

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica		Camst - Corporate	
69	Famiglia Cristiana	19/05/2024	<i>Impiatta l'impatto per un menu' che fa bene a tutto il pianeta (O.Vetri)</i>	3
.	Agrapress.it	19/04/2024	<i>Camst Group e Mugo, "impiatta l'impatto", menu' a basso impatto climatico in scuole Bastia Umbra</i>	4
.	E-gazette.it	18/04/2024	<i>Come mangiare verde. Nelle scuole di Bastia Umbra il menu' a basso impatto climatico</i>	5
.	Horecanews.it	18/04/2024	<i>Camst group e MUGO lanciano "Impiatta l'Impatto": menu' a basso impatto ambientale nelle mense sco</i>	6
.	GEA Green Economy Agency	17/04/2024	<i>Umbria, al via progetto Camst group-Mugo menu' basso impatto climatico in scuole</i>	8
.	GEA Green Economy Agency	17/04/2024	<i>Umbria, al via progetto Camst group-Mugo menu'basso impatto climatico in scuole 2</i>	9
.	GEA Green Economy Agency	17/04/2024	<i>Umbria, al via progetto Camst group-Mugo menu' a basso impatto climatico in scuole 3</i>	10
.	Efanews.eu	17/04/2024	<i>Camst, menu' a basso impatto ambientale per le scuole</i>	11
.	Italianfoodtoday.it	17/04/2024	<i>Impiatta l'impatto il progetto Camst per menu' a basso impatto ambientale nelle mense scolastiche</i>	12
.	LPS.COOP	17/04/2024	<i>Impiatta l'impatto: al via il progetto di Camst group e MUGO che introduce menu' a basso impatto clim</i>	14
.	Dire	17/04/2024	<i>SCUOLA. DA CAMST PASTI A BASSO IMPATTO AMBIENTALE IN MENSE BASTIA UMBRA</i>	16
.	Dire	17/04/2024	<i>SCUOLA. DA CAMST PASTI A BASSO IMPATTO AMBIENTALE IN MENSE BASTIA UMBRA 2</i>	17
.	Bastia.it	23/04/2024	<i>Impiatta l'impatto e' partito il progetto di Camst group e il Comune di Bastia U. che introduce men</i>	18
.	Terrenostre.info	23/04/2024	<i>Impiatta l'impatto e' partito il progetto di Camst group e il Comune di Bastia Umbra che introduce me</i>	20
.	Bologna24ore.it	21/04/2024	<i>Al via il progetto di Camst group e MUGO con menu' a basso impatto climatico per la ristorazione sco</i>	21



GREEN EDUCATION

L'ECOLOGIA FATTA IN CASA

IMPIATTA L'IMPATTO PER UN MENÙ CHE FA BENE A TUTTO IL PIANETA

È la proposta di **Camst group** e Mugo: ricette vegetali, sane e amiche dell'ambiente

Ci sono tanti e svariati modi, dai più eclatanti a quelli solo apparentemente meno significativi, per contribuire alla lotta contro il cambiamento climatico. Davvero originale è la proposta di **Camst group** e Mugo (realtà *climate tech* italiana che grazie alla tecnologia crea esperienze di comprensione e azzeramento dell'impatto climatico delle aziende). Per la prima volta si introducono nell'ambito della ristorazione scolastica **con un originale progetto che prende in considerazione l'intera filiera di produzione alimentare, dal campo alla tavola**. E così, ricette vegetali, sane e adatte ai gusti dei bambini, calcolate dagli scienziati sono l'obiettivo del progetto *Impiatta l'Impatto* dedicato all'idea virtuosa di introdurre un menù a basso impatto climatico nella ristorazione scolastica. Questa inedita sperimentazione è iniziata a Bastia Umbra, in provincia di Perugia, lo scorso aprile e coinvolge le scuole primarie, per un totale di circa mille pasti al giorno, con l'obiettivo di partire su scala nazionale già dal prossimo anno scolastico.

