



Rassegna Stampa

a cura di Camst Group

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica Camst - Corporate				
	Emiliaromagnanews24.it	14/09/2026	A scuola di cibo: Camst porta l'educazione alimentare nelle scuole primarie	3
	Virgilio.it	13/09/2026	A scuola di cibo: Camst porta l'educazione alimentare nelle scuole primarie	6
	Corrierenazionale.it	10/09/2026	A scuola di cibo: Camst porta l'educazione alimentare nelle scuole primarie	7
	Parmadaily.it	10/09/2026	A scuola di cibo: Camst porta l'educazione alimentare nelle scuole primarie	10

EMILIAROMAGNANEWS24

HOME ▾

BOLOGNA

FERRARA

FORLÌ CESENA

MODENA

PARMA

PIACENZA

RAVENNA

REGGIO EMILIA

RIMINI



DAL 21 AL 25 SETTEMBRE
L'OPAS DI POSTE ITALIANE SU TIM RIAPRE
ED È PIÙ VANTAGGIOSA.

RIVOLGITI ALLA TUA BANCA
O AL TUO INTERMEDIARIO FINANZIARIO.
PRIMA DI ADERIRE CONSULTA LA DOCUMENTAZIONE D'OFFERTA
E IL COMUNICATO DELL'EMITTENTE.

Posteitaliane

Messaggio promozionale. Prima di aderire consulta la Documentazione di Offerta e i Comunicati dell'Emittente per rischi, condizioni e limitazioni.

**+0,30 €
PER AZIONE**
ANCHE PER CHI
HA GIÀ ADERITO

800.137.242

SCOPRI DI PIÙ

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

Bologna Scuola

Ultimi articoli

Presentazione della mostra
"NELL'OMBRA Lucesuonocalore"

Eventi 14 Settembre 2026

Invito alla Musica, al via la XXIII
edizione della rassegna che...

Bologna 13 Settembre 2026

Regione: Sport. MotoGP, Marc
Márquez trionfa a Misano con la
Ducati

Bologna 13 Settembre 2026

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

Bologna 13 Settembre 2026

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

Da **Roberto Di Biase** - 13 Settembre 2026

BOLOGNA – 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 Grotto**, 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.

ARTICOLI CORRELATI

ALTRI ARTICOLI DELL'AUTORE



Invito alla Musica, al via la XXIII edizione della rassegna che unisce cultura, accessibilità e sostenibilità ambientale



Regione: Sport. MotoGP, Marc Márquez trionfa a Misano con la Ducati



Regione: Cultura. Mostra del Cinema di Venezia



Leone per il miglior restauro alla Cineteca, le congratulazioni del sindaco Matteo Lepore



Regione: Biodiversità. L'Emilia-Romagna amplia la rete delle aree protette



Scuola: oltre 5.300 studenti pronti a ripartire a Riccione per il nuovo anno scolastico 2026-2027



EMILIAROMAGNANEWS24

L'Opinionista © since 2008 - Emilia Romagna News 24 supplemento a L'Opinionista Giornale Online
 reg. tribunale Pescara n.08/2008 - iscrizione al ROC n°17982 - P.iva 01873660680

Contatti - Archivio news - Privacy - Cookie Policy
 SOCIAL: Facebook - X



Bologna

SCOPRI ALTRE CITTÀ

ROMA MILANO NAPOLI PALERMO TORINO GENOVA IN ITALIA

HOME AZIENDE **NOTIZIE** EVENTI CINEMA FARMACIE MAGAZINE METEO MAPPA  REGISTRA ATTIVITÀULTIMA ORA **TECNOLOGIA** CRONACA POLITICA ECONOMIA SPETTACOLO SPORT RASSEGNA STAMPA

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



BOLOGNA - 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...

