

A scuola di cibo: Camst porta l'educazione alimentare nelle scuole primarie

- Con il nuovo anno scolastico al via in circa 180 comuni il progetto educativo digitale gratuito promosso da Camst group
- Bambini, insegnanti e famiglie coinvolti in un programma triennale sui temi dell'alimentazione, della sostenibilità e della prevenzione dello spreco
- Formazione certificata per gli insegnanti attraverso la piattaforma ministeriale S.O.F.I.A., affiancata da contenuti e strumenti didattici digitali

Bologna, 10 settembre 2026 – Con la partenza del nuovo anno scolastico prende il via **"A scuola di cibo"** (<https://www.educazionedigitale.it/ascuoladicibo/>), il progetto educativo digitale gratuito promosso da Camst group che porta nelle scuole primarie di 180 comuni in cui l'azienda gestisce la ristorazione scolastica un percorso strutturato di educazione alimentare. L'obiettivo è affiancare al servizio quotidiano un'attività educativa capace di coinvolgere tutte le componenti della comunità scolastica e in particolare studenti, genitori e insegnanti. Si punta a costruire, attraverso la collaborazione tra Camst, insegnanti, famiglie ed esperti, una maggiore consapevolezza sul valore del cibo, sul benessere e sulla sostenibilità.

Il progetto si svilupperà nell'arco di **tre anni scolastici**, affrontando un tema specifico in ciascuna annualità: **nel 2026-2027 il focus sarà dedicato all'educazione alimentare; nel 2027-2028 ci si concentrerà sul contrasto allo spreco alimentare**, con contenuti e attività sviluppati in collaborazione **con Last Minute Market**, partner scientifico che affianca da anni Camst in numerosi progetti di educazione alimentare; **nel 2028-2029 l'attenzione sarà rivolta al legame tra educazione alimentare e prevenzione degli sprechi**. La piattaforma digitale metterà a disposizione contenuti educativi, attività, giochi e materiali didattici pensati per favorire un apprendimento attivo e rafforzare la continuità educativa tra scuola e famiglia.

Un ruolo centrale è svolto dagli insegnanti, che possono accedere a un programma di formazione sulla piattaforma ministeriale S.O.F.I.A., con corsi validi ai fini dell'aggiornamento professionale e del **riconoscimento di crediti formativi**. Già nel primo anno saranno disponibili quattro moduli, pari a **otto ore certificate**, accompagnati da webinar e contenuti realizzati con il contributo di professionisti ed esperti della nutrizione, della salute e dell'educazione. Dal 2027 si aggiungeranno ulteriori strumenti a supporto dell'attività didattica. Tra le figure coinvolte nella produzione dei corsi ci sono **Matteo Bergami**, responsabile dei nutrizionisti Camst group, **Simona Marchionni**, pedagoga Fondazione Pass, **Valeria Cecconi**, coordinatrice raccolta fondi e responsabile corporate fundraising Bimbo Tu APS, **Anna Crotto**, insegnante della scuola primaria del Comune di Bologna e **Antonia Parmeggiani**, docente di Neuropsichiatria Infantile all'Università di Bologna e direttrice del Centro Regionale per i Disturbi della Nutrizione e dell'Alimentazione in età evolutiva dell'IRCCS Istituto delle Scienze Neurologiche di Bologna.

Sempre dal 2027, **il progetto coinvolgerà anche le famiglie**, con approfondimenti di taglio molto pragmatico dedicati all'alimentazione e al benessere a casa, pensati per accompagnare i genitori nella crescita dei ragazzi e rafforzare il collegamento tra ciò che si apprende a scuola e le abitudini quotidiane.

Per gli studenti, il percorso prevede otto tappe nell'arco delle tre annualità, con giochi interattivi, test iniziali e finali e attività da svolgere direttamente in classe attraverso la LIM, trasformando i temi dell'alimentazione in un'esperienza partecipativa e interdisciplinare.

"A scuola di cibo" rappresenta così un ulteriore investimento di Camst sulla ristorazione scolastica come esperienza educativa, coerente con un'attività che il Gruppo porta avanti dagli anni '70. Nel 2025 Camst ha servito 42 milioni di pasti in oltre 950 gestioni, con un fatturato superiore a 236 milioni di euro, raggiungendo ogni giorno circa 250 mila bambini.



Camst group è una Società Cooperativa Benefit nata nel 1945 a Bologna. L'azienda conta oltre 10.000 dipendenti, 80 milioni di pasti prodotti (dati bilancio 2025). È tra le principali realtà in Italia nel settore della ristorazione collettiva, servendo scuole, aziende, ospedali e case di cura. Offre anche servizi di ristorazione commerciale attraverso marchi come Tavolamica, NOI e Dal 1945 Gustavo Italiano, oltre al banqueting con il brand Dettagli catering. Nel corso degli anni, Camst group ha ampliato la sua offerta includendo anche il facility management, offrendo una vasta gamma di servizi sia ai clienti pubblici che privati. La sua vocazione sostenibile non solo riflette il desiderio di garantire scelte alimentari di qualità, ma anche di prendersi cura delle persone e dell'ambiente.

[Camst group, più di una scelta.](#)

Contatti

Ufficio Stampa Camst group

Ilaria Cuseo
Mob. 337 1461488

Homina Comunicazione e Relazioni Pubbliche

Roberto Blandino
roberto.blandino@homina.it
Mob. 335 7475046

Fruzsina Szikszai
fruzsina.szikszai@homina.it
Mob. 331 3942196