«*Impiatta l'Impatto* è il primo progetto applicato ai menù della

ristorazione scolastica», spiega Paola Bertocchi, responsabile sostenibilità di **Camst group**, che «grazie a un approccio scientifico mirato che **parte dallo studio delle emissioni di tutto il ciclo produttivo dei piatti, è in grado di proporre alterna-**



tive più sostenibili senza trascurare l'aspetto nutrizionale degli alimenti. Ma non solo: oltre alla riduzione dell'impronta il progetto prevede anche la fase importantissima della compensazione, azione concreta e tangibile del nostro impegno nei confronti dell'ambiente. Siamo fortemente convinti che partire dall'educazione alimentare nelle scuole sia il primo passo per ottenere effetti tangibili anche in famiglia».

a cura di Orsola Vetri

CAMST GROUP E MUGO, "IMPIATTA L'IMPATTO", MENU' A BASSO IMPATTO CLIMATICO IN SCUOLE BASTIA UMBRA

(perugia) , (agra press) - comincia il 19 aprile la sperimentazione di "impiatta l'impatto", il progetto realizzato da **camst** group in collaborazione con mugo (impresa climate tech) che vedra' l'introduzione, una volta a settimana, nelle mense scolastiche di bastia umbra (pg), di menu' a basso impatto ambientale, rende noto un comunicato. la sperimentazione durera' fino alla fine di questo anno scolastico, coinvolgendo le scuole primarie, per un totale di circa mille pasti al giorno. l'impatto climatico medio delle giornate "impiatta l'impatto" sara' di 0,581 co2e; tutti i piatti sono stati analizzati attraverso il framework della product carbon footprint per misurare le emissioni di anidride carbonica per singola porzione. 18/04/2024 09:00:00

4XHVWR VLWR XWLOLJJD FRNLH GL IXQJLRQDOLWUHUHUFRRUD LHOHOLWLFHLPBQRH GL
VXOO XWLOLJJR GHO 6LWR ,QWUHQHW GD SDUWH GHJOL XWHQWL 6H YXRLVSHUQH
FRNLH FFD&KLXGHQGR TXHVWR EDQQHU R DFFHGHQGR D XQ TXDOXQTXH HOHPHQWR
DFRQVHQWL DOO XVR GH FRNLH

9LVWDFL JHFRPX

JUHQO

1RWLJLDULR DPFLHQWH HQHJLD RQ OLOH GDO

&RPH PDQJLDUH YHUGH 1HOOH VFXR
D EDVVR LPSDWWR FOLPDWLF

3(58*, \$ *, 2

35,0\$ 3\$*, 1\$
(& 2 / 2 *, \$
* 5 ((1 / ,) (
(1 (5 *, \$
(/ (7 7 5 , & , 7 ,
5 , 1 1 2 9 \$ % , / ,
8 7 , / , 7 , (6
() , & , (1 = \$ (1 (5 * (7 , & \$
, 0 % \$ / / \$ * * ,
7 (& 1 2 / 2 *, \$
\$ / % 2 1 2 7 \$ 1 ' \$ / \$ 3 , / 2
\$ 3 3 5 2) 2 1 ' , 0 (1 7 ,
& + , 6 , \$ 0 2
7 \$ * 6

,O SURJHWWR U,PSLDWWD O,PSDWWRU WDUJDWR &D
FLUFD PLOOH SDVWL DO JLRUQR



\$O YLD GDO DSULOH GD U,PSLDWWD
LO SURJHWWR UHDOJJDWR GD &DPVW
YHGH QHOH PHQVH VFRODVWLFKH
GL PHQ» D EDVVR LPSDWWR DPFLHQW
VSHULPHQWDJLRQH GXUHU ILQR DOOD
VFRODVWLFH FRLQYROJHQGR OH V
FLUFD PLOOH SDVWL DO JLRUQR

