



# Rassegna Stampa

a cura di Camst Group

# Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	<b>Rubrica Camst - Corporate</b>			
	Ilrestodelcarlino.it	07/02/2024	<i>Cibo green e sostenibile per bambini e famiglie, le iniziative a Bologna</i>	3
	Newsfood.com	07/02/2024	<i>"Naturalmente in cucina": le video ricette buone e sostenibili di Camst group dedicate a bambini e f</i>	6
	Vita.it	08/02/2024	<i>Cucina green? Un gioco da ragazzi!</i>	8
	Confindustriaemilia.it	07/02/2024	<i>Naturalmente in cucina, le video ricette sostenibili di Camst dedicate a bambini e famiglie</i>	10
	Bologna24ore.it	08/02/2024	<i>Naturalmente in cucina: le video ricette buone e sostenibili di Camst group dedicate a bambini e fam</i>	11
6	Il Giornale del Piemonte e della Liguria (Il Giornale)	08/02/2024	<i>Menu' speciali a scuola e videoricette sostenibili</i>	12
	Ecodisavona.it	09/02/2024	<i>Naturalmente in cucina da Camst group</i>	13
	Efanews.eu	07/02/2024	<i>Da Camst videoricette buone e sostenibili per bambini e famiglie</i>	15
	Newsfood.com	08/02/2024	<i>Tagliatelle con ragu' alla bolognese - Parte 1 Il ragu' (Video)</i>	16
	AGI-AGENZ.GIORN.ITAL	07/02/2024	<i>Camst: domani 125mila pasti 'sostenibili' per scuole e aziende =</i>	18
	AGI-AGENZ.GIORN.ITAL	07/02/2024	<i>Camst: domani 125mila pasti 'sostenibili' per scuole e aziende = 2</i>	19
	Askanews	07/02/2024	<i>Camst lancia le videoricette "sostenibili" per bambini e famiglie</i>	20
	Dire	07/02/2024	<i>CIBO. LO CHEF E IL BAMBINO: CAMST LANCIAMO VIDEO CON RICETTE GREEN/FOTO</i>	21



Acquista il giornale

Accedi Abbonati

## BOLOGNA

Bologna Cronaca Economia Politica Cultura e spettacoli Cosa Fare Sport

Cronaca Sport Cosa Fare Politica Economia Cultura e spettacoli Speciali ▾ Video

Violenza sessuale Bologna Camper a fuoco Ferrara Terremoto oggi Fugge dal nido gattinando Previsioni meteo prossimi giorni Martina Colombari

7 feb 2024

 GIACOMO LIPPI  
Cosa Fare



Home > Bologna > Cosa Fare > Cibo green e sostenibil...

## Cibo green e sostenibile per bambini e famiglie, le iniziative a Bologna

In occasione della Green Food Week, il capoluogo emiliano al centro di una serie di progetti incentrati sulla promozione di un'alimentazione a basso impatto ambientale

Bologna in prima linea per la promozione di un'alimentazione sostenibile e a basso impatto ambientale

PER APPROFONDIRE:

ARTICOLO: "Raccontateci il valore del cibo"

ARTICOLO: Sprecometro: cosa è e come funziona l'app per non buttare il cibo

ARTICOLO: Cibo, app antispreco nelle scuole: "L'educazione comincia a mensa"

**B**ologna, 7 febbraio 2024 - La **città di Bologna** sempre più promotrice del cibo sano, visti i due importanti progetti lanciati in questi giorni. Il primo riguarda **Camst group**, che ha lanciato un'iniziativa per avvicinare bambini e famiglie a un'alimentazione green e favorevole al nostro pianeta. "**Naturalmente in cucina**" consisterà in una serie di video nel quale uno chef e un bambino prepareranno ricette allettanti a base di **verdure di stagione, legumi e frutta secca**. Il secondo è inerente, invece, alla **Green Food Week**, un piano che permetterà a tutte le scuole di Bologna di presentare un **menù biologico** a basso impatto.

## L'idea

Con il progetto "**Naturalmente in cucina**", il gruppo **Camst** inviterà le famiglie a casa a replicare i piatti che lo chef e il suo aiutante preparano ai fornelli.

Lo scopo principale del progetto è quello di **sensibilizzare le persone** portandole a cucinare **piatti sani e gustosi** a base esclusivamente vegetale, buoni per la **salute** e favorevoli all'**ambiente**. Le prime proposte saranno presumibilmente piatti come tagliatelle al ragù di lenticchie, hummus di ceci, farinata di ceci e rosticiata di verdure.

"Praticare la cultura della sostenibilità a tavola significa, prima di tutto, adottare scelte alimentari corrette e, a scuola come a casa, fondamentale risulta **l'alleanza con le famiglie** che hanno il prezioso compito di rafforzare la sensibilità dei bambini sul tema della sana alimentazione" - ha dichiarato **Mattia Grillini**, responsabile comunicazione e marketing di **Camst group** - "Con 'Naturalmente in cucina' desideriamo quindi avvicinare gradualmente i più piccoli a ingredienti e piatti tutti da scoprire, con un tocco di fantasia e creatività ai fornelli, offrendo alle famiglie un alleato in più in cucina."

## Green Food Week

**Foodinsider**, l'osservatorio sulle mense scolastiche di portata nazionale, ha lanciato la **Green Food Week**, la settimana incentrata sul cibo "verde" e bio alla quale

### POTREBBE INTERESSARTI ANCHE

Cosa Fare

Carnevale 2024 a Persiceto: dieci carri e lo 'spillo' sorprende tutti

Cosa Fare

La 'Ridicola' di Emanuela Grimalda: Dio è donna e non sa cosa mettersi

Cosa Fare

Art City: cosa vedere a Bologna all'aperto

Cosa Fare

Gallerie e Art City, le mostre e le performance nella notte bianca dell'arte

Cosa Fare

Notte bianca 2024 a Bologna: spazi insoliti e gallerie da non perdere

partecipano tutte le mense scolastiche del comune di Bologna.

L'iniziativa verterà sul tentativo di importare nei luoghi scolastici un'**alimentazione a basso impatto**, insieme all'obiettivo di **ridurre gli sprechi** e favorire la **sostenibilità ambientale**.

