **Tavolamica** troveranno nel menù una gustosa proposta gastronomica a base di gnocchi di patate Selenella. Gli gnocchi sono preparati esclusivamente con patate Selenella cotte a vapore nella propria buccia, sono privi di conservanti e aromi e sono fonte di selenio come tutta la gamma firmata Selenella.

## Una varietà ad hoc

Le ricette sono state ideate da esperti nutrizionisti, insieme agli chef di **Camst group**, per offrire ai clienti una varietà di quattro piatti adatti alle esigenze alimentari di tutti e con particolare attenzione alla qualità e al valore nutritivo: gnocchi al pomodoro; al salmone affumicato e broccoli; al gorgonzola pere e noci e, infine, con zucca e speck. Per esaltare la qualità degli gnocchi, il Consorzio utilizza una **varietà esclusiva di Selenella**, ottima proprio per la preparazione degli gnocchi.

Aziende

Reparto Ortofrutta

Fruttivendoli e non solo

Trend e Mercati

Biologico

Eventi e Fiere

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Email\*

Nome\*

Cognome\*

Attività dell'azienda \*

- Fruit Lover  
 Grande Distribuzione  
 Ho.Re.Ca.  
 Ingrosso  
 Produzione  
 Retail  
 Servizio

Azienda

Provincia

Trattamento dei dati personali\*

- Ricevi la newsletter settimanale gratuita e le comunicazioni informative di myfruit.it [Privacy Policy](#)



Questa iniziativa conferma come **Camst** group e Selenella siano uniti dai medesimi valori di qualità, territorialità e innovazione. I ristoranti self-service **Tavolamica** ridisegnano il concetto di mensa per la pausa pranzo in un'esperienza su misura, semplice e flessibile, da trascorrere in un ambiente innovativo e confortevole. Un servizio dedicato alle aziende, con convenzioni flessibili adatte alle esigenze di ogni realtà, per prendersi cura del benessere dei lavoratori ogni giorno. Un'offerta gastronomica di qualità che ripensa la pausa aziendale in un modo del tutto nuovo, proponendo soluzioni che soddisfano le esigenze e le aspettative di tutti.

Selenella promuove l'**innovazione** e la differenziazione in sinergia con la **tutela dei produttori e del territorio**. Le patate Selenella sono un ottimo alimento, naturalmente fonte di selenio e sali minerali, dal ricco profilo nutrizionale, per un'alimentazione varia e salutare.

Fonte: Selenella

#patate #Selenella #camst #tavola amica



APAM  
consorzio



L'apporto  
biologico  
all'agricoltura  
integrata



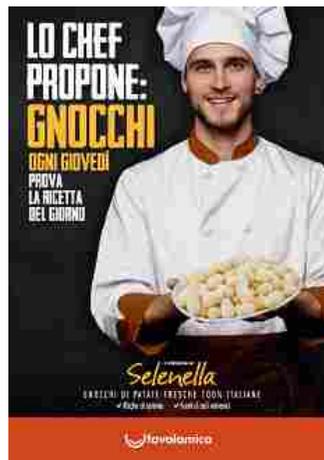


Avvisi

## Selenella e Camst group portano in tavola tradizione e qualità

La tradizione vuole che il giovedì si mangino gnocchi. Ora questi sapori di casa si possono trovare anche presso i ristoranti Tavolamica, grazie a Selenella – Consorzio Patata Italiana di Qualità e Camst group.

Le due aziende bolognesi hanno infatti lanciato l'iniziativa "Giovedì Gnocchi": a partire dal 1° dicembre e per tre mesi, i clienti dei self-service Tavolamica troveranno nel menù una gustosa proposta gastronomica a base di gnocchi di patate Selenella. Gli gnocchi sono preparati esclusivamente con patate Selenella cotte a vapore nella propria buccia, sono privi di conservanti e aromi e sono fonte di selenio come tutta la gamma firmata Selenella.



Le ricette sono state ideate da esperti nutrizionisti, insieme agli chef di Camst group, per offrire ai clienti una varietà di quattro piatti adatti alle esigenze alimentari di tutti e con particolare attenzione alla qualità e al valore nutritivo: gnocchi al pomodoro; al salmone affumicato e broccoli; al gorgonzola pere e noci e, infine, con zucca e speck.