'DO FDPSPR DOOD WDYROD

&DPVW LQ FROODERUDJLRQH FRQ 0XJR VRFLHW
FOLPDWLF SRUWD QHOH UHIHJL
FRQVLGHUD OQLQWHUD ILOLHUD GL SURGXJLRQH
DOOD WDYROD 1DVFH FRV@ U,PSLDWWD
SDUWHQGR GDO FDOFROR GHOH HPLVVLRL
SURSRQH QXRYH ULFHWWH YHJHWDO
QXWULJLRQDOL GH EDPELQL 3HU
DWWUDYHUVR ODFDFTXLVWR GL
DULFROWXUD JHQHUDWLYD H ILOWUDJLRQH
VHUUD /LPSDWWR FOLPDWLF PHGLR
VRQR VDWL DQDOLJJDWL DWWUDYHUVR
GL DQLGLGH FDUERQLFD SHU VLQJROD
LQIRUPDWLYH ULYROWH D EDPELQL
VRJJHWWL FRLQYROWL QHOH ULVWRUDJLRQH
WUD FLER VDOXWH H VRVWHQLELQW
DPFLHQWDOH

,O SULPR SURJHWWR PLUDWR

U8QR GH QRVWUL RELHWWLYL O FRPPHQWD
VYLOXSSDUH DJLRQL PLJOLRUDWLYH
LO SULPR SURJHWWR DSSOLFWR DL
PLUDWR FKX SDUWH GDOOR VWXGLR
SURSRUUD DOWHUQDWLYH SL» VRVWHQLELQW
ROWH DOOD ULGXJLRQH GHOOLPSURQWD
IRUWHPHQWH FRQLQWL O FRQFOXGH
SULPR SDVVR SHU RWWHQHUH HHHWWL
WDQJLELQW DQFKH LQJLDLQW & B B

LPPDJLQL

* UHQH / L I B H U X J % D D V W L D & D P E R U D M P S L D W W D / O K B B D D W R O R D % H U S V R V R F L K L

,1', & (' (/ , \$ 5 7 , & 2 / , ' (/ \$ 6 (= , 2 1 (* 5 ((1 / ,) (
,O ERVFR FRPH ODERUDWRULR GL ELRGLYHUVLW, Q %ULDQJD LO SURJHWWR GL 5HWH
&RV@ VL ID ,Q VXSHUPHUFDWL GL 7RULQR FRQWHQLWRUL ULXWLOLJ]DELOL FRQWUR
)DWHYL VRWWR (FFR OD 6SULQJ 6FKRRO SHU L UHVSQRVDELOL VRVWHQLELQW 8OW
1RWLJLH PRQWDQDUH ,O IXWXUR GHO /DULR 9DOWHOOLQD H 9DOFKLDYHQQD H LO EDC

