



# Rassegna Stampa

a cura di Camst Group

# Sommario Rassegna Stampa

| <b>Pagina</b> | <b>Testata</b>                            | <b>Data</b> | <b>Titolo</b>   | <b>Pag.</b> |
|---------------|---|-------------|---|-------------|
|               | <b>Rubrica Camst - Corporate</b>          |             |   |             |
|               | Buonenotiziebologna.it                    | 27/04/2026  | <i>Il bistrot di Camst a San Lazzaro di Savena - Buone Notizie Bologna</i>                                  | 3           |
|               | Corrierenazionale.it                      | 27/04/2026  | <i>Al Campus dei Campioni nasce Fuori Format, bistrot di Camst group</i>                                    | 5           |
|               | Agenfood.it                               | 23/04/2026  | <i>Al Campus dei Campioni nasce Fuori Format, bistrot Camst group accessibile, sostenibile, inclusivo</i>   | 8           |
|               | Fornelliditalia.it                        | 23/04/2026  | <i>Campus dei Campioni: inaugurato Fuori Format, ristorazione inclusiva di Camst Group</i>                  | 9           |
|               | Horecanews.it                             | 23/04/2026  | <i>Campus dei Campioni, apre Fuori Format: ristorazione accessibile e conviviale firmata Camst Group</i>    | 11          |
| 16            | Il Resto del Carlino - Cronaca di Bologna | 19/04/2026  | <i>La Camst cucina per i Campioni</i>   | 12          |
|               | Ilrestodelcarlino.it                      | 19/04/2026  | <i>La Camst cucina per i Campioni</i>   | 13          |
|               | <b>Rubrica Richieste e segnalazioni</b>   |             |   |             |
|               | Bologna24ore.it                           | 22/04/2026  | <i>San Lazzaro di Savena: al Campus dei Campioni nasce Fuori Format, bistrot di Camst group sostenibile</i> | 16          |
|               | RADIABO.IT                                | 20/04/2026  | <i>Bologna, al Campus dei Campioni il nuovo ristorante della Camst</i>                                      | 18          |



SCOPRI I PROGETTI UNIPOLSAI NEL CORPORATE SPONSORSHIP PROGRAM

27 LUN, APR

4 NUOVI ARTICOLI

Cerca...



- PRIMO PIANO
- PERSONE / SOCIETÀ
- ECONOMIA**
- CULTURA
- SOCIALE
- EVENTI

SEI QUI: ECONOMIA > IMPRESE > IL BISTROT DI **CAMST** A SAN LAZZARO DI SAVENA

# Il bistrot di **Camst** a San Lazzaro di Savena

21 APRILE 2026

IMPRESE



L'ARTICOLO SUCCESSIVO  
 Il seminario di Impronta Etica con l'Università di Bologna

TIPOGRAFIA

FONT SIZE

DEFAULT

CONDIVIDI

## Modello di ristorazione **fondato sulla convivialità**.

Nel **Campus dei Campioni** nasce Fuori Format, il bistrot di **Camst group** aperto a tutti. È uno **spazio informale** e accogliente pensato per favorire la convivialità, con ambienti curati, tavoli condivisi e **richiami al contesto naturale** ed educativo del centro ricreativo.

La cucina con pizzeria offre **piatti della tradizione locale**, con primi come paste fresche e ricette stagionali, secondi equilibrati e dolci tipici bolognesi. Ogni giorno si aggiungono proposte fuori menu preparate con ingredienti di stagione, puntando su qualità, **riduzione degli sprechi** e inclusività, anche grazie a opzioni senza glutine e prezzi accessibili.

PIÙ LETTI

ULTIME NOTIZIE



VIDEO 19 FEB 2020

Virtual Coop - Premessa



VIDEO 11 MAR 2019

Making of il canto della caduta



VIDEO 21 MAG 2018

We Love Football



BENESSERE 24 MAG 2017

Abbronzatura al top in poche mosse



ECCellenze 22 MAG 2017

All'Opificio Premio Coopyright e presentazione Millennials.coop

ARTICOLI CORRELATI



1° Bilancio di Genere per Colibri



1° Report di Impatto triennale di Impronta Etica



13/09/2021: celebrazione dei 20 anni di Impronta Etica

DONA PER BNB



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

Foto: cuochi di [Camst Fuori Format](#)

Il ristorante include anche un **servizio bar attivo** durante tutta la giornata, dalla colazione agli aperitivi, e si presta a diventare uno spazio versatile per incontri aziendali, eventi privati e attività di gruppo. Iniziative come aperitivi tematici o filosofici contribuiscono a rendere l'esperienza più coinvolgente e condivisa.

**Fuori Format** si inserisce nel più ampio progetto del Campus dei Campioni, un'area immersa nella natura **dedicata all'inclusione** e al benessere, dove si svolgono attività aperte alla comunità, dallo sport alle passeggiate, fino alle iniziative sociali rivolte anche al mondo del non profit.

