



Rassegna Stampa

a cura di Camst Group

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica			
	Camst - Corporate			
31	La Repubblica	14/06/2026	<i>Fare impresa dietro le sbarre tra assunzioni e stabilita' il modello "Dozza" funziona (M.Bettazzi)</i>	3
	Bologna24ore.it	14/06/2026	<i>Bologna, le caciotte della Dozza arrivano in quattro ristoranti di Camst group</i>	4
	Ristretti.org	14/06/2026	<i>Bologna. "In carcere pensavo che la mia vita fosse finita. Ora grazie al lavoro mi sto rialzando"</i>	5
	Ristretti.org	14/06/2026	<i>Bologna. L'azienda dietro le sbarre tra assunzioni e lavoro stabile: il modello "Dozza" funziona</i>	7
	Repubblica.it	13/06/2026	<i>"In carcere pensavo che la mia vita fosse finita. Ora grazie al lavoro mi sto rialzando"</i>	9
	Corrierenazionale.it	29/05/2026	<i>Le caciotte della Dozza arrivano in quattro ristoranti di Camst group</i>	12
9	Corriere di Bologna (Corriere della Sera)	28/05/2026	<i>Le caciotte della Dozza nei locali Camst</i>	14
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>	15
	Fornelliditalia.it	27/05/2026	<i>La caciotta della Dozza viene introdotta nei ristoranti del Camst Group</i>	16
	Horecanews.it	27/05/2026	<i>La caciotta della Dozza entra nei ristoranti Camst group</i>	18
	Agenfood.it	26/05/2026	<i>Le caciotte della Dozza arrivano in quattro ristoranti di Camst group</i>	19
50/52	L'Informatore Zootecnico	29/05/2026	<i>Un caseificio nel carcere produrrà caciotte</i>	20

Fare impresa dietro le sbarre tra assunzioni e stabilità il modello “Dozza” funziona

IL PROGETTO

di MARCO BETTAZZI
BOLOGNA

Fare impresa in Dozza «è una vera e propria officina, con prodotti che poi vanno in giro per il mondo. I ragazzi sono assunti col contratto metalmeccanico e a tempo indeterminato». Maurizio Marchesini è conosciuto per essere a capo di un colosso del packaging farmaceutico, Marchesini Group, e anche come vicepresidente di Confindustria. Ma è anche presidente di “Fid – Fare impresa in Dozza”, un’impresa sociale che a Bologna, nella Casa circondariale Rocco D’Amato, detta “Dozza”, appunto, insegna un lavoro ai detenuti e li assume una volta terminata la pena, dopo essere stati affiancati da volontari ed

ex lavoratori delle aziende coinvolte. Se n’è parlato ieri a *Repldee*, dove i protagonisti sono stati intervistati da Giovanni Egidio di *Repubblica*. Nata nel 2010 per volontà di Marchesini e altre aziende come Ima e Coesia, la compagine sociale si è poi allargata più di recente a Faac e a Granarolo, che da inizio anno ha riaperto all’interno del carcere un caseificio che produce caciotte, poi vendute nei supermercati di Coop Alleanza e usata nei ristoranti di [Camst](#).

L’area meccanica dell’azienda ha 16 dipendenti e assembla componenti per le imprese socie, mentre il caseificio insegna la difficile arte del casaro. Un progetto economico e sociale assieme, che abbatte la recidiva dal 70% della media nazionale al 10% appena tra chi è coinvolto. Ad oggi sono 83 i detenuti assunti.

Delle 67 persone uscite 55 hanno completato l’esperienza, 39 sono stabilmente inserite nel mondo del lavoro, 10 hanno deciso di finire la pena in comunità o sono state trasferite in altre carceri, e soltanto 6 hanno commesso di nuovo reati. Il fatturato medio degli ultimi cinque anni si aggira intorno ai 239mila euro. «Il volontariato da solo non basta – segnala Marchesini – serve l’intervento del pubblico, anche perché non si può pensare di buttare la chiave della cella per ogni reato, perché sono persone che tornano nella società, ed è un bene per tutti che riescano a riprendere il filo della loro vita». «Io spero che le persone imparino a scegliere un prodotto non solo per quel che c’è dentro, ma anche quel che ci sta dietro», dice Stanislao Fabbrino, presidente di Granarolo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

“

Detenuti occupati come operai e casari. Fabbrino: “I prodotti scelti anche per quello che sta dietro”