In particolare nella giornata di giovedì 8 febbraio, i menù delle scuole del **comune di Bologna** offrirà piatti a base di legumi e verdure di stagione, preparazioni a **basso impatto ambientale** utilizzando prodotti biologici, a **chilometro 0** e sostenibili.

Si aprirà con un **entré** di verdure crude, continuando nell'ordine con riso all'olio e farinata di ceci con salsa alle verdure. L'unico accompagnamento previsto sarà il pane, mentre come dolce ci sarà frutta fresca di stagione.

**il Resto del Carlino**  
è arrivato su WhatsApp

Per ricevere le notizie selezionate dalla redazione in modo semplice e sicuro



ISCRIVITI



© Riproduzione riservata



Iscriviti alla Newsletter.

Il modo più facile di rimanere sempre aggiornati

REGISTRATI

Hai già un account? [Accedi](#)

105047

Informativa

×

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la [cookie policy](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

AGROALIMENTAREURISMO ATTUALITÀ SHOP ONLINE CONTATTI

[Home](#) » “Naturalmente in cucina”: le video ricette buone e sostenibili di [Camst](#) group dedicate a bambini e famiglie

## “Naturalmente in cucina”: le video ricette buone e sostenibili di [Camst](#) group dedicate a bambini e famiglie



7 Febbraio 2024 By Redazione

[Camst](#) group lancia “Naturalmente in cucina”, una serie di **video ricette sostenibili** per avvicinare bambini e famiglie ad un'alimentazione green e buona per il pianeta.

Prendendo spunto dai piatti classici serviti nelle mense scolastiche, in una serie di **video** realizzati da [Camst](#) group, uno chef e un bambino preparano insieme altrettante ricette i cui ingredienti principali saranno verdure di stagione, legumi e frutta secca. Tra le prime proposte: tagliatelle al ragù di lenticchie, hummus di ceci, farinata di ceci, rosticciata di verdure. Obiettivo del progetto, fortemente voluto da [Camst](#) group, è invitare le famiglie a replicare i piatti nelle proprie case e **sensibilizzarle alla realizzazione di piatti sani e gustosi, a base vegetale, con prodotti a filiera corta, buoni per la salute e per l'ambiente.**

“Praticare la cultura della sostenibilità a tavola significa, prima di tutto, adottare scelte alimentari corrette e, a scuola come a casa, fondamentale risulta l'alleanza con le famiglie che hanno il prezioso compito di rafforzare la sensibilità dei bambini sul tema della sana alimentazione – commenta **Mattia Grillini**, responsabile comunicazione e marketing di [Camst](#) group. Con ‘Naturalmente in cucina’ desideriamo quindi avvicinare gradualmente i più piccoli a ingredienti e piatti tutti da scoprire, con un tocco di fantasia e creatività ai fornelli, offrendo alle famiglie un alleato in più in cucina.”

Il progetto “Naturalmente in cucina” verrà lanciato in occasione della **Green Food Week, la settimana dedicata alla nutrizione sostenibile che si svolgerà dal 5 al 9 febbraio 2024.** L'iniziativa dell'associazione Foodinsider, nata con l'obiettivo di valorizzare e diffondere un'alimentazione a basso impatto ambientale, unirà scuole, università e aziende. Per la Green Food Week le mense aderenti –

Cerca

CERCA



[Interviste Video](#)

[Fiere & Eventi](#)

[Gusturismo](#)

[News dalle Aziende](#)

[Ricette & Sapori](#)

[Vini & Cantina](#)

[Video Interviste](#)

[Fashion & Design](#)

[Energie Rinnovabili](#)

[Normativa Alimentare](#)

[Rubriche](#)

[International](#)



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

aziendali, universitarie e scolastiche – potranno proporre ogni giorno della settimana almeno un primo e un secondo prodotti nel rispetto dell'ambiente. Momento clou dell'iniziativa sarà **giovedì 8 febbraio** con la grande festa che riunirà, nella stessa tavola "green", migliaia di scuole in tutta Italia. Obiettivo dell'iniziativa è dimostrare che esistono secondi piatti deliziosi a base di ceci, fagioli o lenticchie, alimenti cardine della dieta mediterranea che, secondo le raccomandazioni della Società Italiana di Pediatria, dovrebbero comparire **almeno quattro volte a settimana anche sulla tavola dei bambini**.

Anche quest'anno **Camst** group parteciperà all'evento preparando più di 125mila pasti sostenibili di cui 115mila nella ristorazione scolastica in collaborazione con 175 Comuni. Fusilli integrali con salsa al radicchio, farinata di ceci alle verdure, polpette di legumi e patate saranno solo alcuni dei piatti proposti dai dietisti di **Camst** group per questa settimana green in cui i menù prediligeranno alimenti vegetali e legumi, cercando di valorizzare ingredienti a filiera corta e verdure di stagione.

Mi piace:

Caricamento...

VISITA LO SHOP ONLINE DI NEWSFOOD

<p>Kit Degustazione Oli ☆</p> <p>10,00 €</p> <p><a href="#">Vedi prodotto</a></p>	<p>Grappa Barile invecchiata 18 mesi ☆</p> <p>37,00 €</p> <p><a href="#">Vedi prodotto</a></p>	<p>TAGLIATARTUFI "XFETTA" by Chef... ☆</p> <p>160,00 €</p> <p><a href="#">Vedi prodotto</a></p>	<p>Grappa Barile invecchiata 12 anni ☆</p> <p>80,00 €</p> <p><a href="#">Vedi prodotto</a></p>	<p>Ragù Tradizionale alla Bolognese La Dispens... ☆</p> <p>8,50 €</p> <p><a href="#">Vedi prodotto</a></p>
---	--	---	--	--

[bonat.it](#)

□

[Gruppo Cremonini](#)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047



12 minuti fa

COMMENTA E CONDIVIDI



Sostenibilità

## Cucina green? Un gioco da ragazzi!

È online "Naturalmente in cucina", la serie di video ricette realizzata da **Camst** group per insegnare a bambini e famiglie a preparare pasti buoni per il palato e per l'ambiente

di [REDAZIONE](#)

**I**l rispetto dell'ambiente può cominciare anche da tavola. Ne è convinto **Camst** group, società benefit tra i principali player in Italia nel mercato della ristorazione collettiva, che ha lanciato "Naturalmente in cucina", una serie di video ricette sostenibili per avvicinare bambini e famiglie a un'alimentazione green e buona per il pianeta.