Chiara Garavini

### Condividi



Please enable JavaScript to view the [comments powered by Disqus](#). **BLOG COMMENTS POWERED BY DISQUS**

L'ARTICOLO SUCCESSIVO

[Il seminario di Impronta Etica con l'Università di Bologna](#)

#### MENU

PRIMO PIANO +

PERSONE / SOCIETÀ +

ECONOMIA +

- IMPRESE
- LAVORO
- ANNUNCI

#### BNB

CHI SIAMO

CONTATTACI

PUBBLICITÀ SU BNB

LINEA EDITORIALE

DILLO A BNB

SEGNALA UN ERRORE

#### INFORMAZIONI

PRIVACY

LEGALS

DISCLAIMER

TERMINI DI UTILIZZO

#### SOCIAL

FACEBOOK

TWITTER

YOUTUBE

INSTAGRAM

RSS



Cronaca, Nazionale

## Al Campus dei Campioni nasce Fuori Format, bistrot di **Camst** group

27 APRILE 2026 by CORNAZ



Al Campus dei Campioni nasce Fuori Format, bistrot di **Camst** group: la proposta gastronomica, ispirata alla tradizione locale, è completata da piatti fuori menù all'insegna della qualità e della riduzione dello spreco



Nasce Fuori Format, il ristorante **Camst** group nel Campus dei Campioni: uno spazio aperto a tutti, ospiti delle attività del campus e non, dove il cibo diventa occasione di incontro e relazione. Pensato come un luogo "fuori dagli schemi", Fuori Format propone un modello di ristorazione informale e accessibile, fondato sulla convivialità: tavolate condivise, servizio semplice e un ambiente progettato per favorire la

socialità. I tavoli, identificati da icone legate alle attività del campus (animali da cortile, orto, ecc.) rafforzano il legame con il luogo e con la sua vocazione educativa e ambientale.

### **Piatti della tradizione, in uno spazio polifunzionale**

La cucina con pizzeria è operativa dal martedì alla domenica, dalle 11.45 alle 14.30. La proposta gastronomica si basa su una cucina semplice e riconoscibile, ispirata alla tradizione locale e ai piatti della quotidianità. Il menu prevede ogni giorno una selezione di primi legati al territorio – paste fresche, ragù, ricette stagionali – affiancati da secondi sostanziosi, pensati per un pasto completo ed equilibrato. Completano la proposta i dolci della tradizione bolognese, come la zuppa inglese o la pinza con mostarda. Sono disponibili anche opzioni gluten free, per garantire un’offerta attenta a diverse esigenze alimentari.

Accanto ai piatti fissi, ogni giorno la cucina propone “Le sorprese della cuoca”: preparazioni fuori menu realizzate con ingredienti di stagione, con una selezione orientata alla qualità e alla riduzione degli sprechi. Anche i prezzi sono accessibili, con i primi tra i 6 e i 10 euro e i secondi tra 8,50 e 11,50 euro. Oltre al bistrot, completa l’offerta il servizio bar, dal martedì alla domenica dalle 8.00 alle 18.30, per accompagnare la giornata dalla colazione agli aperitivi. Alla zona bar si accede direttamente dalle aree esterne del Campus e può essere utilizzata per eventi e momenti di aggregazione.

L’offerta di Fuori Format si inserisce all’interno del Campus dei Campioni anche come proposta business per le aziende e come spazio dedicato a eventi privati. Rappresenta infatti un contesto informale ma curato, adatto a incontri aziendali, momenti di relazione e attività di gruppo, ma anche a occasioni speciali. Oltre alla ristorazione, il bistrot ospita iniziative come gli aperitivi tematici e gli aperitivi filosofici, che trasformano il tempo in un’esperienza condivisa, rendendo il Campus un luogo interessante anche per iniziative di team building e per eventi privati su misura.

### **Un luogo per la comunità immerso nella natura**

Fuori Format nasce all’interno del Campus dei Campioni, centro di aggregazione sociale inaugurato nel settembre 2025 su un’area di 21 ettari immersa nella natura, tra fiumi, boschi e cascate. Il progetto, ideato dal professor Massimo Di Menna e sostenuto da Gruppo Ingegneria con il patrocinio del Comune di San Lazzaro di Savena e della Città Metropolitana di Bologna, è dedicato all’inclusione e al benessere, con attività gratuite per associazioni no-profit e iniziative aperte alla comunità, come passeggiate, sport all’aria aperta, palestra e visite agli animali da cortile presenti nel centro.

### **Indirizzo:**

Campus dei Campioni

Via Antonio Zucchi, 41

San Lazzaro di Savena (Bologna)

**Prenotazioni: +39 335 6690432**

**fuoriformat@camstgroup.com**

—

Camst group è una Società Cooperativa Benefit, dal 2025 certificata B-Corp. 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.