Stanislao Fabbrino è il presidente di Granarolo



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047-11074A

Bologna, le caciotte della Dozza arrivano in quattro ristoranti di Camst group

Facebook X LinkedIn WhatsApp Telegram Email Copy URL Print L'azienda porta nei propri self-service bolognesi un formaggio prodotto dai detenuti della Casa circondariale Rocco d'Amato, detta La Dozza. Dal 25 maggio, le caciotte della Dozza sono presenti 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 è disponibile 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. Facebook X LinkedIn WhatsApp Telegram Email Copy URL Print Sonja Vietto



Ristretti. Orizzonti

[sito](#)
[storico](#)


meno carcere = più sicurezza



5 X 1.000 a Ristretti Orizzonti


[Carcere? Chiedi a noi!](#)
[Il negozio di Ristretti](#)


Sei qui: [Home](#)Bologna. “In carcere pensavo che la mia vita fosse finita. Ora grazie al lavoro mi sto rialzando”

Bologna. “In carcere pensavo che la mia vita fosse finita. Ora grazie al lavoro mi sto rialzando”

di Marco Bettazzi

La Repubblica, 14 giugno 2026

Raphael Oloyede ha raccontato sul palco di Repubblica delle Idee la sua esperienza all'interno di “Fare impresa in Dozza”, che vede coinvolte tante imprese del territorio. Bergonzoni: “Il detenuto non fa tenerezza: dopo Pannella pochi politici se ne sono occupati”. “Io all'inizio della mia carcerazione, che è durata 12 anni e mezzo, pensavo che la mia vita fosse finita. Oggi mi sto rialzando, e ringrazio tutti per la vita che mi hanno ridato oggi”. Raphael Oloyede è un ex detenuto coinvolto nel progetto FID - Fare impresa in Dozza, e oggi lavora come operaio per Marchesini Group, il colosso meccanico del packaging.

Fid è l'impresa sociale bolognese che insegna ai detenuti un lavoro per cercare di ridare a queste persone un'opportunità, una volta finita la pena. Ed è su questa bella storia che si è concentrato l'incontro “La libertà è partecipazione” di RepIdee, moderato da Giovanni Egidio caporedattore di Repubblica Bologna. Fid è attiva dal 2013 all'interno del carcere della Dozza di Bologna e nasce da un'iniziativa di esponenti del mondo industriale e sociale, tra cui Alberto Vacchi di Ima, Isabella Seràgnoli di Coesia e Maurizio Marchesini di Marchesini. È partecipata da queste aziende, cui si sono aggiunte nel corso del tempo Faac e Granarolo, che di recente ha aperto un caseificio nell'istituto che produce caciocotte. Fid opera come una vera e propria impresa produttiva, fornendo componenti alle aziende socie, e favorisce il reinserimento sociale e lavorativo dei detenuti una volta scontata la pena. A oggi ha già formato e occupato oltre 70 persone.



Il dato di recidiva tra i dipendenti di Fid è del 10%, mentre la media nazionale raggiunge il 70%. "C'è lavoro e lavoro - dice Rosa Alba Casella, direttrice Casa circondariale Rocco D'Amato - l'ordinamento prevede il lavoro per i detenuti, ma in genere sono lavori interni alle strutture, poco qualificanti. Questo è un esempio molto più articolato e sfidante, perché consente di acquisire competenze ricercate nel mondo del lavoro".

Marchesini, presidente di Fid, segnala che "il volontariato da solo non basta, serve l'intervento del pubblico - spiega - anche perché non si può pensare di buttare la chiave della cella per ogni reato, questo non è attuabile. Sono persone che tornano nella società, ed è un bene per tutti che riescano a riprendere il filo della loro vita".

Da pochi mesi è attivo il caseificio di Granarolo, che produce caciotte poi vendute nei supermercati Coop Alleanza e usate nelle mense della Camst. "Io spero che le persone imparino a scegliere un prodotto non solo per quel che c'è dentro, ma anche quel che ci sta dietro - dice Stanislao Fabbrino, presidente di Granarolo - è un gesto di responsabilità importante quando ciascuno di noi fa un acquisto, un gesto che va pensato un po' di più, perché dietro alle imprese spesso ci sono storie bellissime come questa".

