



Rassegna Stampa

a cura di Camst Group

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica Camst - Corporate			
14	Il Resto del Carlino - Cronaca di Bologna	26/06/2026	<i>'Scelti perche' buoni' Il progetto anti-spreco</i>	4
	Ilrestodelcarlino.it	26/06/2026	<i>'Scelti perche' buoni'. Il progetto anti-spreco</i>	5
1	La Repubblica - Ed. Bologna	25/06/2026	<i>Brutti ma buoni, cosi' gli ortaggi vengono salvati e serviti a tavola (S.Camonchia)</i>	8
4	Corriere di Bologna (Corriere della Sera)	25/06/2026	<i>L'ortofrutta "brutta ma buona" nei ristoranti</i>	9
	Ansa.it	24/06/2026	<i>Verdure 'brutte' ma buone in mensa, da Bologna parte un progetto anti-spreco</i>	10
	Viaggiatoridelgusto.it	08/07/2026	<i>Brutti ma buoni: l'ortofrutta imperfetto rivive in cucina</i>	13
	Linkiesta.it	01/07/2026	<i>Quando il valore supera l'apparenza</i>	16
	Eventi.news	01/07/2026	<i>Quando il valore supera l'apparenza</i>	23
	Gdoweek.it	01/07/2026	<i>Camst e i ristoranti Tavolamica contro lo spreco alimentare</i>	25
	Foodblog.it	01/07/2026	<i>Ortaggi imperfetti in cucina: il progetto che valorizza il cibo non convenzionale</i>	27
	Convivium2000.blogspot.com	04/07/2026	<i>Le verdure brutte</i>	30
	ADESSONEWS.EU	25/06/2026	<i>Scelti perche' buoni", il progetto che valorizza gli ortaggi esteticamente imperfetti</i>	31
	AGRONEWS.COM/IT	25/06/2026	<i>Scelti perche' buoni, progetto per ortaggi imperfetti</i>	34
	Facilitynews.it	26/06/2026	<i>Camst Group, Agribologna e Conor contro lo spreco alimentare: gli ortaggi brutti finiscono in tavola</i>	38
	Freshplaza.it	25/06/2026	<i>"Scelti perche' buoni", il progetto che valorizza gli ortaggi esteticamente imperfetti</i>	41
	FRESHPOINTMAGAZINE.IT	25/06/2026	<i>Camst group, Agribologna e Conor valorizzano 16 tonnellate di ortaggi fuori standard</i>	45
	Italiafruit.net	25/06/2026	<i>"Scelti perche' buoni": Agribologna, Conor e Camst valorizzano gli ortaggi imperfetti</i>	49
	Italiafruit.net	25/06/2026	<i>Scelti perche' buoni: Agribologna, Conor e Camst valorizzano gli ortaggi imperfetti</i>	53
	LEGACOOB.BOLOGNA.IT	25/06/2026	<i>SCELTI PERCHE' BUONI": UNA FILIERA COOPERATIVA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE</i>	57
	Piercarlolava.blogspot.it	25/06/2026	<i>"Scelti perche' buoni" Camst group, Agribologna e Conor contro lo spreco alimentare</i>	59
	Accadeora.it	24/06/2026	<i>Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti</i>	61
	Agenfood.it	24/06/2026	<i>Scelti perche' buoni Camst group, Agribologna e Conor contro lo spreco alimentare</i>	63
	Alimentando.info	24/06/2026	<i>Ortaggi imperfetti nei menu' di Camst Group: al via il progetto Scelti perche' buoni'</i>	65
	Altoadige.it	24/06/2026	<i>Verdure 'brutte' ma buone in mensa, da Bologna parte un progetto anti-spreco</i>	66
	Appianews.it	24/06/2026	<i>Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti</i>	67
	Askaneews.it	24/06/2026	<i>Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti</i>	68
	Bologna.repubblica.it	24/06/2026	<i>Zucchine storte, carote bitorzolute: ortaggi brutti, ma buoni: "Cosi' ne salveremo 16 tonnellate" -</i>	71
	Canaleuno.it	24/06/2026	<i>Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti</i>	72
	Comunicazioneazionale.it	24/06/2026	<i>Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti</i>	74
	Confindustriaemilia.it	24/06/2026	<i>Scelti perche' buoni, Camst group contro lo spreco alimentare</i>	75
	Corrieredellasardegna.it	24/06/2026	<i>Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti</i>	77
	Corrierediancona.it	24/06/2026	<i>Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti</i>	79