TAGS: CAMST, RISTORAZIONE

## Related News

Il Cittadino Online  
**Corriere Nazionale**

[CONTATTI](#) [PRIVACY POLICY](#)



## Al Campus dei Campioni nasce Fuori Format, bistrot Camst group accessibile, sostenibile, inclusivo

(Agen Food) San Lazzaro di Savena (Bo), 23 apr. Nasce , il ristorante **Camst** group nel Campus dei Campioni : uno spazio aperto a tutti, ospiti delle attività del campus e non, dove il cibo diventa occasione di incontro e relazione. Pensato come un luogo fuori dagli schemi, Fuori Format propone un modello di ristorazione informale e accessibile, fondato sulla convivialità: tavolate condivise, servizio semplice e un ambiente progettato per favorire la socialità. I tavoli, identificati da icone legate alle attività del campus (animali da cortile, orto, ecc.) rafforzano il legame con il luogo e con la sua vocazione educativa e ambientale. Piatti della tradizione, in uno spazio polifunzionale La cucina con pizzeria è operativa dal martedì alla domenica, dalle 11.45 alle 14.30. La proposta gastronomica si basa su una cucina semplice e riconoscibile, ispirata alla tradizione locale e ai piatti della quotidianità. Il menu prevede ogni giorno una selezione di primi legati al territorio paste fresche, ragù, ricette stagionali affiancati da secondi sostanziosi, pensati per un pasto completo ed equilibrato. Completano la proposta i dolci della tradizione bolognese, come la zuppa inglese o la pinza con mostarda. Sono disponibili anche opzioni gluten free, per garantire un'offerta attenta a diverse esigenze alimentari. Accanto ai piatti fissi, ogni giorno la cucina propone Le sorprese della cuoca: preparazioni fuori menu realizzate con ingredienti di stagione, con una selezione orientata alla qualità e alla riduzione degli sprechi. Anche i prezzi sono accessibili, con i primi tra i 6 e i 10 euro e i secondi tra 8,50 e 11,50 euro. Oltre al bistrot, completa l'offerta il servizio bar, dal martedì alla domenica dalle 8.00 alle 18.30, per accompagnare la giornata dalla colazione agli aperitivi. Alla zona bar si accede direttamente dalle aree esterne del Campus e può essere utilizzata per eventi e momenti di aggregazione. L'offerta di Fuori Format si inserisce all'interno del Campus dei Campioni anche come proposta business per le aziende e come spazio dedicato a eventi privati. Rappresenta infatti un contesto informale ma curato, adatto a incontri aziendali, momenti di relazione e attività di gruppo, ma anche a occasioni speciali. Oltre alla ristorazione, il bistrot ospita iniziative come gli aperitivi tematici e gli aperitivi filosofici, che trasformano il tempo in un'esperienza condivisa, rendendo il Campus un luogo interessante anche per iniziative di team building e per eventi privati su misura. Un luogo per la comunità immerso nella natura Fuori Format nasce all'interno del Campus dei Campioni, centro di aggregazione sociale inaugurato nel settembre 2025 su un'area di 21 ettari immersa nella natura, tra fiumi, boschi e cascate. Il progetto, ideato dal professor Massimo Di Menna e sostenuto da Gruppo Ingegneria con il patrocinio del Comune di San Lazzaro di Savena e della Città Metropolitana di Bologna, è dedicato all'inclusione e al benessere, con attività gratuite per associazioni no-profit e iniziative aperte alla comunità, come passeggiate, sport all'aria aperta, palestra e visite agli animali da cortile presenti nel centro.





## Campus dei Campioni: inaugurato Fuori Format, ristorazione inclusiva di Camst Group

Inaugurato il ristorante Fuori Format al Campus dei Campioni di San Lazzaro, offre un ambiente conviviale e una cucina locale, promuovendo il [menu di Jusy](#) socializzazione e eventi per la comunità.

Notizie gustose



By Redazione Fornelli d'Italia Aprile 23, 2026

- Vini
- Cocktail
- In dispensa
- Eventi
- News
- Ricette degli Chef
- Chi siamo



Un nuovo ristorante è stato inaugurato all'interno del Campus dei Campioni, situato a San Lazzaro di Savena, in provincia di Bologna. Il locale, denominato **Fuori Format**, è il risultato di un progetto ideato da **Camst Group** e si propone come un luogo di incontro non solo per gli studenti e i visitatori del campus, ma anche per il pubblico esterno. L'obiettivo principale è trasformare il momento del pasto in un'opportunità di **socializzazione**, seguendo un modello di **ristorazione informale** e **accessibile**.