Impegnato da sempre nel mondo del carcere, l'attore Alessandro Bergonzoni sferza istituzioni e politica a fare di più per favorire il reinserimento degli ex detenuti in società. "Lo Stato dov'è? Se devi investire su salute o istruzione la gente vota istruzione e sanità, perché noi ci ammaliamo tutti, mentre in galera non ci andiamo, anche se con l'ultimo decreto sicurezza forse ci andiamo anche noi. Ma in genere non ci andiamo. Il detenuto non fa tenerezza - continua - non c'è un partito politico che si occupi di questi temi, io dopo Pannella ne ho visti molto pochi".



A scuola di libertà

Carcere e scuole: Educazione alla legalità



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047-IT074A

Ristretti. Orizzonti

[sito](#)
[storico](#)


ristretti.it

meno carcere = più sicurezza



5 X 1.000 a Ristretti Orizzonti

[Carcere? Chiedi a noi!](#)
[Il negozio di Ristretti](#)


Sei qui: [Home](#)Bologna. L'azienda dietro le sbarre tra assunzioni e lavoro stabile: il modello "Dozza" funziona

Bologna. L'azienda dietro le sbarre tra assunzioni e lavoro stabile: il modello "Dozza" funziona

di Marco Bettazzi

La Repubblica, 14 giugno 2026

Detenuti occupati come operai e casari. Fabbrino: "I prodotti scelti anche per quello che sta dietro". Fare impresa in Dozza "è una vera e propria officina, con prodotti che poi vanno in giro per il mondo. I ragazzi sono assunti con il contratto metalmeccanico e a tempo indeterminato". Maurizio Marchesini è conosciuto per essere a capo di un colosso del packaging farmaceutico, Marchesini Group, e anche come vicepresidente di Confindustria. Ma è anche presidente di "Fid - Fare impresa in Dozza", un'impresa sociale che a Bologna, nella Casa circondariale Rocco D'Amato, detta "Dozza", appunto, insegna un lavoro ai detenuti e li assume una volta terminata la pena, dopo essere stati affiancati da volontari ed ex lavoratori delle aziende coinvolte.

Se n'è parlato ieri a Repldee, dove i protagonisti sono stati intervistati da Giovanni Egidio di Repubblica. Nata nel 2010 per volontà di Marchesini e altre aziende come Ima e Coesia, la compagine sociale si è poi allargata più di recente a Faac e a Granarolo, che da inizio anno ha riaperto all'interno del carcere un caseificio che produce caciotte, poi vendute nei supermercati di Coop Alleanza e usata nei ristoranti di [Camst](#).

L'area meccanica dell'azienda ha 16 dipendenti e assembla componenti per le imprese socie, mentre il caseificio insegna la difficile arte del casaro. Un progetto economico e sociale assieme, che abbatta la recidiva dal 70% della media nazionale al 10% appena tra chi è coinvolto. Ad oggi sono 83 i detenuti assunti.

Delle 67 persone uscite 55 hanno completato l'esperienza, 39 sono stabilmente inserite nel mondo del lavoro, 10 hanno deciso di finire la pena in comunità o sono state trasferite in altre carceri, e soltanto 6 hanno commesso di nuovo reati. Il fatturato medio degli ultimi cinque anni si aggira intorno ai 239mila euro. "Il volontariato da solo non basta - segnala Marchesini - serve l'intervento del pubblico, anche perché non si può pensare di buttare la chiave della cella per ogni reato, perché sono persone che tornano nella società, ed è un bene per tutti che riescano a riprendere il filo della loro vita". "Io spero che le persone imparino a scegliere un prodotto non solo per quel che c'è dentro, ma anche quel che ci sta dietro", dice Stanislao Fabbrino, presidente di Granarolo.



[A scuola di libertà](#)

[Carcere e scuole: Educazione alla legalità](#)



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047-IT074A

la Repubblica **DELLE IDEE 2026**
UNA STORIA DI FUTURO, IL FUTURO DELLA STORIA. BOLOGNA 12-14 Giugno