Prendendo spunto dai piatti classici serviti nelle mense scolastiche, uno chef e un bambino preparano insieme ricette i cui ingredienti principali sono verdure di stagione, legumi e frutta secca. Tra le prime proposte: tagliatelle al ragù di lenticchie, hummus di ceci, farinata di ceci, rosticciata di verdure. Obiettivo del progetto, fortemente voluto da **Camst** group, è invitare le famiglie a replicare i piatti nelle proprie case e **sensibilizzarle alla realizzazione di piatti sani e gustosi, a base vegetale, con prodotti a filiera corta, buoni per la salute e per l'ambiente.**

«Praticare la cultura della sostenibilità a tavola significa, prima di tutto, adottare scelte alimentari corrette e, a scuola come a casa, fondamentale risulta l'alleanza con le famiglie che hanno il prezioso compito di rafforzare la sensibilità dei bambini sul tema della sana alimentazione», commenta **Mattia Grillini**, responsabile comunicazione e marketing di **Camst** group. «Con "Naturalmente in cucina" desideriamo quindi avvicinare gradualmente i più piccoli a ingredienti e piatti tutti da scoprire, con un tocco di fantasia e creatività ai fornelli, offrendo alle famiglie un alleato in più in cucina».

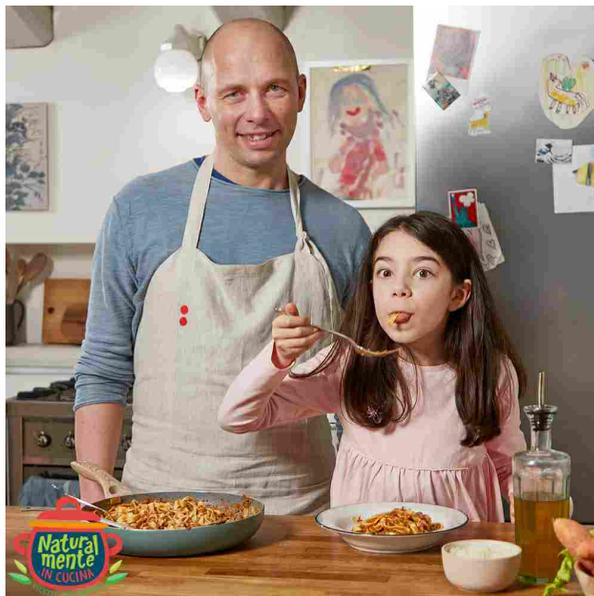
Il progetto "Naturalmente in cucina" è stato lanciato in occasione della

[I più letti >](#)



- 1 [Decreto beneficenza, così il Terzo settore pagherà gli errori di altri](#)
- 2 [Contratto delle cooperative sociali: trovato l'accordo per 400mila persone](#)
- 3 [Povertà, anche in Italia il discount non è più una scelta](#)
- 4 [A Salerno una chiesa sconsacrata è diventata una casa per la comunità](#)
- 5 [Caso Ferragni, donazioni? La garanzia è il Terzo settore](#)

**Green food week, la settimana dedicata alla nutrizione sostenibile, in svolgimento dal 5 fino a domani.** L'iniziativa dell'associazione Foodinsider, nata con l'obiettivo di valorizzare e diffondere un'alimentazione a basso impatto ambientale, unirà scuole, università e aziende. Per la *Green food week* le mense aderenti – aziendali, universitarie e scolastiche – potranno proporre ogni giorno della settimana almeno un primo e un secondo prodotti nel rispetto dell'ambiente.



Si è tenuto oggi il momento clou dell'iniziativa, con la grande festa che riunirà, nella stessa tavola "green", migliaia di scuole in tutta Italia. Obiettivo dell'iniziativa è dimostrare che esistono secondi piatti deliziosi a base di ceci, fagioli o lenticchie, alimenti cardine della dieta mediterranea che, secondo le raccomandazioni della Società Italiana di Pediatria, dovrebbero comparire **almeno quattro volte a settimana anche sulla tavola dei bambini.**

Anche quest'anno **Camst** group parteciperà all'evento preparando più di 125mila pasti sostenibili di cui 115mila nella ristorazione scolastica in collaborazione con 175 Comuni. Fusilli integrali con salsa al radicchio, farinata di ceci alle verdure, polpette di legumi e patate saranno solo alcuni dei piatti proposti dai dietisti di **Camst** group per questa settimana green in cui i menù prediligeranno alimenti vegetali e legumi, cercando di valorizzare ingredienti a filiera corta e verdure di stagione.



