

“Naturalmente in cucina”: le video ricette buone e sostenibili di Camst group dedicate a bambini e famiglie.

Il progetto lanciato in occasione della Green Food Week a cui l’azienda aderisce in scuole e aziende: 125 mila i pasti sostenibili prodotti

Bologna, 7 febbraio 2024 – Camst group lancia **“Naturalmente in cucina”**, una serie di **video ricette sostenibili** per avvicinare bambini e famiglie ad un’alimentazione green e buona per il pianeta.

Prendendo spunto dai piatti classici serviti nelle mense scolastiche, in una serie di **video** realizzati da Camst group, uno chef e un bambino preparano insieme altrettante ricette i cui ingredienti principali saranno verdure di stagione, legumi e frutta secca. Tra le prime proposte: tagliatelle al ragù di lenticchie, hummus di ceci, farinata di ceci, rosticciata di verdure. Obiettivo del progetto, fortemente voluto da Camst group, è invitare le famiglie a replicare i piatti nelle proprie case e **sensibilizzarle alla realizzazione di piatti sani e gustosi, a base vegetale, con prodotti a filiera corta, buoni per la salute e per l’ambiente.**

“Praticare la cultura della sostenibilità a tavola significa, prima di tutto, adottare scelte alimentari corrette e, a scuola come a casa, fondamentale risulta l’alleanza con le famiglie che hanno il prezioso compito di rafforzare la sensibilità dei bambini sul tema della sana alimentazione – commenta **Mattia Grillini**, responsabile comunicazione e marketing di Camst group. Con ‘Naturalmente in cucina’ desideriamo quindi avvicinare gradualmente i più piccoli a ingredienti e piatti tutti da scoprire, con un tocco di fantasia e creatività ai fornelli, offrendo alle famiglie un alleato in più in cucina.”

Il progetto “Naturalmente in cucina” verrà lanciato in occasione della **Green Food Week, la settimana dedicata alla nutrizione sostenibile che si svolgerà dal 5 al 9 febbraio 2024.** L’iniziativa dell’associazione Foodinsider, nata con l’obiettivo di valorizzare e diffondere un’alimentazione a basso impatto ambientale, unirà scuole, università e aziende. Per la Green Food Week le mense aderenti - aziendali, universitarie e scolastiche - potranno proporre ogni giorno della settimana almeno un primo e un secondo prodotti nel rispetto dell’ambiente. Momento clou dell’iniziativa sarà **giovedì 8 febbraio** con la grande festa che riunirà, nella stessa tavola “green”, migliaia di scuole in tutta Italia. Obiettivo dell’iniziativa è dimostrare che esistono secondi piatti deliziosi a base di ceci, fagioli o lenticchie, alimenti cardine della dieta mediterranea che, secondo le raccomandazioni della Società Italiana di Pediatria, dovrebbero comparire **almeno quattro volte a settimana anche sulla tavola dei bambini.**

Anche quest’anno Camst group parteciperà all’evento preparando più di 125mila pasti sostenibili di cui 115mila nella ristorazione scolastica in collaborazione con 175 Comuni. Fusilli integrali con salsa al radicchio, farinata di ceci alle verdure, polpette di legumi e patate saranno solo alcuni dei piatti proposti dai dietisti di Camst group per questa settimana green in cui i menù prediligeranno alimenti vegetali e legumi, cercando di valorizzare ingredienti a filiera corta e verdure di stagione.

Per maggiori informazioni sul progetto: <https://camstgroup.com/naturalmente-in-cucina>

Per scoprire le video ricette: https://youtu.be/su2-etRwZV0?si=rcWAErknnm42IS_k

Camst group

Camst group è una Società Cooperativa Benefit. Nata nel 1945 a Bologna, l'azienda è oggi tra i principali player in Italia nel mercato della ristorazione collettiva (scuole, aziende, ospedali, case di cura), operando anche nella ristorazione commerciale con i brand Tavolamica, Dal 1945 Gustavo Italiano e nel banqueting per eventi con il brand Dettagli catering. Nel corso degli anni la società ha ampliato le sue attività anche al facility management, specializzandosi nei servizi dell'area soft (pulizie industriali), tech (manutenzioni e energy management) e con la divisione Life Science Solutions nelle attività di controllo e qualifica della contaminazione ambientale. I molteplici servizi di Camst group nell'ambito della ristorazione e del facility garantiscono più di una scelta per i clienti pubblici e privati; la sua vocazione sostenibile assicura più di una scelta per le persone e per l'ambiente. Con i suoi oltre 13 mila dipendenti, il gruppo ha una presenza in tutta Italia e all'estero, con un fatturato aggregato di 833 milioni di euro e 88 milioni di pasti prodotti all'anno (dati bilancio 2022). Camst group, più di una scelta.

Camst group Ilaria Cuseo Ufficio Stampa e Comunicazione Mob. 337 1461488 Mail: ilaria.cuseo@camst.it	True Relazioni Pubbliche Carlo Prato Mob. 335 6506483 Mail: c.prato@true-rp.it Isabella Rhode - Giulia Cavanna - Eleonora Errico Mob. 320 0541543 - 346 3043798 - 335 100279 Mail: press@true-rp.it
--	--