



# Rassegna Stampa

a cura di Camst Group

# Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	<b>Rubrica</b>			
	<b>Camst - Corporate</b>			
	Corrierenazionale.it	29/05/2026	<i>Le caciotte della Dozza arrivano in quattro ristoranti di Camst group</i>	3
9	Corriere di Bologna (Corriere della Sera)	28/05/2026	<i>Le caciotte della Dozza nei locali Camst</i>	5
15	Il Resto del Carlino - Cronaca di Bologna	27/05/2026	<i>Le caciotte della Dozza nei ristoranti Camst I prodotti caseari dei detenuti in tavola</i>	6
	Fornelliditalia.it	27/05/2026	<i>La caciotta della Dozza viene introdotta nei ristoranti del Camst Group</i>	7
	Horecanews.it	27/05/2026	<i>La caciotta della Dozza entra nei ristoranti Camst group</i>	9
	Agenfood.it	26/05/2026	<i>Le caciotte della Dozza arrivano in quattro ristoranti di Camst group</i>	10



Cronaca, Nazionale

## Le caciotte della Dozza arrivano in quattro ristoranti di **Camst group**

29 MAGGIO 2026 by CORNAZ



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



**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.

TAGS: CAMST

### **Related News**

## Il progetto

# Le caciotte della Dozza nei locali Camst

**L** caciotte della Dozza arrivano nei ristoranti self-service di **Camst** group nell'area metropolitana di Bologna. Il prodotto è realizzato all'interno del carcere bolognese 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. La caciotta è già 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 il formaggio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

The image shows a newspaper clipping from 'Cronaca' with the headline 'Belluzzi, la settimana corta in salita' and a sub-headline '«Niente corse aggiuntive dei bus»'. Below the clipping is an advertisement for Riccardo Naldi Immobiliare, featuring a portrait of Riccardo Naldi and contact information: Piazza San Domenico, 4 - Bologna, Tel. 051.2788003 - www.riccardonaldi.com.

105047-11074A

**SONO QUATTRO I LOCALI CHE ADERISCONO**

## Le caciotte della Dozza nei ristoranti Camst I prodotti caseari dei detenuti in tavola

Le caciotte della Dozza nei ristoranti self-service di Camst group nell'area metropolitana. Il prodotto è realizzato nella Casa circondariale Rocco D'Amato da detenuti formati da professionisti del settore caseario, ex dipendenti Granarolo, nell'ambito del progetto promosso da Granarolo, con Fare Impresa in Dozza, Avoc, Cefal Emilia-Romagna, Coop Alleanza 3.0 e Camst group. Acquistando e distribuendo il formaggio, l'azienda della ristorazione collettiva entra nella filiera come



partner commerciale, sostenendo un percorso di reinserimento fondato sulla formazione e sul lavoro. Prodotto disponibile in quattro locali: Tavolamica Corticella, Tavolamica Villanova, Bass'Otto e Gustavo Centronova.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



105047-11074A



## La caciotta della Dozza viene introdotta nei ristoranti del **Camst Group**

La caciotta della Dozza: un progetto di reinserimento sociale che coinvolge detenuti e promuove la sostenibilità nella ristorazione collettiva attraverso la formazione professionale.

Notizie gustose



By Redazione Fornelli d'Italia Maggio 27, 2026

Vini

Cocktail

In dispensa

Eventi

News

Ricette degli Chef

Chi siamo



Dal 25 maggio 2025, le caciotte prodotte nella Casa circondariale Rocco D'Amato di Bologna, conosciuta come "Dozza", hanno fatto il loro ingresso nei ristoranti self-service del **Camst** group nell'area metropolitana. Questo formaggio è realizzato da detenuti formati e supportati da ex dipendenti di Granarolo, grazie a un progetto collaborativo che coinvolge Granarolo, Fare Impresa in Dozza, Avoc, Cefal Emilia-Romagna, Coop Alleanza 3.0 e **Camst** group. Con questa iniziativa, la ristorazione collettiva si afferma come un **partner commerciale della filiera**, contribuendo attivamente a un percorso di **reinserimento sociale** che si basa sulla **formazione professionale**.

### I punti di distribuzione

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047-IT074A

Il prodotto caseario è disponibile in quattro ristoranti: **Tavolamica** Corticella, **Tavolamica** Villanova, Bass'Otto e Gustavo Centronova. Nei banchi freddi, la caciotta viene proposta con gherigli di noce e un tris di confetture e mostarde. Questi **abbinamenti studiati** da **Camst** group mirano a esaltare le **peculiarità organolettiche** del formaggio, offrendo un'esperienza gastronomica unica ai clienti.