Foto fornite dall'ufficio stampa



## Naturalmente in cucina, le video ricette sostenibili di Camst dedicate a bambini e famiglie

Camst group lancia Naturalmente in cucina, una serie di video ricette sostenibili per avvicinare bambini e famiglie ad un'alimentazione green e buona per il pianeta. Prendendo spunto dai piatti classici serviti nelle mense scolastiche, in una serie di video realizzati da Camst group, uno chef e un bambino preparano insieme altrettante ricette i cui ingredienti principali saranno verdure di stagione, legumi e frutta secca. Tra le prime proposte: tagliatelle al ragù di lenticchie, hummus di ceci, farinata di ceci, rosticciata di verdure. Obiettivo del progetto, fortemente voluto da Camst group, è invitare le famiglie a replicare i piatti nelle proprie case e sensibilizzarle alla realizzazione di piatti sani e gustosi, a base vegetale, con prodotti a filiera corta, buoni per la salute e per l'ambiente. Praticare la cultura della sostenibilità a tavola significa, prima di tutto, adottare scelte alimentari corrette e, a scuola come a casa, fondamentale risulta l'alleanza con le famiglie che hanno il prezioso compito di rafforzare la sensibilità dei bambini sul tema della sana alimentazione, commenta Mattia Grillini, responsabile comunicazione e marketing di Camst group. Con Naturalmente in cucina desideriamo quindi avvicinare gradualmente i più piccoli a ingredienti e piatti tutti da scoprire, con un tocco di fantasia e creatività ai fornelli, offrendo alle famiglie un alleato in più in cucina. Il progetto Naturalmente in cucina verrà lanciato in occasione della Green Food Week, la settimana dedicata alla nutrizione sostenibile che si svolgerà dal 5 al 9 febbraio 2024. L'iniziativa dell'associazione Foodinsider, nata con l'obiettivo di valorizzare e diffondere un'alimentazione a basso impatto ambientale, unirà scuole, università e aziende. Per la Green Food Week le mense aderenti - aziendali, universitarie e scolastiche potranno proporre ogni giorno della settimana almeno un primo e un secondo prodotti nel rispetto dell'ambiente. Momento clou dell'iniziativa sarà giovedì 8 febbraio con la grande festa che riunirà, nella stessa tavola green, migliaia di scuole in tutta Italia. Obiettivo dell'iniziativa è dimostrare che esistono secondi piatti deliziosi a base di ceci, fagioli o lenticchie, alimenti cardine della dieta mediterranea che, secondo le raccomandazioni della Società Italiana di Pediatria, dovrebbero comparire almeno quattro volte a settimana anche sulla tavola dei bambini. Anche quest'anno Camst group parteciperà all'evento preparando più di 125mila pasti sostenibili di cui 115mila nella ristorazione scolastica in collaborazione con 175 Comuni. Fusilli integrali con salsa al radicchio, farinata di ceci alle verdure, polpette di legumi e patate saranno solo alcuni dei piatti proposti dai dietisti di Camst group per questa settimana green in cui i menù prediligeranno alimenti vegetali e legumi, cercando di valorizzare ingredienti a filiera corta e verdure di stagione.



Cucina

# “Naturalmente in cucina”: le video ricette buone e sostenibili di Camst group dedicate a bambini e famiglie

8 Febbraio 2024 30



(@Ufficio Stampa Camst Group)

Il progetto lanciato in occasione della Green Food Week a cui l'azienda aderisce in scuole e aziende: 125 mila i pasti sostenibili prodotti

Camst group lancia “Naturalmente in cucina”, una serie di video ricette sostenibili per avvicinare bambini e famiglie ad un'alimentazione green e buona per il pianeta.

Prendendo spunto dai piatti classici serviti nelle mense scolastiche, in una serie di video realizzati da Camst group, uno chef e un bambino preparano insieme altrettante ricette i cui ingredienti principali saranno verdure di stagione, legumi e frutta secca. Tra le prime proposte: tagliatelle al ragù di lenticchie, hummus di ceci, farinata di ceci, rosticciata di verdure. Obiettivo del progetto, fortemente voluto da Camst group, è invitare le famiglie a replicare i piatti nelle proprie case e sensibilizzarle alla realizzazione di piatti sani e gustosi, a base vegetale, con prodotti a filiera corta, buoni per la salute e per l'ambiente.

*“Praticare la cultura della sostenibilità a tavola significa, prima di tutto, adottare scelte alimentari corrette e, a scuola come a casa, fondamentale risulta l'alleanza con le famiglie che hanno il prezioso compito di rafforzare la sensibilità dei bambini sul tema della sana alimentazione - commenta Mattia Grillini, responsabile comunicazione e marketing di Camst group - Con 'Naturalmente in cucina' desideriamo quindi avvicinare gradualmente i più piccoli a ingredienti e piatti tutti da scoprire, con un tocco di fantasia e creatività ai fornelli, offrendo alle famiglie un alleato in più in cucina.”*

Il progetto "Naturalmente in cucina" verrà lanciato in occasione della **Green Food Week, la settimana dedicata alla nutrizione sostenibile**. L'iniziativa dell'associazione Foodinsider, nata con l'obiettivo di valorizzare e diffondere un'alimentazione a basso impatto ambientale, unirà scuole, università e aziende. Per la Green Food Week le mense aderenti - aziendali, universitarie e scolastiche - potranno proporre ogni giorno della settimana almeno un primo e un secondo prodotti nel rispetto dell'ambiente.

Momento clou dell'iniziativa sarà **giovedì 8 febbraio** con la grande festa che riunirà, nella stessa tavola "green", migliaia di scuole in tutta Italia. Obiettivo dell'iniziativa è dimostrare che esistono secondi piatti deliziosi a base di ceci, fagioli o lenticchie, alimenti cardine della dieta mediterranea che, secondo le raccomandazioni della Società Italiana di Pediatria, dovrebbero comparire **almeno quattro volte a settimana anche sulla tavola dei bambini**.

Anche quest'anno Camst group parteciperà all'evento preparando più di 125mila pasti sostenibili di cui 115mila nella ristorazione scolastica in collaborazione con 175 Comuni. Fusilli integrali con salsa al radicchio, farinata di ceci alle verdure, polpette di legumi e patate saranno solo alcuni dei piatti proposti dai dietisti di Camst group per questa settimana green in cui i menù prediligeranno alimenti vegetali e legumi, cercando di valorizzare ingredienti a filiera corta e verdure di stagione.

Ultime notizie

Bologna, blitz dei Carabinieri: arrestati due uomini

8 Febbraio 2024

"Devotio", apre domenica a Bologna la fiera per il mondo religioso

9 Febbraio 2024

A Bologna "Magic 1994/2024" Ayrton Senna, l'uomo dietro al pilota

9 Febbraio 2024

Imola, il Consiglio Comunale e le scuole celebrano il "Giorno del Ricordo"

9 Febbraio 2024

Canale di Reno, terminati i lavori in Piazzetta della Poggia

8 Febbraio 2024



Notizie La Pulce: Secondamano l'originale

Università degli Studi di Trento, nuovi posti di lavoro per diplomati

9 Febbraio 2024

Togg al CES 2024 di Las Vegas presenta un'esperienza innovativa e a impatto zero

8 Febbraio 2024

Quanto è importante l'agricoltura di precisione nell'uva da tavola? Se ne parla al Macfrut Table Grape Symposium

