

Le caciotte della Dozza arrivano in quattro ristoranti di Camst group

- *Da fine maggio, l'azienda porta nei propri self-service bolognesi un formaggio prodotto dai detenuti della Casa circondariale Rocco d'Amato, detta 'La Dozza'*
- *L'iniziativa si inserisce nell'ambito del progetto promosso da Fare Impresa in Dozza in collaborazione con Granarolo, Avoc, Cefal Emilia-Romagna e Coop Alleanza 3.0*
- *Il presidente Malaguti: "Un prodotto che, oltre al gusto, porta con sé il valore della dignità del lavoro"*

Bologna, 21 maggio 2026 – Dal 25 maggio, le **caciotte della Dozza** arrivano nei **ristoranti self-service di Camst group nell'area metropolitana di Bologna**. Il prodotto è realizzato all'interno della Casa circondariale Rocco D'Amato, detta 'La Dozza', da un gruppo di **detenuti formati e supportati da professionisti del settore caseario**, ex dipendenti Granarolo, nell'ambito del progetto promosso da Granarolo, in collaborazione con Fare Impresa in Dozza, Avoc, Cefal Emilia-Romagna, Coop Alleanza 3.0 e Camst group. Acquistando e distribuendo il formaggio nei propri locali, l'azienda della ristorazione collettiva entra nella filiera come partner commerciale, sostenendo un **percorso di reinserimento** fondato sulla **formazione professionale** e sul **lavoro**.

Il prodotto nei ristoranti Camst

La caciotta sarà disponibile a partire da fine maggio in quattro locali: **Tavolamica Corticella, Tavolamica Villanova, Bass'Otto e Gustavo Centronova**. Sarà proposta nel banco freddi, accompagnata da gherigli di noce e da un tris di confetture e mostarde, abbinamenti studiati da Camst group per valorizzare le caratteristiche organolettiche del formaggio.

Un progetto di rete per il riscatto sociale

L'iniziativa ha consentito, dopo una prima esperienza avviata nel 2020, di **riattivare il caseificio e riconvertire l'attività** dalle mozzarelle - sperimentate in passato - alle caciotte. Tra luglio e dicembre 2025 sono stati **formati 6 detenuti e 18 volontari**, e attualmente sono coinvolti nelle attività 3 detenuti e 11 tutor. La selezione ha privilegiato persone con percorsi detentivi medio-lunghi, per consentire un apprendimento completo e costruire competenze solide in vista del reinserimento lavorativo. Ad aprile 2026 sono iniziate le prime produzioni destinate alla distribuzione. Il prossimo obiettivo è **l'ampliamento progressivo dei canali di vendita** e il consolidamento della sostenibilità economica del modello.

"Il nostro ruolo in questo progetto è quello che sappiamo fare meglio, ovvero portare prodotti di qualità sulle tavole delle persone – ha dichiarato **Francesco Malaguti, presidente di Camst group** – . La caciotta della Dozza, però, è speciale, perché tra i suoi ingredienti c'è anche il valore della dignità del lavoro, della formazione e di un percorso concreto di reinserimento, che può contribuire anche a ridurre il rischio di recidiva. È per questo che abbiamo scelto di inserire la caciotta nell'offerta dei nostri ristoranti: un formaggio buono, che porta con sé anche una storia di riscatto e valore sociale".

L'impegno di Camst group per l'inclusione

Il progetto si inserisce in un percorso più ampio che Camst group porta avanti da anni sul fronte dell'inclusione e della responsabilità sociale. L'azienda ha costruito un ambiente di lavoro fondato sui principi di equità, tutela delle persone e valorizzazione delle diversità, in coerenza con il proprio codice etico e con gli obiettivi dell'Agenda 2030.

Camst group ha istituito, inoltre, un Comitato DE&I e un Comitato guida per promuovere una cultura inclusiva all'interno dell'organizzazione.



Camst group è una Società Cooperativa Benefit..Fondata a Bologna nel 1945, l'azienda conta oltre 10.700 dipendenti, 80 milioni di pasti prodotti e 612 milioni di euro di fatturato (dati bilancio 2024). E' 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