LE ULTIME EDIZIONI: 2025

2024

2023

2022

2021



adv



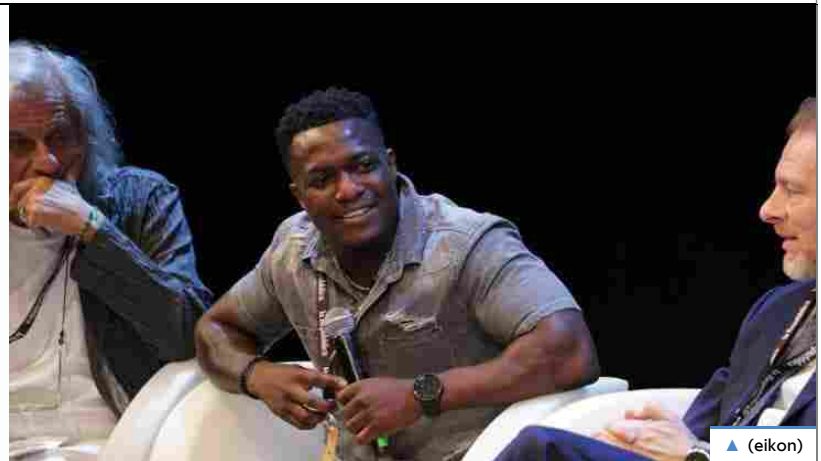
● **Ultim'ora** 10:43

Guidonia, 23enne travolto e ucciso all'uscita di un locale: si costituisce il pirata della strada

Segui su Discover

"In carcere pensavo che la mia vita fosse finita. Ora grazie al lavoro mi sto rialzando"

di **Marco Bettazzi**



Raphael Oloyede ha raccontato sul palco di Repubblica delle Idee la sua esperienza all'interno di "Fare impresa in Dozza", che vede coinvolte tante imprese del territorio. Bergonzoni: "Il detenuto non fa tenerezza: dopo Pannella pochi politici se ne sono occupati"

13 GIUGNO 2026 ALLE 17:38

2 MINUTI DI LETTURA

VIDEO IN EVIDENZA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047-IT074A



RepIdee26 - Arena del Sole, sala Salmon: la diretta

BOLOGNA - "Io all'inizio della mia carcerazione, che è durata 12 anni e mezzo, pensavo che la mia vita fosse finita. Oggi mi sto rialzando, e ringrazio tutti per la vita che mi hanno ridato oggi".

Raphael Oloyede è un ex detenuto coinvolto nel progetto **FID - Fare impresa in Dozza**, e oggi lavora come operaio per Marchesini Group, il colosso meccanico del packaging.

Fid è l'impresa sociale bolognese che insegna ai detenuti un lavoro per cercare di ridare a queste persone un'opportunità, una volta finita la pena. Ed è su questa bella storia che si è concentrato l'incontro "La libertà è partecipazione" di RepIdee, moderato da **Giovanni Egidio** caporedattore di *Repubblica Bologna*. Fid è attiva dal 2013 all'interno del carcere della Dozza di Bologna e nasce da un'iniziativa di esponenti del mondo industriale e sociale, tra cui **Alberto Vacchi** di Ima, **Isabella Seràgnoli** di Coesia e **Maurizio Marchesini** di Marchesini. E' partecipata da queste aziende, cui si sono aggiunte nel corso del tempo **Faac** e **Granarolo**, che di recente ha aperto un caseificio nell'istituto che produce caciotte. Fid opera come una vera e propria impresa produttiva, fornendo componenti alle aziende socie, e favorisce il reinserimento sociale e lavorativo dei detenuti una volta scontata la pena. A oggi ha già formato e occupato oltre 70 persone.



▲ (eikon)

Quanto conta il lavoro: fra i dipendenti di Fid tasso di recidiva al 10%, la media nazionale è 70%

Il dato di recidiva tra i dipendenti di Fid è del 10%, mentre la media nazionale raggiunge il 70%. "C'è lavoro e lavoro - dice **Rosa Alba**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047-IT074A

Casella, direttrice Casa circondariale Rocco D'Amato - l'ordinamento prevede il lavoro per i detenuti, ma in genere sono lavori interni alle strutture, poco qualificanti. Questo è un esempio molto più articolato e sfidante, perché consente di acquisire competenze ricercate nel mondo del lavoro".

Marchesini, presidente di Fid, segnala che "il volontariato da solo non basta, serve l'intervento del pubblico - spiega - anche perché non si può pensare di buttare la chiave della cella per ogni reato, questo non è attuabile. Sono persone che tornano nella società, ed è un bene per tutti che riescano a riprendere il filo della loro vita".