9 Febbraio 2024

Come riciclare barattoli di latta: idee utili e originali

9 Febbraio 2024

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

## GREEN FOOD WEEK

# Menù speciali a scuola e videoricette sostenibili

Il Comune di Genova, attraverso la Direzione di Area Scuola Ristorazione Scolastica, ha aderito alla terza edizione della Green Food Week, la Settimana della sostenibilità ambientale promossa dall'associazione Foodinsider tra il 5 e il 9 febbraio per valorizzare e diffondere una cultura alimentare rispettosa del pianeta. Genova coinvolge 24mila bambini di tutte le scuole comunali, primarie e dell'infanzia, per invitarli a un consumo alimentare più consapevole e responsabile. A questo scopo, oggi i servizi mensa proporranno un menu ecologico costituito da pa-

sta al pesto sostenibile, tradizionale e locale; hamburger vegetale a basso impatto ambientale e fonte proteica vegetale; insalata verde e frutta fresca biologici. Al menu sostenibile si affiancheranno, in alcune sedi scolastiche del territorio, iniziative formative laboratoriali volte a sensibilizzare bambini e ragazzi sul rapporto tra alimentazione, salute e sfruttamento delle risorse naturali. Ecco gli istituti dove si terranno i laboratori: IC Terralba - scuole primarie Marconi e Solari; IC Rivarolo - scuola primaria De Amicis; IC Teglia - scuola primaria Morante; IC Sturla -

scuola primaria Govi; IC Castelletto - scuola dell'infanzia Bertani; scuola dell'infanzia Fantasia di Sampierdarena; IC Sestri - scuola primaria Alfieri; IC San Giovanni Battista - scuola primaria; IC Voltri 1 - scuola dell'infanzia Da Corte e scuola primaria De Amicis. In occasione della Green Food Week, anche on line le mamme possono sbizzarrirsi con l'iniziativa di Camst group «Naturalmente in cucina»: una serie di video ricette buone e sostenibili dedicate a bambini e famiglie per avvicinarli ad un'alimentazione green e sensibilizzarli alla realizzazione di piatti sani e gustosi, a base vegetale, con prodotti a filiera corta, buoni per la salute e per l'ambiente. Tra le prime proposte: tagliatelle al ragù di lenticchie, hummus di ceci, farinata di ceci, rosticciata di verdure.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



105047

## SOSTIENI L'ECO DI SAVONA

venerdì, Febbraio 9, 2024



Redazione

Copyright

Privacy

Contatti

Archivio notizie



ATTUALITÀ ▾ CRONACA ▾ CULTURA ▾ Sport ECONOMIA ▾ POLITICA ▾ RUBRICHE ▾ LE INTERVISTE DE L'ECO



ATTUALITÀ CRONACA ITALIA VARIE

## “Naturalmente in cucina” da Camst group

| Le video ricette buone e sostenibili dedicate a bambini e famiglie



REDAZIONE venerdì, Febbraio 9th, 2024 No comment 16 views

posted on Feb. 09, 2024 at 4:56 pm



**I progetto lanciato in occasione della Green Food Week a cui l'azienda aderisce in scuole e aziende: 125 mila i pasti sostenibili prodotti**

Bologna, 7 febbraio 2024 – Camst group lancia “Naturalmente in cucina”, una serie di video ricette sostenibili per avvicinare bambini e famiglie ad un'alimentazione green e buona per il pianeta.

Prendendo spunto dai piatti classici serviti nelle mense scolastiche, in una serie di video realizzati da Camst group, uno chef e un bambino preparano insieme altrettante ricette i cui ingredienti principali saranno verdure di stagione, legumi e frutta secca. Tra le prime proposte: tagliatelle al ragù di lenticchie, hummus di ceci, farinata di ceci, rosticciata di verdure. Obiettivo del progetto, fortemente voluto da Camst group, è invitare le famiglie a replicare i piatti nelle proprie case e sensibilizzarle alla realizzazione di piatti sani e gustosi, a base vegetale, con prodotti a filiera corta, buoni per la salute e per l'ambiente.

“Praticare la cultura della sostenibilità a tavola significa, prima di tutto, adottare scelte alimentari corrette e, a scuola come a casa, fondamentale risulta l'alleanza con le famiglie che hanno il prezioso compito di rafforzare la sensibilità dei bambini sul tema della sana alimentazione – commenta Mattia Grillini, responsabile comunicazione e marketing di Camst group. Con “Naturalmente in cucina” desideriamo quindi avvicinare gradualmente i più piccoli a ingredienti e piatti tutti da scoprire, con un tocco di fantasia e creatività ai fornelli, offrendo alle famiglie un alleato in più in cucina.”

Il progetto “Naturalmente in cucina” verrà lanciato in occasione della Green Food Week, la settimana dedicata alla nutrizione sostenibile che si svolgerà dal 5 al 9 febbraio 2024. L'iniziativa dell'associazione Foodinsider, nata con l'obiettivo di valorizzare e diffondere un'alimentazione a basso impatto ambientale, unirà scuole, università e aziende. Per la Green Food Week le mense aderenti – aziendali, universitarie e scolastiche – potranno proporre ogni giorno della settimana almeno un primo e un secondo prodotti nel rispetto dell'ambiente. Momento clou dell'iniziativa sarà giovedì 8 febbraio con la grande

festa che riunirà, nella stessa tavola “green”, migliaia di scuole in tutta Italia. Obiettivo dell’iniziativa è dimostrare che esistono secondi piatti deliziosi a base di ceci, fagioli o lenticchie, alimenti cardine della dieta mediterranea che, secondo le raccomandazioni della Società Italiana di Pediatria, dovrebbero comparire **almeno quattro volte a settimana anche sulla tavola dei bambini**.

Anche quest’anno Camst group parteciperà all’evento preparando più di 125mila pasti sostenibili di cui 115mila nella ristorazione scolastica in collaborazione con 175 Comuni. Fusilli integrali con salsa al radicchio, farinata di ceci alle verdure, polpette di legumi e patate saranno solo alcuni dei piatti proposti dai dietisti di Camst group per questa settimana green in cui i menù prediligeranno alimenti vegetali e legumi, cercando di valorizzare ingredienti a filiera corta e verdure di stagione.