### Un ambiente dedicato alla convivialità

La struttura del ristorante si distacca dai modelli tradizionali di ristorazione, puntando sulla **convivialità**. All'interno, sono presenti **tavolate**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

**condivise** che incoraggiano l'interazione tra i commensali, un **servizio essenziale** e un **design** pensato per favorire la **socialità**. I dettagli architettonici e decorativi sono stati scelti con cura per riflettere il contesto educativo e ambientale del campus. I tavoli, ad esempio, portano icone ispirate alla vita rurale, come **animali da cortile** e **elementi provenienti dall'orto**, enfatizzando così il legame con la **natura** e l'**educazione**.

## Una proposta gastronomica variegata

Il ristorante offre una **cucina con pizzeria**, attiva dal martedì alla domenica, con orari che vanno dalle 11.45 alle 14.30. Il menù è concepito per essere semplice e facilmente riconoscibile, con un forte richiamo alla **tradizione locale** e ai **piatti quotidiani**. Ogni giorno, i visitatori possono gustare **primi piatti** preparati con **ingredienti freschi** e di stagione, come **paste fatte in casa, ragù e ricette stagionali**. I **secondi piatti** sono pensati per garantire un pasto completo ed equilibrato, mentre i **dessert** presentano specialità bolognesi come la **zuppa inglese** e la **pinza con mostarda**. Sono disponibili anche **opzioni gluten free**, per soddisfare le diverse esigenze alimentari.

Accanto ai piatti del menù, le **"sorprese della cuoca"** offrono preparazioni fuori menù, realizzate con **ingredienti freschi** e stagionali, ponendo particolare attenzione alla **qualità** e alla **riduzione degli sprechi**. I **prezzi** sono competitivi, con i **primi piatti** che variano tra i 6 e i 10 euro, mentre i **secondi** si collocano tra 8,50 e 11,50 euro.

## Un servizio bar completo e versatile

Il ristorante include anche un **servizio bar**, operativo dal martedì alla domenica dalle 8.00 alle 18.30, che accompagna gli ospiti dalla **colazione** agli **aperitivi**. La zona bar è accessibile direttamente dalle aree esterne del campus e può essere utilizzata per **eventi** e momenti di **aggregazione**. Questo spazio versatile è progettato per accogliere diverse attività, rendendolo un punto di riferimento per chi cerca un luogo di **socializzazione**.

Fuori Format non si limita alla **ristorazione quotidiana**, ma si propone anche come **location per eventi aziendali** e privati. L'atmosfera informale, ma curata, è ideale per **incontri di lavoro**, **attività di gruppo** e **celebrazioni speciali**. Il bistrot ospita iniziative come **aperitivi tematici** e **aperitivi filosofici**, trasformando il tempo libero in **esperienze condivise** e rendendo il Campus un centro di riferimento per **attività di team building** e **incontri personalizzati**.

## Il contesto del Campus dei Campioni

Il ristorante si inserisce nel progetto più ampio del **Campus dei Campioni**, un centro di aggregazione sociale inaugurato nel settembre 2025 su un'area di 21 ettari immersa nella **natura**, caratterizzata da **fiumi, boschi** e **cascate**. Ideato dal professor **Massimo Di Menna** e sostenuto dal **Gruppo Ingegneria**, con il patrocinio del Comune di San Lazzaro di Savena e della Città Metropolitana di Bologna, il campus è orientato all'**inclusione** e al **benessere**. Ospita **attività gratuite** per associazioni no-profit e iniziative aperte alla comunità, come **passeggiate, sport all'aria aperta, attività in palestra** e **visite agli animali da cortile** presenti nel centro.



by redazione Fornelli d'Italia Published Aprile 23, 2026

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

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

## Campus dei Campioni, apre Fuori Format: ristorazione accessibile e conviviale firmata Camst Group

**Camst** Group lancia Fuori Format al Campus dei Campioni, spazio di ristorazione aperto al pubblico tra socialità e piatti locali RISTORANTI - Un ristorante pensato come spazio di incontro, aperto non solo a chi frequenta il campus ma anche al pubblico esterno, prende forma all'interno del Campus dei Campioni a San Lazzaro di Savena (BO). Si chiama Fuori Format ed è il progetto firmato **Camst** group che punta a trasformare il momento del pasto in un'occasione di relazione, puntando su un modello di ristorazione informale e accessibile. L'