Da pochi mesi è attivo il **caseificio di Granarolo**, che produce caciotte poi vendute nei supermercati Coop Alleanza e usate nelle mense della **Camst**. "Io spero che le persone imparino a scegliere un prodotto non solo per quel che c'è dentro, ma anche quel che ci sta dietro - dice **Stanislao Fabbrino**, presidente di Granarolo - è un gesto di responsabilità importante quando ciascuno di noi fa un acquisto, un gesto che va pensato un po' di più, perché dietro alle imprese spesso ci sono storie bellissime come questa".

Impegnato da sempre nel mondo del carcere, l'attore **Alessandro Bergonzoni** sferza istituzioni e politica a fare di più per favorire il reinserimento degli ex detenuti in società. "Lo Stato dov'è? Se devi investire su salute o istruzione la gente vota istruzione e sanità, perché noi ci ammaliano tutti, mentre in galera non ci andiamo, anche se con l'ultimo decreto sicurezza forse ci andiamo anche noi. Ma in genere non ci andiamo. Il detenuto non fa tenerezza - continua - non c'è un partito politico che si occupi di questi temi, io dopo Pannella ne ho visti molto pochi".

LEGGI I COMMENTI



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 with the headline "Belluzzi, la settimana corta in salita «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-IT074A

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.



ECONOMIA

Iniziativa di Granarolo e Granlatte, tra i partner Coop e Camst Un caseificio nel carcere produrrà caciotte

di Giorgio Setti

La struttura è situata all'interno della casa circondariale della Dozza, di Bologna. Un'opportunità di formazione e di lavoro a vantaggio dei detenuti. Calzolari: un'esperienza in grado di generare competenze rare e ricercate dal mercato

Riaperto, dopo anni di inattività (prima produceva mozzarelle), il caseificio del carcere della Dozza di Bologna. Ora, grazie agli 800 quintali di latte l'anno che

saranno conferiti dalla cooperativa di allevatori Granlatte, produrrà caciotte, proposte ai consumatori in un accattivante confezionamento.



Il momento del taglio del nastro. Da sinistra Simona Caselli, presidente di Granlatte, Rosa Alba Casella, direttrice del carcere, Marina Elvira Calderone, ministro del Lavoro e delle politiche sociali, Andrea Ostellari, sottosegretario al ministero della Giustizia, Gianpiero Calzolari, allora presidente della Granarolo, Maurizio Marchesini, presidente della Fid, Alessandra Canever, tecnico Granarolo

Il caseificio è stato ripristinato dall'intervento di Granarolo. Il progetto prevede il lavoro di tre detenuti, dei sei formati, e di undici volontari, dei diciotto formati. Inoltre coinvolge una rete di storici clienti Granarolo, tra i quali Camst e Coop Alleanza 3.0.

Il latte viene pastorizzato nel vicino stabilimento della Granarolo, sempre a Bologna, poi trasportato e lavorato nel caseificio del carcere. I detenuti che producono le caciotte sono remunerati secondo quanto previsto dal contratto nazionale.

A fianco dei detenuti collaboreranno casari, manutentori, responsabili sicurezza e responsabili qualità della galassia Granarolo. La struttura dunque offrirà ai detenuti occasioni di formazione e lavoro. Il giorno dell'inaugurazione la direttrice del carcere Rosa Alba Casella ha commentato: "La riapertura del caseificio dopo anni di inattività costituisce un traguardo importante che abbiamo perseguito con Granarolo e Fid (la fondazione Fare impresa in Dozza), perché consente di implementare posti di lavoro alle dipendenze di aziende esterne. Queste opportunità lavorative rappresentano la base di percorsi rieducativi concreti ed effettivi per abbattere il rischio di recidiva. Bisogna infatti evitare che i detenuti escano e si ritrovino nelle stesse condizioni di marginalità in cui hanno commesso il reato".

Ha spiegato poi Gianpiero Calzolari, che il

ECONOMIA



Nelle due foto Nicola Moro (con il camice bianco) mentre il giorno dell'inaugurazione conduce la visita al caseificio da parte di autorità e stakeholder. Ex direttore di molti stabilimenti del gruppo Granarolo, Moro ha contribuito in modo fondamentale all'avvio della struttura

giorno dell'inaugurazione era ancora presidente di Granarolo: "Abbiamo deciso di produrre caciotte e non mozzarelle, come avveniva nel 2020 nei pochi mesi di lavoro del caseificio, per tante ragioni: la caciotta è un prodotto distintivo e duttile, ha una shelf life più lunga di una mozzarella e dunque c'è più tempo per portarla sul mercato, ma soprattutto è un formaggio che ha bisogno di cura nel tempo e insegna il valore positivo del cambiamento".