## La genesi del progetto

Il progetto ha radici in una prima esperienza avviata nel 2020, ma la fase attuale ha portato a una riattivazione del caseificio, riconvertendo la produzione dalle mozzarelle a nuove caciotte. Tra luglio e dicembre 2025, sono stati formati **6 detenuti e 18 volontari**, con la partecipazione attuale di 3 detenuti e 11 tutor. La selezione si è concentrata su individui con percorsi detentivi medio-lunghi, per garantire un **apprendimento completo e competenze solide**, preparandoli così al **reinserimento** nel mondo del lavoro. Le prime produzioni destinate alla distribuzione sono iniziate ad aprile 2026.

## L'importanza sociale della caciotta

Francesco Malaguti, presidente di **Camst** group, ha sottolineato l'importanza di questo progetto: "Il nostro ruolo è portare prodotti di qualità sulle tavole delle persone. La caciotta della Dozza è speciale, poiché rappresenta anche il valore della **dignità del lavoro** e della **formazione**, contribuendo a ridurre il rischio di **recidiva**." Questa iniziativa è una testimonianza di come un formaggio possa racchiudere una storia di **riscatto e valore sociale**, rendendolo un prodotto non solo buono, ma anche significativo.

## Obiettivi futuri

L'aspettativa è quella di un **ampliamento progressivo** dei canali di vendita e di un consolidamento della **sostenibilità economica** del modello. Questa iniziativa si inserisce in un contesto più ampio, dove **Camst** group si impegna per l'**inclusione** e la **responsabilità sociale**, seguendo il proprio codice etico e gli obiettivi stabiliti dall'**Agenda 2030**. L'azienda ha creato un Comitato DE&I e un Comitato guida per promuovere una **cultura inclusiva** all'interno della propria organizzazione, dimostrando così un impegno concreto verso un futuro più **sostenibile e inclusivo**.



by redazione Fornelli d'Italia Published Maggio 27, 2026

*Fornelli*  
**d'ITALIA**  
*Le Ri-ricette - l'arte dell'antispreco*

Tel. +39 3923297761 – Email: redazione@fornelliditalia.it © 2021 Alfacomunicazione. All Rights Reserved.

## La caciotta della Dozza entra nei ristoranti **Camst group**

Dal 25 maggio la caciotta prodotta dai detenuti della Dozza entra nei ristoranti **Camst group** di Bologna. RISTORAZIONE - Dal 25 maggio, le caciotte prodotte all'interno della Casa circondariale Rocco D'Amato di Bologna la cosiddetta "Dozza" sono distribuite nei ristoranti self-service di **Camst group** nell'area metropolitana. Il formaggio è realizzato da detenuti formati e supportati da ex dipendenti Granarolo, nell'ambito di un progetto promosso da Granarolo insieme a Fare Impresa in Dozza, Avoc, Cefal Emilia-Romagna, Coop Alleanza 3.0 e **Camst group**. Con questo ingresso in distribuzione, la ristorazione collettiva diventa partner commerciale della filiera, sostenendo concretamente un percorso di reinserimento fondato sulla formazione professionale. Il prodotto è disponibile in quattro locali: **Tavolamica Corticella**, **Tavolamica Villanova**, Bass'Otto e Gustavo Centronova. Nei banchi freddi viene proposto con gherigli di noce e un tris di confetture e mostarde, abbinamenti studiati da **Camst group** per valorizzare le caratteristiche organolettiche del formaggio. Il progetto affonda le radici in una prima esperienza avviata nel 2020, ma la fase attuale ha riattivato il caseificio e riconvertito la produzione dalle mozzarelle sperimentate in passato alle caciotte. Tra luglio e dicembre 2025 sono stati formati 6 detenuti e 18 volontari; attualmente partecipano alle attività 3 detenuti e 11 tutor. La selezione ha privilegiato persone con percorsi detentivi medio-lunghi, per garantire un apprendimento completo e competenze solide in vista del reinserimento lavorativo. Le prime produzioni destinate alla distribuzione sono iniziate ad aprile 2026. "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'obiettivo dichiarato è l'ampliamento progressivo dei canali di vendita e il consolidamento della sostenibilità economica del modello. L'iniziativa si inserisce in un percorso più ampio che **Camst group** porta avanti sul fronte dell'inclusione e della responsabilità sociale, in coerenza con il proprio codice etico e con gli obiettivi dell'Agenda 2030. L'azienda ha istituito un Comitato DE&I e un Comitato guida per promuovere una cultura inclusiva all'interno dell'organizzazione.



## Le caciotte della Dozza arrivano in quattro ristoranti di **Camst group**

(Agen Food) Bologna, 16 mag. 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.