L'impostazione si discosta dai canoni tradizionali della ristorazione: qui la convivialità è centrale, con tavolate condivise, servizio essenziale e un ambiente studiato per favorire la socialità. Anche i dettagli contribuiscono a rafforzare il legame con il contesto: i tavoli sono contrassegnati da icone ispirate alle attività del campus, come animali da cortile o elementi dell'orto, in linea con la vocazione educativa e ambientale del luogo. La proposta gastronomica ruota attorno a una cucina con pizzeria attiva dal martedì alla domenica, nella fascia oraria 11.45-14.30. Il menu segue un'impostazione semplice e riconoscibile, con richiami alla tradizione locale e ai piatti quotidiani. Ogni giorno vengono proposti primi legati al territorio, tra paste fresche, ragù e ricette stagionali, accompagnati da secondi sostanziosi pensati per offrire un pasto completo ed equilibrato. A chiudere, i dolci tipici della tradizione bolognese, come la zuppa inglese o la pinza con mostarda. Non mancano alternative gluten free, pensate per rispondere a diverse esigenze alimentari. Accanto ai piatti in carta, trovano spazio le sorprese della cuoca, preparazioni fuori menu realizzate con ingredienti di stagione, con un'attenzione particolare alla qualità e alla riduzione degli sprechi. I prezzi restano contenuti: i primi oscillano tra i 6 e i 10 euro, mentre i secondi si collocano tra 8,50 e 11,50 euro. L'offerta si completa con il servizio bar, operativo dal martedì alla domenica dalle 8.00 alle 18.30, che accompagna l'intera giornata dalla colazione agli aperitivi. La zona bar, accessibile direttamente dalle aree esterne del Campus, può essere utilizzata anche per eventi e momenti di aggregazione. Oltre alla ristorazione quotidiana, Fuori Format si propone anche come spazio per il mondo aziendale e per eventi privati. L'ambiente, informale ma curato, si presta a incontri di lavoro, attività di gruppo e occasioni speciali. Oltre alla ristorazione, il bistrot ospita iniziative si come aperitivi tematici e aperitivi filosofici, che trasformano il tempo libero in un'esperienza condivisa e rendono il Campus un punto di riferimento anche per attività di team building e appuntamenti su misura. Il progetto si inserisce nel più ampio contesto del Campus dei Campioni, centro di aggregazione sociale inaugurato nel settembre 2025 su un'area di 21 ettari immersa nella natura, tra fiumi, boschi e cascate. Ideato dal professor Massimo Di Menna e sostenuto da Gruppo Ingegneria, con il patrocinio del Comune di San Lazzaro di Savena e della Città Metropolitana di Bologna, il Campus è orientato all'inclusione e al benessere. Ospita attività gratuite per associazioni no-profit e iniziative aperte alla comunità, tra cui passeggiate, sport all'aria aperta, palestra e visite agli animali da cortile presenti nel centro.

# La Camst cucina per i Campioni

Al Campus apre il nuovo ristorante pizzeria 'Fuori Format', piatti della tradizione e sorprese di qualità

## SAN LAZZARO

**Nasce** Fuori Format, il ristorante **Camst** group nel Campus dei Campioni a San Lazzaro: uno spazio aperto a tutti, ospiti delle attività del campus e non, dove il cibo diventa occasione di incontro e relazione. Pensato come un luogo «fuori dagli schemi», Fuori Format propone un modello di ristorazione informale e accessibile, fondato sulla convivialità: tavolate condivise, servizio semplice e un ambiente progettato per favorire la socialità. I tavoli, identificati da icone legate alle attività del campus rafforzano il legame con il luogo e con la sua vocazione educativa e ambientale.

**La cucina** con pizzeria è operativa dal martedì alla domenica, dalle 11.45 alle 14.30. La proposta gastronomica si basa su una cucina semplice e riconoscibile, ispirata alla tradizione locale e ai piatti della quotidianità. Il menu prevede ogni giorno una selezione di primi legati al territorio - paste fresche, ragù, ricette stagionali - affiancati da se-



condi sostanziosi, pensati per un pasto completo ed equilibrato. Completano la proposta i dolci della tradizione bolognese, come la zuppa inglese o la pinza con mostarda. Sono disponibili anche opzioni gluten free, per garantire un'offerta attenta a diverse esigenze alimentari. Accanto ai piatti fissi, ogni giorno la cucina propone «Le sorprese della cuoca»: preparazioni fuori menu realizzate con

### Lo staff di 'Fuori Format'

ingredienti di stagione, con una selezione orientata alla qualità e alla riduzione degli sprechi. Oltre al bistrot, completa l'offerta il servizio bar, dal martedì alla domenica dalle 8 alle 18.30. L'offerta di Fuori Format si inserisce all'interno del Campus dei Campioni anche come proposta business per le aziende e come

spazio dedicato a eventi privati. Rappresenta infatti un contesto informale ma curato, adatto a incontri aziendali, momenti di relazione e attività di gruppo, ma anche a occasioni speciali.

**Oltre** alla ristorazione, il bistrot ospita iniziative come gli aperitivi tematici e gli aperitivi filosofici, che trasformano il tempo in un'esperienza condivisa. Fuori Format nasce all'interno del Campus dei Campioni, centro di aggregazione sociale inaugurato nel settembre 2025 su un'area di 21 ettari immersa nella natura, tra fiumi, boschi e cascate. Il progetto, ideato dal professor Massimo Di Menna e sostenuto da Gruppo Ingegneria, è dedicato all'inclusione e al benessere, con attività gratuite per associazioni no-profit e iniziative aperte alla comunità.