u•š PŒ}μ% Dh'K o v] v} --/u%] šš o-/u^o
u] vš o v oo u v• • }

KE d dd/

u•š PŒ}μ% Dh'K o v] v} òò/u%] šš oò/u% šš}òòW u v¶
]u% šš} u] vš o v oo u v• • }o •š} Z
-/u%] šš oò/u% šš}—]o %Œ}P šš} Œ o]ìì šš u•š 'Œ}μ%
Dh'K % Œ]všŒ} μŒŒ • μ}o u v¶ À P š o] ••}]u%
u] vš o
íô %Œ îîîð r ííWîî
W }o Œš} Z]U Œ •%}v•]o ••š v]o]š] u•š PŒ}μ%
% Œš]Œ À v Œ ^ íö %Œ]o U %Œ v Œ]o À] o •% Œ]u vš
] š} u•š PŒ}μ%]v }oo }Œ ì}}v }v Dh'K X Yμ •š} %Œ}PŒ uu
••}]u% šš} u] vš o v oo u v• • }o •š} Z] •š} hu Œ X > (
(]v ooò vv} • }o •š} }U }}vÀ}oP v }o • μ}o %Œ]u Œ] P Œ vš v
u•š PŒ}μ% U]v % Œšv Œ•Z] % }v Dh'KU μvò ì] v]š o] v šš]À
Œ ì}}v] •}oμì}}v] % Œ o }u%Œ v•}}v o Œ] μì}}v ooò]u% šš
u]š} • }o •š} }μv %Œ}P šš} Z }v•] Œ oò]vš Œ (]o] Œ o]u vš
(]v o X
/o %Œ}P šš} --/u%] šš oò/u% šš}— •] • • μ μv % %Œ}]} •]
P v Œ š oo %Œ %Œ ì}}v] %] šš]]v oμ•] v] u v¶ X ššŒ À Œ
• À P š o U • oμš Œ] Pμ•š}• U Z %Œ • vš v} μv u]v}Œ]u% šš
] u]v]
W Œ }u% v• Œ oò]u% šš} o]u š] } P v Œ š}U u•š PŒ}μ% ••š
Œš](] š] ~'}o ^š v Œ s ^• %Œ}P šš]] (}Œ •š ì}}v U PŒ] }ošμ
u]š]P Œ o u]••}}v]] P •• ŒŒ X >ò]u% šš} o]u š] } u]} oo
šμšš]] %] šš] •}v} •š š] v o]ìì š] ššŒ À Œ•}]o (Œ u Á}Œ| oo v
v] Œ] Œ }v] %Œ •}vP}o %}Œì}}v X
'Œ ì] oo]((μ•}}v] À] }U • Z <μì Pμ]]v(}Œ u š]À Œ]À}oš
Œ v Œ }v• %Œ À}o] šμšš]] •}PP šš] }}vÀ}oš] v oo Œ]•š}Œ ì}}v •
• μ] o P u] šŒ] }U • oμš ••š v]o]š u] vš o X
—hv}] v}•šŒ] }] šš]À] }u • }] š v (]š r }uu vš W }o Œš} Z
• À]oμ% %Œ ì}}v] u]P o}}Œ š]À %Œ Œ] μŒŒ oò]u%Œ}vš u]
%Œ]u} %Œ}P šš} % %o] š}] u v¶ oo Œ]•š}Œ ì}}v • }o •š] Z U
oo} •šμ]} oo u]••}}v]] šμšš]]o]o} %Œ} μšš]À}] %] šš]U
šŒ • μŒŒ oò •% šš} vμšŒ]ì}}v o P o] o]u vš]X D v}v •}o}W }
v Z o (•]u%}Œš vš}••}u oo }u% v• ì}}v U ì}}v }v Œ š š
ò u] vš X ^] u} (}Œš u vš }vÀ]vš] r }v oμ Œš} Z] r Z %Œš]
%Œ]u} %Œ ••} %Œ }šš v Œ ((šš] š vP]]o] v Z]v (u]P o] —X
E}v o %Œ]u À}oš Z u•š PŒ}μ%]u}•šŒ o %Œ} %Œ] • v•]
• u%}}U]o o v]} oo À] }Œ] šš ••š v]o]] — E šμŒ ou v
(u]P o] oo }v• %Œ À}o ìì oo} •%Œ } o]u vš Œ]vÀ}P o] Œ o] c
%Œ} }šš] (]o] Œ }Œš U μ]v] %Œ o • oμš u v Z %Œ oò u]
u•š PŒ}μ% μv ^}] š }}%Œ š]À v (]šX E š v o íöðñ }o
/š o] v o u Œ š} oo Œ]•š}Œ ì}}v }oo šš]À ~• μ}o U ì] v
Œ]•š}Œ ì}}v }uu Œ]o }v] Œ v d À}o u] U o íöðñ 'μ•š À} /š
šš P o] š Œ]vP X E o }Œ•} P o] vv] o • }] š Z u% o] š
•%] o]ìì v •} v] • ŒÀ]ì] ooò Œ •}(š ~%μ o]ì]]v μ•šŒ] o]•U
]À]•}}v >](^] v ^}oμš}}v• v oo šš]À]š] }všŒ}oo} <μ o](
• ŒÀ]ì] u•š PŒ}μ% v ooò u]š} oo Œ]•š}Œ ì}}v o (]o]šŒ
%Œ]À š]V o • μ À} ì}}v ••š v]o ••} μŒ %]¶] μv • oš %Œ