Condividi:

✕ Posta
📧 Condividi 1
WhatsApp

Mi piace:

Caricamento...

Tags: [camst\\_group](#) [week](#) [green food](#) [video ricette per bambini e famiglie](#)

✕ Post

CONDIVIDI SU FACEBOOK

CONDIVIDI SU TWITTER

CONDIVIDI VIA EMAIL

< PREVIOUS ARTICLE

Echi del Novecento in Liguria

NEXT ARTICLE >

Bullismo: questo s-conosciuto

LASCIA UN COMMENTO

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE



**Bullismo: questo s-conosciuto**

REDAZIONE No comment  
8 views venerdì, Febbraio 9th, 2024

LEGGI DI PIÙ



**Echi del Novecento in Liguria**

GABRIELLA DE GREGORI No comment  
20 views venerdì, Febbraio 9th, 2024

LEGGI DI PIÙ



**Il protocollo d'intesa tra Assolombarda e il Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco di Milano**

REDAZIONE No comment  
20 views venerdì, Febbraio 9th, 2024

LEGGI DI PIÙ

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

## Da Camst videoricette buone e sostenibili per bambini e famiglie

Il progetto lanciato in occasione della Green Food Week/Video Camst group lancia "Naturalmente in cucina", una serie di video ricette sostenibili per avvicinare bambini e famiglie ad un'alimentazione green e buona per il pianeta. Prendendo spunto dai piatti classici serviti nelle mense scolastiche, in una serie di video realizzati da Camst group, uno chef e un bambino preparano insieme altrettante ricette i cui ingredienti principali saranno verdure di stagione, legumi e frutta secca. Tra le prime proposte: tagliatelle al ragù di lenticchie, hummus di ceci, farinata di ceci, rosticciata di verdure. Obiettivo del progetto, fortemente voluto da Camst group, è invitare le famiglie a replicare i piatti nelle proprie case e sensibilizzarle alla realizzazione di piatti sani e gustosi, a base vegetale, con prodotti a filiera corta, buoni per la salute e per l'ambiente. "Praticare la cultura della sostenibilità a tavola significa, prima di tutto, adottare scelte alimentari corrette e, a scuola come a casa, fondamentale risulta l'alleanza con le famiglie che hanno il prezioso compito di rafforzare la sensibilità dei bambini sul tema della sana alimentazione", commenta Mattia Grillini, responsabile comunicazione e marketing di Camst group. Con 'Naturalmente in cucina' desideriamo quindi avvicinare gradualmente i più piccoli a ingredienti e piatti tutti da scoprire, con un tocco di fantasia e creatività ai fornelli, offrendo alle famiglie un alleato in più in cucina". Il progetto "Naturalmente in cucina" verrà lanciato in occasione della Green Food Week, la settimana dedicata alla nutrizione sostenibile che si svolgerà dal 5 al 9 febbraio 2024. L'iniziativa dell'associazione Foodinsider, nata con l'obiettivo di valorizzare e diffondere un'alimentazione a basso impatto ambientale, unirà scuole, università e aziende. Per la Green Food Week le mense aderenti - aziendali, universitarie e scolastiche - potranno proporre ogni giorno della settimana almeno un primo e un secondo prodotti nel rispetto dell'ambiente. Momento clou dell'iniziativa sarà giovedì 8 febbraio con la grande festa che riunirà, nella stessa tavola "green", migliaia di scuole in tutta Italia. Obiettivo dell'iniziativa è dimostrare che esistono secondi piatti deliziosi a base di ceci, fagioli o lenticchie, alimenti cardine della dieta mediterranea che, secondo le raccomandazioni della Società Italiana di Pediatria, dovrebbero comparire almeno quattro volte a settimana anche sulla tavola dei bambini. Anche quest'anno Camst group parteciperà all'evento preparando più di 125mila pasti sostenibili di cui 115mila nella ristorazione scolastica in collaborazione con 175 Comuni. Fusilli integrali con salsa al radicchio, farinata di ceci alle verdure, polpette di legumi e patate saranno solo alcuni dei piatti proposti dai dietisti di Camst group per questa settimana green in cui i menù prediligeranno alimenti vegetali e legumi, cercando di valorizzare ingredienti a filiera corta e verdure di stagione. Guarda il video:



Informativa

×

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la [cookie policy](#).  
Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

AGROALIMENTAREURISMO ATTUALITÀ SHOP ONLINE CONTATTI

[Home](#) » [Tagliatelle con ragù alla bolognese – Parte 1 Il ragù \(Video\)](#)

## Tagliatelle con ragù alla bolognese – Parte 1 Il ragù (Video)

8 Febbraio 2024 By Redazione

Come fare il ragù alla Bolognese, a cura della Bologna Cooking School di Carlo Alberto Tozzola.

Tagliatelle con ragù alla bolognese – Parte 1 Il ragù (Video)

La ricetta classica custodita dal 17 ottobre 1982 presso la Camera di Commercio di Bologna. Parte 1 di 2: preparazione del ragù alla bolognese, cottura e presentazione del piatto. A cura della Bologna Cooking School di Carlo Alberto Tozzola.

Publicato il: **23 Gen 2010** e rivisitato in ottica SEO il giorno **8 febbraio 2024**

Nella seconda parte: come si fa la sfoglia

Mi piace:

Caricamento...

Cerca

CERCA



[Interviste Video](#)

[Fiere & Eventi](#)

[Gusturismo](#)

[News dalle Aziende](#)

[Ricette & Sapori](#)

[Vini & Cantina](#)

[Video Interviste](#)

[Fashion & Design](#)

[Energie Rinnovabili](#)

[Normativa Alimentare](#)

[Rubriche](#)

[International](#)



Hubenda PRIVACY E COOKIE POLICY. COOKIE BANNER + CONSENSO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

VISITA LO SHOP ONLINE DI NEWSFOOD

<p>Kit Degustazione Oli</p> <p>10,00 €</p> <p>Vedi prodotto</p>	<p>Grappa Barile invecchiata 18 mesi</p> <p>37,00 €</p> <p>Vedi prodotto</p>	<p>TAGLIATARTUFI "XFETTA" by Chef...</p> <p>160,00 €</p> <p>Vedi prodotto</p>	<p>Grappa Barile invecchiata 12 anni</p> <p>80,00 €</p> <p>Vedi prodotto</p>	<p>Ragù Tradizionale alla Bolognese La Dispens...</p> <p>8,50 €</p> <p>Vedi prodotto</p>
---	--	---	--	--



["Naturalmente in cucina": le video ricette buone e sostenibili di Camst group dedicate a bambini e famiglie](#)

Camst group lancia "Naturalmente in cucina", una serie di video ricette sostenibili per avvicinare bambini e famiglie ad un'alimentazione green e buona per il pianeta. Prendendo spunto dai piatti classici serviti nelle mense scolastiche, in una serie di video realizzati da Camst group, uno chef...