**CONVIVIALITÀ** © RIPRODUZIONE RISERVATA

**Il bistrot ospiterà anche aperitivi tematici e filosofici per favorire socialità e condivisione**



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047-11074A



Accedi

Bologna, i dubbi dopo Villa Park



Gianmarco Marchini

# BOLOGNA

Abbonamento digitale

1 mese a 6 €



Temporali domenica Elettra Lamborghini Aeroporti Emilia Romagna Gianni Morandi concerto Cambio vita Venturelli scomparso

CITTÀ ▾

MENÙ ▾

SPECIALI ▾

VIDEO

ULTIM'ORA

Ricerca

19 apr 2026

Home Bologna Cronaca **La Camst cucina per i Campioni**



ZOE PEDERZINI  
Cronaca

## La Camst cucina per i Campioni

Al Campus apre il nuovo ristorante pizzeria 'Fuori Format', piatti della tradizione e sorprese di qualità



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047-IT074A



Lo staff di 'Fuori Format'

PER APPROFONDIRE:

**ARTICOLO: L'Accademia della cucina premia I Conti****ARTICOLO: Alta cucina al miele. Gli studenti in gara****ARTICOLO: Serata conviviale al Campanaccio. Tradizione e gusto in mostra con l'Accademia della Cucina**Ricevi le notizie de il Resto del Carlino su  
Google

Seguici

**N**asce **Fuori Format**, il ristorante **Camst group** nel **Campus dei Campioni** a San Lazzaro: uno spazio aperto a tutti, ospiti delle attività del campus e non, dove il **cibo** diventa occasione di incontro e relazione. Pensato come un luogo "fuori dagli schemi", Fuori Format propone un modello di ristorazione informale e accessibile, fondato sulla **convivialità**: tavolate condivise, servizio semplice e un ambiente progettato per favorire la socialità. I tavoli, identificati da icone legate alle attività del campus rafforzano il legame con il luogo e con la sua vocazione educativa e ambientale.

La cucina con pizzeria è operativa dal martedì alla domenica, dalle 11.45 alle 14.30. La proposta gastronomica si basa su una **cucina semplice e riconoscibile**, ispirata alla **tradizione locale** e ai piatti della quotidianità. Il menu prevede ogni giorno una selezione di primi legati al territorio – paste fresche, ragù, ricette stagionali – affiancati da secondi sostanziosi, pensati per un pasto completo ed equilibrato. Completano la proposta i dolci della tradizione bolognese, come la zuppa inglese o la pinza con mostarda. Sono disponibili anche opzioni gluten free, per garantire un'offerta attenta a diverse esigenze alimentari. Accanto ai piatti fissi, ogni giorno la cucina propone "Le sorprese della cuoca": preparazioni fuori menu realizzate con ingredienti di stagione, con una selezione orientata alla qualità e alla riduzione degli sprechi. Oltre al bistrot, completa l'offerta il servizio bar, dal martedì alla domenica dalle 8 alle 18.30.

L'offerta di Fuori Format si inserisce all'interno del Campus dei Campioni anche come proposta business per le aziende e come spazio dedicato a eventi privati. Rappresenta infatti un contesto informale ma curato, adatto a incontri aziendali, momenti di relazione e attività di gruppo, ma anche a occasioni speciali.

Oltre alla ristorazione, il bistrot ospita iniziative come gli aperitivi tematici e gli aperitivi filosofici, che trasformano il tempo in un'esperienza condivisa. Fuori Format nasce all'interno del Campus dei Campioni, centro di aggregazione sociale inaugurato nel settembre 2025 su un'area di 21 ettari immersa nella natura, tra fiumi, boschi e cascate. Il progetto, ideato dal professor Massimo Di Menna e sostenuto da Gruppo Ingegneria, è dedicato all'inclusione e al benessere, con attività gratuite per associazioni no-profit e iniziative aperte alla comunità.



© Riproduzione riservata

#### TAG DELL'ARTICOLO

Cibo Ristoranti

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE

**Cronaca**

**L'omaggio a Calzolari: "Vogliamo ricordarlo al Giro"**

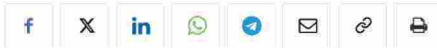
**Cronaca**

105047-IT074A

Cronaca San Lazzaro di Savena

# San Lazzaro di Savena: al Campus dei Campioni nasce Fuori Format, bistrot di Camst group sostenibile

22 Aprile 2026 39



Informale ma curato, lo spazio è adatto anche a incontri business, team building ed eventi privati, con iniziative come gli aperitivi tematici

Nasce Fuori Format, il ristorante Camst group nel Campus dei Campioni: uno spazio aperto a tutti, ospiti delle attività del campus e non, dove il cibo diventa occasione di incontro e relazione. Pensato come un luogo "fuori dagli schemi", Fuori Format propone un modello di ristorazione informale e accessibile, fondato sulla convivialità: tavolate condivise, servizio semplice e un ambiente progettato per favorire la socialità. I tavoli, identificati da icone legate alle attività del campus (animali da cortile, orto, ecc.) rafforzano il legame con il luogo e con la sua vocazione educativa e ambientale.