Per esaltare la qualità degli gnocchi, Il Consorzio utilizza una varietà esclusiva di Selenella, ottima proprio per la preparazione degli gnocchi.

Questa iniziativa conferma come Camst group e Selenella siano uniti dai medesimi valori di qualità,

territorialità e innovazione.

I ristoranti self-service Tavolamica ridisegnano il concetto di mensa per la pausa pranzo in un'esperienza su misura, semplice e flessibile, da trascorrere in un ambiente innovativo e confortevole. Un servizio dedicato alle aziende, con convenzioni flessibili adatte alle esigenze di ogni realtà, per prendersi cura del benessere dei lavoratori ogni giorno. Un'offerta gastronomica di qualità che ripensa la pausa aziendale in un modo del tutto nuovo, proponendo soluzioni che soddisfano le esigenze e le aspettative di tutti.

Selenella promuove l'innovazione e la differenziazione in sinergia con la tutela dei produttori e del territorio. Le patate Selenella sono un ottimo alimento, naturalmente fonte di selenio e sali minerali, dal ricco profilo nutrizionale, per un'alimentazione varia e salutare.

Per maggiori informazioni:  
**Consorzio Patata Italiana di Qualità**  
via Tosarelli 155  
40050 Villanova di Castenaso (BO)  
+39 051 5872419  
[info@selenella.it](mailto:info@selenella.it)  
[www.selenella.it](http://www.selenella.it)



Data di pubblicazione: mer 30 nov 2022





## CORRIERE ORTOFRUTTICOLO

THE FIRST ITALIAN MONTHLY ON FRUIT AND VEGETABLE MARKET



ATTUALITÀ

AZIENDE

DISTRIBUZIONE

ESTERO

FIERE

INNOVAZIONE

LOGISTICA

PRODOTTI

NEWSLETTER

## GLI GNOCCHI DI PATATE SELENELLA NEI MENU DEI RISTORANTI TAVOLAMICA



DALLE AZIENDE

Pubblicato il 29 novembre 2022



La tradizione vuole che il giovedì si mangino gnocchi. Ora questi sapori di casa si possono trovare anche presso i ristoranti [Tavolamica](#), grazie a [Selenella - Consorzio Patata Italiana di Qualità](#) e [Camst group](#).

Le due aziende bolognesi hanno infatti lanciato l'iniziativa "Giovedì Gnocchi": a partire dal 1° dicembre e per tre mesi, i clienti dei self-service [Tavolamica](#) troveranno nel menù una gustosa proposta gastronomica a base di gnocchi di patate Selenella. Gli gnocchi sono preparati esclusivamente con patate Selenella cotte a vapore nella propria buccia, sono privi di conservanti e aromi e sono fonte di selenio come tutta la gamma firmata Selenella.

Le ricette sono state ideate da esperti nutrizionisti, insieme agli chef di [Camst group](#), per offrire ai clienti una varietà di quattro piatti adatti alle esigenze alimentari di tutti e con particolare attenzione alla qualità e al valore nutritivo: gnocchi al pomodoro; al salmone affumicato e broccoli; al gorgonzola pere e noci e, infine, con zucca e speck.

Per esaltare la qualità degli gnocchi, Il Consorzio utilizza una varietà esclusiva di Selenella, ottima proprio per la preparazione degli gnocchi.

Questa iniziativa conferma come [Camst group](#) e Selenella siano uniti dai medesimi valori di qualità,

### DAI SOCIAL

#### SOS MANODOPERA, I COMMENTI

L'intervento sul nostro sito di Roberto Giadone, presidente di Natura Iblea, che ha commentato il drammatico problema della mancanza di manodopera.... [CONTINUA](#)

### LA SPREMUTA DEL DIRETTORE

Se non sai come risolvere un problema fai una commissione, diceva Napoleone. In ortofrutta è lo stesso, solo che qui si fa un manifesto "di filiera" \*



 SEGUICI SU FACEBOOK


 SEGUICI SU INSTAGRAM


 SEGUICI SU LINKEDIN

### L'ASSAGGIO

**SWEETANGO, UN BILANCIO DI STAGIONE DA MELA SUPERIORE: 3,75 SU 5**

territorialità e innovazione.