[Visita negozi top con Big Carlo - Bologna Cooking School - \(Video\)](#)

[https://www.youtube.com/watch?v=bRXecPkML\\_M](https://www.youtube.com/watch?v=bRXecPkML_M) Visita ai negozi top di Bologna con Carlo Alberto Tozzola - Bologna Cooking School



[Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP: cos'è, come si riconosce, come si degusta \(video\)](#)

Intervista a Davide Lonardi, proprietario dell'Acetaia Villa San Donnino Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP Intervista a Davide Lonardi, proprietario dell'Acetaia Villa San Donnino. A lui abbiamo chiesto di raccontarci l'Aceto Balsamico: vi sono due tipi, l'Aceto Balsamico e l'Aceto...



[Notizie in vetrina a Marche 2024 - Private Label in crescita - BolognaFiere](#)

Bologna 18 gennaio 2024 Testo di Michele Pizzillo FATTORIE GAROFALO Il primo produttore al mondo di latte e formaggi di bufala, ha visto in Marche un'ulteriore occasione per comunicare il proprio impegno in tema di sostenibilità, annunciando come obiettivo...

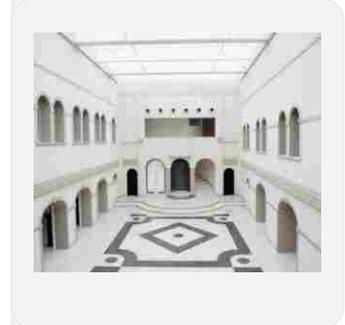
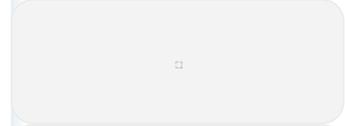


["Being Organic in Eu" è la campagna triennale cofinanziata dall'Unione europea - Marche 2024](#)

Being Organic in Eu, campagna triennale del Bio Bologna 18 gennaio 2024 Testo di Michele Pizzillo "Being Organic in Eu" è la campagna triennale cofinanziata dall'Unione europea con l'obiettivo di trasferire i benefici che il biologico comporta per la...



[bonat.it](#)



[Gruppo Cremonini](#)



[distilleriaromanolevi.com](#)



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047



**Camst:** domani 125mila pasti 'sostenibili' per scuole e aziende =

AGI0016 3 ECO 0 RBO / **Camst:** domani 125mila pasti 'sostenibili' per scuole e aziende = (AGI) - Bologna, 7 feb. - **Camst** group lancia "Naturalmente in cucina", una serie di video ricette sostenibili per avvicinare bambini e famiglie ad un'alimentazione green e buona per il pianeta. Prendendo spunto dai piatti classici serviti nelle mense scolastiche, in una serie di video realizzati da **Camst** group, uno chef e un bambino preparano insieme altrettante ricette i cui ingredienti principali saranno verdure di stagione, legumi e frutta secca. Tra le prime proposte: tagliatelle al ragu' di lenticchie, hummus di ceci, farinata di ceci, rosticcata di verdure. Obiettivo del progetto, fortemente voluto da **Camst** group, e' invitare le famiglie a replicare i piatti nelle proprie case e sensibilizzarle alla realizzazione di piatti sani e gustosi, a base vegetale, con prodotti a filiera corta, buoni per la salute e per l'ambiente. (AGI)Ari (Segue) 071450 FEB 24

**Camst:** domani 125mila pasti 'sostenibili' per scuole e aziende (2)=

AGI0017 3 ECO 0 RBO / **Camst:** domani 125mila pasti 'sostenibili' per scuole e aziende (2)= (AGI) - Bologna, 7 feb. - Il progetto "Naturalmente in cucina" verra' lanciato in occasione della Green Food Week, la settimana dedicata alla nutrizione sostenibile in calendario dal 05 al 9 febbraio 2024. L'iniziativa dell'associazione Foodinsider, nata con l'obiettivo di valorizzare e diffondere un'alimentazione a basso impatto ambientale, unira' scuole, universita' e aziende. Per la Green Food Week le mense aderenti - aziendali, universitarie e scolastiche - potranno proporre ogni giorno della settimana almeno un primo e un secondo prodotti nel rispetto dell'ambiente. Momento clou dell'iniziativa sara' domani, giovedi' 8 febbraio, con la grande festa che riunira', nella stessa tavola "green", migliaia di scuole in tutta Italia. Obiettivo dell'iniziativa e' dimostrare che esistono secondi piatti deliziosi a base di ceci, fagioli o lenticchie, alimenti cardine della dieta mediterranea che, secondo le raccomandazioni della Societa' Italiana di Pediatria, dovrebbero comparire almeno quattro volte a settimana anche sulla tavola dei bambini. Anche quest'anno **Camst** group partecipera' all'evento preparando piu' di 125mila pasti sostenibili di cui 115mila nella ristorazione scolastica in collaborazione con 175 Comuni. Fusilli integrali con salsa al radicchio, farinata di ceci alle verdure, polpette di legumi e patate saranno solo alcuni dei piatti proposti dai dietisti di **Camst** group per questa settimana green in cui i menu' prediligeranno alimenti vegetali e legumi, cercando di valorizzare ingredienti a filiera corta e verdure di stagione. "Praticare la cultura della sostenibilita' a tavola significa, prima di tutto, adottare scelte alimentari corrette e, a scuola come a casa, fondamentale risulta l'alleanza con le famiglie che hanno il prezioso compito di rafforzare la sensibilita' dei bambini sul tema della sana alimentazione - commenta Mattia Grillini, responsabile comunicazione e marketing di **Camst** group. Con 'Naturalmente in cucina' desideriamo quindi avvicinare gradualmente i piu' piccoli a ingredienti e piatti tutti da scoprire, con un tocco di fantasia e creativita' ai fornelli, offrendo alle famiglie un alleato in piu' in cucina."(AGI)Ari 071450 FEB 24 NNNN