u•š PŒ}μ%
u•š 'Œ}μ%

105047

]‰ v vř]U]o Pœµ‰‰} Z µv ‰œ • vî]v šµšš /š o] ooò •š œ} u]o]}v]] ‰ •š] ‰œ} }šš] ooò vv} ~ š]]o v]} îîîî•X u•š Pœ}µ‰ U Dh'K o œ oš o]u š š Z]š o] v Z Pœ î] oo š v}o}P] œ ò]u‰ šš} o]u š] } }u vµ}À }‰‰}œšµv]š ‰œ o ì] v X /v Dh'K P]}œv} }‰} P]}œv} oo œ]•] o]u š] W À vř] Po] • ((o]]µv u îî} oo (}oo]µv }v œš}X ,}œ v Á•X]š]v(}œu }Pv] P]}œv}] ‰œ}‰œ] o šš}œ] •µ v}š]î] U]]vPœ] vř]U œ] šš U }v•]Po]]v]î] š]À Po] Z (œu vU À }oo }œ î]}v oo ì] v] ‰œ}š P}v]•š] Z (vv} ‰œ š }•‰}š o]š U (}} À œ P U u]Æ}o}PÇ } lš]oU (}} o]À œÇ U }]•šœ] µî]}v ,}œ U š œ]vPU œ š]o š vř} ošœ}J d PW

Umbria, al via progetto Camst group-MUGO menù a basso impatto climatico in scuole

Umbria, al via progetto Camst group-MUGO menù a basso impatto climatico in scuole Bastia Umbra, 17 apr (GEA) - Al via da venerdì 19 aprile la sperimentazione di 'Impiatta l'Impatto', il progetto realizzato da Camst group in collaborazione con MUGO che vedrà l'introduzione, una volta a settimana, nelle mense scolastiche di Bastia Umbra, di menù a basso impatto ambientale. La sperimentazione durerà fino alla fine di questo anno scolastico, coinvolgendo le scuole primarie, per un totale di circa mille pasti al giorno. Camst group, in collaborazione con MUGO, realtà climate tech italiana che grazie alla tecnologia crea esperienze di comprensione e azzeramento dell'impatto climatico delle aziende, porta per la prima volta nella ristorazione scolastica un progetto che considera l'intera filiera di produzione alimentare, dal campo alla tavola. Nasce così 'Impiatta l'Impatto', il progetto scientifico che, partendo dal calcolo delle emissioni di CO2e generate dalla preparazione dei piatti presenti in menù, propone nuove ricette vegetali, sane e gustose, a minor impatto ambientale e rispondenti alle esigenze nutrizionali dei bambini. (Segue) CTR CRO 17 APR 2024

Umbria, al via progetto **Camst** group-MUGO menù a basso impatto climatico in scuole-2-

Umbria, al via progetto Camst group-MUGO menù a basso impatto climatico in scuole-2- Bastia Umbra, 17 apr (GEA)
- Per compensare l'impatto climatico generato, **Camst** group sosterrà attraverso l'acquisto di Crediti di Carbonio certificati (Gold Standard e VCS) progetti di forestazione, agricoltura generativa e filtrazione d'acqua con l'obiettivo di mitigare le emissioni di gas serra. L'impatto climatico medio delle giornate 'Impiatta l'impatto' sarà di 0,581 CO₂e; tutti i piatti sono stati analizzati attraverso il framework della Product Carbon Footprint per misurare le emissioni di anidride carbonica per singola porzione. Grazie alla diffusione di video, schede quiz e guide informative rivolte a bambini, famiglie e insegnanti, inoltre, si punta a rendere consapevoli tutti i soggetti coinvolti nella ristorazione scolastica, sull'impatto delle proprie scelte alimentari e sui legami tra cibo, salute e sostenibilità ambientale. (Segue) CTR CRO 17 APR 2024







[Redacted text block containing multiple lines of obscured content]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]