## Piatti della tradizione, in uno spazio polifunzionale

La cucina con pizzeria è operativa dal martedì alla domenica, dalle 11.45 alle 14.30. La proposta gastronomica si basa su una cucina semplice e riconoscibile, ispirata alla tradizione locale e ai piatti della quotidianità. Il menu prevede ogni giorno una selezione di primi legati al territorio – paste fresche, ragù, ricette stagionali – affiancati da secondi sostanziosi, pensati per un pasto completo ed equilibrato. Completano la proposta i dolci della tradizione bolognese, come la zuppa inglese o la pinza con mostarda. Sono disponibili anche opzioni gluten free, per garantire un'offerta attenta a diverse esigenze alimentari.

## Articoli più letti della settimana

Prima litiga con la compagna, poi aggredisce i Carabinieri

28 Gennaio 2025

Castel Maggiore presenta "Il figlio del dottore", il primo romanzo di Francesco Caremani

20 Aprile 2026

Dall'Accademia di Belle Arti di Bologna a...Steve McCurry

18 Aprile 2026

Bologna, Tigotà Spring Run: in 1.500 di corsa per la prevenzione del tumore al...

20 Aprile 2026

Tutta mia la città! Selezionato l'elenco delle attività che diventeranno "Punti Viola" a Bologna...

20 Aprile 2026

## Notizie La Pulce: Secondamano l'originale

Bonus tinteggiatura 2026: requisiti, importi e domanda

22 Aprile 2026

Secondamano® porta il riuso dentro Mirabilandia

21 Aprile 2026

Dove andare il 25 aprile: mete per celebrare la libertà

21 Aprile 2026

Accanto ai piatti fissi, ogni giorno la cucina propone "Le sorprese della cuoca": preparazioni fuori menu realizzate con ingredienti di stagione, con una selezione orientata alla qualità e alla riduzione degli sprechi. Anche i prezzi sono accessibili, con i primi tra i 6 e i 10 euro e i secondi tra 8,50 e 11,50 euro. Oltre al bistrot, completa l'offerta il servizio bar, dal martedì alla domenica dalle 8.00 alle 18.30, per accompagnare la giornata dalla colazione agli aperitivi. Alla zona bar si accede direttamente dalle aree esterne del Campus e può essere utilizzata per eventi e momenti di aggregazione.

L'offerta di Fuori Format si inserisce all'interno del Campus dei Campioni anche come proposta business per le aziende e come spazio dedicato a eventi privati. Rappresenta infatti un contesto informale ma curato, adatto a incontri aziendali, momenti di relazione e attività di gruppo, ma anche a occasioni speciali. Oltre alla ristorazione, il bistrot ospita iniziative come gli aperitivi tematici e gli aperitivi filosofici, che trasformano il tempo in un'esperienza condivisa, rendendo il Campus un luogo interessante anche per iniziative di team building e per eventi privati su misura.

### Un luogo per la comunità immerso nella natura

Fuori Format nasce all'interno del Campus dei Campioni, centro di aggregazione sociale inaugurato nel settembre 2025 su un'area di 21 ettari immersa nella natura, tra fiumi, boschi e cascate. Il progetto, ideato dal professor Massimo Di Menna e sostenuto da Gruppo Ingegneria con il patrocinio del Comune di San Lazzaro di Savena e della Città Metropolitana di Bologna, è dedicato all'inclusione e al benessere, con attività gratuite per associazioni no-profit e iniziative aperte alla comunità, come passeggiate, sport all'aria aperta, palestra e visite agli animali da cortile presenti nel centro.

TAGS [bistrot](#) [camst group](#)