I ristoranti self-service **Tavolamica** ridisegnano il concetto di mensa per la pausa pranzo in un'esperienza su misura, semplice e flessibile, da trascorrere in un ambiente innovativo e confortevole. Un servizio dedicato alle aziende, con convenzioni flessibili adatte alle esigenze di ogni realtà, per prendersi cura del benessere dei lavoratori ogni giorno. Un'offerta gastronomica di qualità che ripensa la pausa aziendale in un modo del tutto nuovo, proponendo soluzioni che soddisfano le esigenze e le aspettative di tutti.

Selenella promuove l'innovazione e la differenziazione in sinergia con la tutela dei produttori e del territorio. Le patate Selenella sono un ottimo alimento, naturalmente fonte di selenio e sali minerali, dal ricco profilo nutrizionale, per un'alimentazione varia e salutare.



**LO CHEF PROPONE: GNOCCHI**  
OGNI GIOVEDÌ  
PROVA LA RICETTA DEL GIORNO

in collaborazione con  
**Selenella**  
GNOCCHI DI PATATE FRESCHE 100% ITALIANE  
✓ Ricche di selenio ✓ Fonti di sali minerali

**tavolamica**



Scegli Unisorting brand of UNITEC.

Apples Sort 3 UNIQ Apples

**UNISORTING**

patate | Selenella



Abbiamo assaggiato la Sweetango alla fine della sua gloriosa campagna 2022, che l'ha vista protagonista tra

le mele in vendita nell... [Continua](#)



FOCUS  
AGRUMI



Leggi anche altri articoli correlati



28 novembre 2022

**LE PATATE RUGGIERO RACCONTATE DA ANTONELLA CLERICI**

Continua ancora nelle prossime settimane la campagna pubblicitaria di Antonio Ruggiero con una pianificazione televisiva...



25 novembre 2022

**PATATE, RESE IN CALO IN NORD EUROPA**

Secondo le stime dell'NEPG (North Western European Potato Growers), quest'anno la raccolta di patate sarà...



LE NOSTRE INIZIATIVE



30 maggio 2022  
**IN DISTRIBUZIONE L'ANNUARIO DELL'ORTOFRUTTA ITALIANA 2022**



2 marzo 2021  
**MELA, LE NUOVE TENDENZE ITALIANE E MONDIALI IN ITALIAN APPLES 2021**



News

03 Dicembre 2022

# Selenella e Camst group portano in tavola tradizione e qualità



La tradizione vuole che il giovedì si mangino gnocchi. Ora questi sapori di casa si possono trovare anche presso i ristoranti **Tavolamica**, grazie a Selenella – Consorzio Patata italiana di qualità e **Camst** group. Le due aziende bolognesi hanno infatti lanciato l'iniziativa "Giovedì Gnocchi": a partire da oggi 1° dicembre e per tre mesi, i clienti dei self-service **Tavolamica** troveranno nel menù una gustosa proposta gastronomica a base di gnocchi di patate Selenella. Gli gnocchi sono preparati esclusivamente con patate Selenella cotte a vapore nella propria buccia, sono privi di conservanti e aromi e sono fonte di selenio come tutta la gamma firmata Selenella.

Le ricette sono state ideate da esperti nutrizionisti, insieme agli chef di **Camst** group, per offrire ai clienti una varietà di quattro piatti adatti alle



esigenze alimentari di tutti e con particolare attenzione alla qualità e al valore nutritivo: gnocchi al pomodoro; al salmone affumicato e broccoli; al gorgonzola pere e noci e, infine, con zucca e speck.

I ristoranti self-service **Tavolamica** ridisegnano il concetto di mensa per la pausa pranzo in un'esperienza su misura, semplice e flessibile, da trascorrere in un ambiente innovativo e confortevole.



## ALTRI ARTICOLI



### Inaugurato il nuovo Interspar di Mariano Comense

Il nuovo negozio segna il debutto in Lombardia di Aspiag Service che nel quadriennio 2022 – 2026 punta ad aprire 60 negozi in regione con un inve...



## LA NOTIZIA DEL GIORNO



### Gennaro Auricchio si mangia i formaggi freschi di 3B Latte



### Gruppo Montenegro punta sul segmento della grappa

Con questo brand premium dalla storia plurisecolare, Gruppo Montenegro punta sul segmento in crescita della grappa, che in Italia rappresenta la ...