"Un percorso di riscatto"

Cambiamento, Calzolari ha sviluppato quest'idea parlando di prospettive per i detenuti: "Si tratta di un'esperienza di lavoro in grado di generare competenze rare e ricercate dal mercato. Un buon casaro impiega qualche anno a formarsi, per questo si è puntato su detenzioni medio lunghe, nella consapevolezza che stiamo lavorando soprattutto sul momento successivo al carcere. La caciotta racconta a chi la gusta la pazienza e la cura necessarie per far maturare un risultato buono e duraturo, proprio come un percorso di riscatto".

Il coinvolgimento di un'impresa di rilievo nazionale come Granarolo, ha sottolineato il presidente Fid **Maurizio Marchesini**, "rappresenta un segnale concreto di fiducia e speranza; una scelta che testimonia come il mondo produttivo possa contribuire in modo significativo non solo alla crescita economica, ma anche alla costruzione di nuovi percorsi di reinserimento e dignità attraverso il lavoro.



In evidenza l'elegante confezionamento del prodotto

Il lavoro durante la detenzione cambia davvero le persone, ma poi è fuori che si decide il loro futuro. Senza una regia condivisa, il rischio è disperdere anche le esperienze migliori. Serve un'alleanza stabile tra imprese e istituzioni, capace di trasformare opportunità isolate in percorsi strutturali, affrontando insieme lavoro, casa e relazioni. È qui che si misura, concretamente, la qualità del nostro sistema di reinserimento".

C'è un gruppo di tutor che lavora in caseificio ed è pronto ad affiancare i detenuti. Infatti a Granarolo si è affiancata l'associazione Avoc, un gruppo di volontari già operativi a supporto dei detenuti in carcere e cresciuto grazie a Granarolo. Tra questi volontari ex casari, ex direttori della qualità, ex direttori di stabilimento, persone provenienti dal mondo della risto-

razione e delle ong che si sono affiancati a medici, ingegneri, insegnanti.

Gli sbocchi commerciali

"L'identità cooperativa si misura nella capacità di trasformare i valori in azioni concrete: lo facciamo da tempo con numerosi progetti che ci vedono accanto al Carcere della Dozza. E se la Cooperativa ha aderito con convinzione a questo nuovo progetto, è perché esso ci permette di contribuire a costruire nuove possibilità di futuro facendo un passo in più, coinvolgendo la base sociale" ha dichiarato il presidente di Coop Alleanza 3.0, **Domenico Trombone**.

"Faremo la nostra parte - ha continuato Trombone - acquistando le caciotte prodotte nel caseificio del carcere e rendendole disponibili in tutti i punti vendita di

ECONOMIA



Un altro momento dell'inaugurazione. Da sinistra Michele De Pascale, presidente della Regione Emilia Romagna, Gianpiero Calzolari, Simona Caselli, Matteo Lepore, sindaco di Bologna

Bologna e provincia. Ma la riuscita vera si misurerà attraverso la scelta quotidiana di socie, soci e consumatori. Saranno loro, con un gesto semplice come l'acquisto, a trasformare un prodotto di qualità in un'opportunità reale di lavoro, formazione

e futuro per chi sta costruendo un percorso di reinserimento".
Ha aggiunto il presidente della **Camst Francesco Malaguti**: "L'iniziativa è stata resa possibile grazie a Granarolo, che ha riattivato il caseificio all'interno del carcere,

re, restituendogli una funzione produttiva e formativa. Abbiamo scelto di aderire al progetto perché rappresenta un'opportunità concreta di inclusione e futuro attraverso il lavoro. Come **Camst** Group contribuiamo attraverso l'acquisto del prodotto, partecipando a una filiera in cui ogni attore fa la propria parte per generare impatto positivo. Portiamo così nei nostri servizi di ristorazione - in particolare nei nostri ristoranti self-service **Tavolamica** dell'area metropolitana di Bologna - una storia di crescita e reinserimento che ci rende particolarmente orgogliosi". ●

Utilizzando il qr-code pubblicato qui sotto si accede a un video che fornisce altri dettagli sull'iniziativa e sul progetto