## Camst lancia le videoricette "sostenibili" per bambini e famiglie

Camst lancia le videoricette "sostenibili" per bambini e famiglie Progetto lanciato in occasione della Green Food Week Bologna, 7 feb. (askanews) - Con verdure di stagione, legumi e frutta secca uno chef e un bambino possono cucinare tagliatelle al ragù di lenticchie, hummus di ceci, farinata di ceci, rosticcata di verdure. Sono le prime ricette "sostenibili" raccontate attraverso una serie di video per avvicinare bambini e famiglie ad un'alimentazione green e buona per il pianeta. Le videoricette fanno parte del progetto "Naturalmente in cucina" voluto da Camst group per invitare le famiglie a replicare i piatti nelle proprie case e sensibilizzarle alla realizzazione di piatti sani e gustosi, a base vegetale, con prodotti a filiera corta, buoni per la salute e per l'ambiente. "Praticare la cultura della sostenibilità a tavola significa, prima di tutto, adottare scelte alimentari corrette e, a scuola come a casa, fondamentale risulta l'alleanza con le famiglie che hanno il prezioso compito di rafforzare la sensibilità dei bambini sul tema della sana alimentazione - ha commentato Mattia Grillini, responsabile comunicazione e marketing di Camst group -. Con 'Naturalmente in cucina' desideriamo quindi avvicinare gradualmente i più piccoli a ingredienti e piatti tutti da scoprire, con un tocco di fantasia e creatività ai fornelli, offrendo alle famiglie un alleato in più in cucina". Il progetto verrà lanciato in occasione della Green Food Week, la settimana dedicata alla nutrizione sostenibile. L'iniziativa dell'associazione Foodinsider, nata con l'obiettivo di valorizzare e diffondere un'alimentazione a basso impatto ambientale, unirà scuole, università e aziende. Per la Green Food Week le mense aderenti - aziendali, universitarie e scolastiche - potranno proporre ogni giorno della settimana almeno un primo e un secondo prodotti nel rispetto dell'ambiente. Camst group partecipa all'evento preparando più di 125mila pasti sostenibili di cui 115mila nella ristorazione scolastica in collaborazione con 175 Comuni. Fusilli integrali con salsa al radicchio, farinata di ceci alle verdure, polpette di legumi e patate saranno solo alcuni dei piatti proposti dai dietisti di Camst group per questa settimana green in cui i menù prediligeranno alimenti vegetali e legumi, cercando di valorizzare ingredienti a filiera corta e verdure di stagione. Pat 20240207T175652Z

## CIBO. LO CHEF E IL BAMBINO: CAMST LANCIA VIDEO CON RICETTE GREEN /FOTO A BASE DI VERDURE DI STAGIONE, LEGUMI E FRUTTA SECCA

(DIRE) Bologna, 7 feb. - Camst group lancia "Naturalmente in cucina", una serie di video ricette sostenibili per avvicinare bambini e famiglie "ad un'alimentazione green e buona per il pianeta". Prendendo spunto dai piatti classici serviti nelle mense scolastiche, in una serie di video realizzati da Camst group, uno chef e un bambino preparano insieme altrettante ricette i cui ingredienti principali saranno verdure di stagione, legumi e frutta secca. Tra le prime proposte: tagliatelle al ragù di lenticchie, hummus di ceci, farinata di ceci, rosticciata di verdure. Obiettivo del progetto, fortemente voluto da Camst group, è invitare le famiglie a replicare i piatti nelle proprie case e sensi bilizzarle alla realizzazione di piatti sani e gustosi, a base vegetale, con prodotti a filiera corta, buoni per la salute e per l'ambiente.

"Praticare la cultura della sostenibilità a tavola significa, prima di tutto, adottare scelte alimentari corrette e, a scuola come a casa, fondamentale risulta l'alleanza con le famiglie che hanno il prezioso compito di rafforzare la sensibilità dei bambini sul tema della sana alimentazione- commenta Mattia Grillini, responsabile comunicazione e marketing di Camst group.

Con 'Naturalmente in cucina' desideriamo quindi avvicinare gradualmente i più piccoli a ingredienti e piatti tutti da scoprire, con un tocco di fantasia e creatività ai fornelli, offrendo alle famiglie un alleato in più in cucina."

Il progetto "Naturalmente in cucina" viene lanciato in occasione della Green Food Week, la settimana dedicata alla nutrizione sostenibile che si svolgerà dal 5 al 9 febbraio. L'iniziativa dell'associazione Foodinsider, per valorizzare e diffondere un'alimentazione a basso impatto ambientale, unirà scuole, università e aziende. Per la Green Food Week le mense aderenti -aziendali, universitarie e scolastiche- potranno proporre ogni giorno della settimana almeno un primo e un secondo prodotti nel rispetto dell'ambiente. Obiettivo dell'iniziativa è dimostrare che esistono secondi piatti deliziosi a base di ceci, fagioli o lenticchie, alimenti cardine della dieta mediterranea che, secondo le raccomandazioni della Società italiana di pediatria, dovrebbero comparire almeno quattro volte a settimana anche sulla tavola dei bambini.

Anche quest'anno Camst group parteciperà all'evento preparando più di 125.000 pasti sostenibili di cui 115.000 nella ristorazione scolastica in collaborazione con 175 Comuni. Fusilli integrali con salsa al radicchio, farinata di ceci alle verdure, polpette di legumi e patate saranno solo alcuni dei piatti proposti dai dietisti di Camst group per questa settimana green in cui i menù prediligeranno alimenti vegetali e legumi, cercando di valorizzare ingredienti a filiera corta e verdure di stagione. (Red/ Dire)