[Leggi tutta la notizia](#)

EmiliaRomagna News24 | 13-09-2026 00:00

Categoria: **TECNOLOGIA**

ARTICOLI CORRELATI

Rientro a scuola, i pediatri: 'Colazione, frutta e pasti regolari aiutano a ripartire'

Bologna Today | 10-09-2026 11:51

Nidi roventi a Bologna, il Comune cerca nuovi fondi per i condizionatori. I genitori non si fermano

Bologna Today | 07-09-2026 11:51

'Settembre Insieme' convince le famiglie

Bologna Today | 10-09-2026 16:51

Altre notizie

Notizie più lette

1 Eventi 13 settembre a Bologna e dintorni: l'Ulisse di Camerini, la Strada del Jazz, la Pizzica

Bologna Repubblica | 13-09-2026 21:31

2 Il ruggito di Márquez a Misano, bottino pieno ed è vetta. 'E' stata dura'

Bologna Today | 13-09-2026 20:51

3 Gino Cecchetti ospite a Bologna: presentato il progetto 'La rete di Giulia'

Bologna Today | 13-09-2026 18:51

4 Antonelli, trionfo da 'imperatore' a Madrid: ottavo sigillo e fuga mondiale. 'Meritava Norris, ma la ruota gira'

Bologna Today | 13-09-2026 18:51

5 Gli influencer della Bolognina hanno aggredito alcune persone a Venezia

Bologna Today | 13-09-2026 16:51

Temi caldi del momento

inchieste scegli bolognatoday
pubblicità google news leggi
lavoro territorio parco musica
sicurezza sindaco vigili del fuoco
morti

Cosa ti serve?

Info e numeri utili in città

Bologna

FARMACIE DI TURNO
oggi 14 Settembre

Inserisci Indirizzo

TROVA



Fai acquisti convenienti scegliendo l'Outlet più vicino



Concediti una pausa di relax e di benessere alle terme



Nazionale, Scuola

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

10 SETTEMBRE 2026 by AGNESEPRIORELLI



Bambini, insegnanti e famiglie coinvolti in un programma triennale sui temi dell'alimentazione, della sostenibilità e della prevenzione dello spreco

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 Grotto**, 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.

TAGS: CAMST, CIBO, SCUOLA, SCUOLE PRIMARIE



AGNESEPRIORELLI
GIORNALISTA

Related News

parmadaily.it

DA 95€ /RATA MESE
TAN 3,99% - TAEG 5,14%



3C

SCOPRI L'OFFERTA

CITTÀ ▾ TOP50 PROVINCIA ▾ TEODAILY ▾ SPETTACOLI ▾ SONDAGGI NEWSLETTER CONTATTI



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

10 Settembre 2026

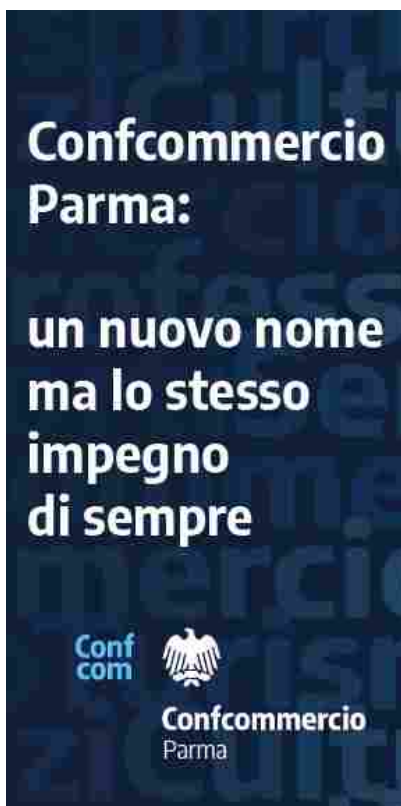


Con la partenza del nuovo anno scolastico prende il via "A scuola di cibo", il progetto educativo digitale gratuito promosso da Camst group che porta nelle scuole primarie di 180 comuni in cui l'azienda gestisce la ristorazione scolastica un percorso strutturato di educazione alimentare. L'obiettivo 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.

Trova l'auto che fa per te >>>





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 Grotto, 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.