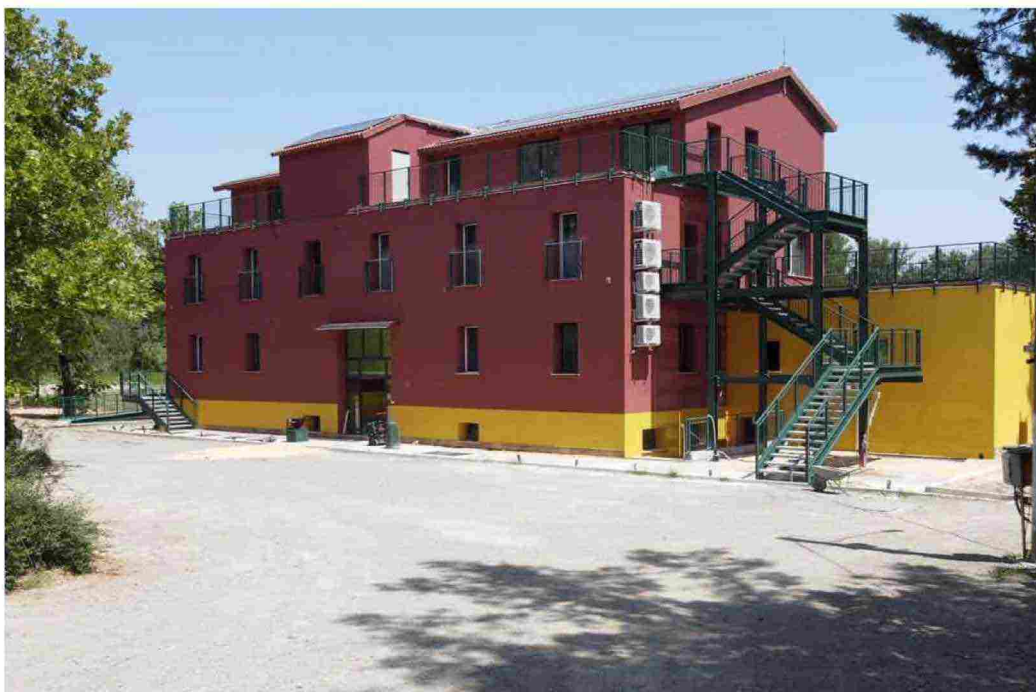
BOLOGNA E DINTORNI

# Bologna, al Campus dei Campioni il nuovo ristorante della Camst

Pizza, piatti della tradizione bolognese e uno spazio da condividere: sono questi gli ingredienti del nuovo ristorante del circolo ricreativo Campus dei Campioni di San Lazzaro



Di Martina Mugnaini Pubblicata 3 giorni fa



Il circolo Campus dei Campioni di Bologna (@Campus dei Campioni)

Al circolo ricreativo **Campus dei Campioni** di San Lazzaro di Savena, comune appena fuori Bologna, apre un nuovo ristorante pizzeria: come raccontato dal quotidiano *Il Resto del Carlino*, il nuovo punto ristoro del circolo sarà gestito dalla **Camst** e si chiamerà **"Fuori Format"**.

## Fuori Format, il nuovo ristorante del circolo sociale Campus dei Campioni: piatti tipici di Bologna in uno spazio comune per tutti

Il circolo, nato nel settembre del 2025 da un'idea del professor Massimo Di Menna, ha avuto fin da subito una filosofia molto chiara: quella di accogliere i visitatori in un luogo immerso nel verde, educandoli al rapporto con la natura. Attraverso **spazi comuni che favoriscono la socialità** e un servizio molto informale, la **Camst** punta a realizzare un vero e proprio punto ristoro in cui gustare in compagnia **pizze e prodotti tipici della tradizione bolognese** (dalla pasta fresca al ragù alla zuppa inglese).

| I PIÙ | ULTIME   |
|-------|--|
|       | Stadio in bilico: Bologna, Euro2032 è tutt'altro che una certezza                              |
|       | Bologna, un mese per chiudere i cantieri della Linea Rossa del tram                            |
|       | Feste di laurea tra norme e sostenibilità: le nuove regole che cambiano le feste universitarie |
|       | Bologna, il ritorno dei 30: riparte il provvedimento su 258 km di strade                       |
|       | Bologna in festa: ecco tutto ciò che c'è da sapere sulla nuova iniziativa TPER                 |

Facebook



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

Al fianco dei piatti fissi, pensati per essere sostanziosi ed equilibrati, ogni giorno si potranno anche trovare le cosiddette "sorprese della cuoca" preparate con ingredienti stagionali. Per una cucina più inclusiva, nel menù saranno disponibili piatti senza glutine e varie opzioni per coloro che hanno determinate esigenze alimentari.

Il ristorante pizzeria sarà aperto dal martedì alla domenica dalle 11:45 alle 14:30. La proposta del nuovo bistrot, però, non finisce qui: il Fuori Format, infatti, fornirà anche un **servizio bar** aperto dalle 8 alle 18:30 dal martedì alla domenica. Qui avranno luogo aperitivi tematici, ma ci sarà anche lo spazio per feste private e aziendali.

Insomma, un luogo allo stesso tempo informale e curato, che agisce nel rispetto dell'ambiente e che si propone di evitare gli sprechi alimentari, con l'obiettivo di fornire pasti completi, equilibrati e gustosi. Questa è la ricetta del nuovo ristorante del Campus dei Campioni, che mira a trasformare il circolo in un luogo di condivisione.

**LEGGI ANCHE: Bologna inaugura il Museo del Basket Italiano: festa in Piazza Azzarita**

Argomenti correlati: [apertura](#), [notizie bologna](#)