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica Camst - Corporate			
	Corrieredipalermo.it	24/06/2026	<i>Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti</i>	81
	Corriereflegreo.it	24/06/2026	<i>Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti</i>	83
	Cronachedelmezzogiorno.it	24/06/2026	<i>Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti</i>	84
	Cronachediabruzzoemolise.it	24/06/2026	<i>Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti</i>	86
	Cronachedibari.com	24/06/2026	<i>Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti</i>	87
	Cronachedimilano.com	24/06/2026	<i>Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti</i>	88
	E-tv.it	24/06/2026	<i>Al via il progetto che valorizza gli ortaggi esteticamente imperfetti e previene lo spreco alimentar</i>	89
	Eventi.news	24/06/2026	<i>Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti</i>	90
	Gazzettadigenova.it	24/06/2026	<i>Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti</i>	91
	Gazzettamatin.com	24/06/2026	<i>Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti</i>	92
	Giovannilucianelli.it	24/06/2026	<i>Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti</i>	93
	Ilcorrieredibologna.it	24/06/2026	<i>Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti</i>	94
	Ilcorrieredifirenze.it	24/06/2026	<i>Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti</i>	95
	Ilgiornaleditorino.it	24/06/2026	<i>Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti</i>	96
	Investimentinews.it	24/06/2026	<i>Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti</i>	97
	Lacittadiroma.it	24/06/2026	<i>Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti</i>	98
	Magazine-italia.it	24/06/2026	<i>Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti</i>	99
	MEDIAKEY.IT	24/06/2026	CAMST GROUP, AGRIBOLOGNA E CONOR LANCIANO SCELTI PERCHE' BUONI	100
	Myfruit.it	24/06/2026	<i>Scelti perche' buoni, il progetto per gli ortaggi imperfetti</i>	103
	Newslocali.it	24/06/2026	<i>Bologna: verdure imperfette in mensa per combattere lo spreco</i>	106
	Notiziarioflegreo.it	24/06/2026	<i>Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti</i>	110
	Notiziedi.it	24/06/2026	<i>Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti</i>	111
	Primopiano24.it	24/06/2026	<i>Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti</i>	112
	Qds.it	24/06/2026	<i>Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti</i>	113
	Radionapolicentro.it	24/06/2026	<i>Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti</i>	115
	Radiostudio90italia.it	24/06/2026	AL VIA PROGETTO PER VALORIZZARE ORTAGGI ESTETICAMENTE IMPERFETTI	116
	Trcbologna.it	24/06/2026	<i>Alimentazione, ortaggi Scelti perche' buoni. VIDEO</i>	118
	Italiaatavola.net	22/06/2026	<i>Le verdure brutte arrivano in mensa: il progetto che cambia le regole</i>	119
	247.libero.it	01/07/2026	<i>Quando il valore supera l'apparenza</i>	125
79	Rivista di Orticoltura e Floricoltura	01/07/2026	<i>Brevissime</i>	126

Camst, AgriBologna e Conor

'Scelti perché buoni' Il progetto anti-spreco

Camst Group, AgriBologna e Conor lanciano 'Scelti perché buoni'. Al via il progetto che valorizza gli ortaggi esteticamente imperfetti e previene lo spreco alimentare lungo la filiera dando valore a prodotti ortofrutticoli buoni, sicuri e nutrienti che rischiano di essere esclusi dal mercato per motivi puramente estetici. L'iniziativa è stata presentata ieri nei locali dello storico Bass'otto, primo self-service aperto in Italia, alla presenza di Andrea Segrè, direttore scienti-

fico dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero di Last Minute Market, Franco Linguerrì, presidente AgriBologna, e Mattia Grillini, vicepresidente **Camst** group. Il progetto prevede l'acquisto e la valorizzazione di ortaggi di stagione visivamente imperfetti - in particolare melanzane, zucchine, cetrioli e carote - che saranno utilizzati nei menu di una prima selezione di 6 ristoranti di **Camst** group a Bologna e provincia: a partire dal primo luglio saranno coinvolti i locali **Tavolamica** Villanova, Corticella, Centergross, Zola Predosa, Minerbio e Casalecchio.

Nei primi sei mesi di sperimentazione, il progetto punta a valorizzare circa 16 tonnellate di ortaggi, trasformando un potenziale fattore di esclusione commerciale in un'opportunità per la filiera agrico-

la locale. Con importanti effetti benefici sull'impatto ambientale. «Un progetto importante perché interviene prima che lo spreco si formi - commenta Andrea Segrè, direttore scientifico dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero di Last Minute Market -. Il valore del cibo va riconosciuto fin dall'origine, nei campi, nel lavoro agricolo, nelle risorse naturali utilizzate per produrlo. Valorizzare nei menu dei ristoranti **Tavolamica** ortaggi di stagione esteticamente imperfetti significa trasformare un potenziale scarto in risorsa, riconoscere il lavoro dei produttori, ridurre l'impatto ambientale e offrire ai consumatori un'occasione di scelta più consapevole. La lotta allo spreco deve partire dalla prevenzione».



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



105047-11074A



Accedi

La politica dei social



Alessandro Caporaletti

BOLOGNA

Abbonamento online

Primo mese a 1 €



Temporali Colpo di calore Chiara Petrolini Terremoto Venezuela Nuovo sistema rifiuti Cantina fallimento

CITTÀ ▾

MENÙ ▾

SPECIALI ▾

VIDEO

ULTIM'ORA

Ricerca

26 giu 2026

Home Bologna Cronaca 'Scelti perché buoni'. Il progetto anti-spreco



CHIARA GABRIELLI
Cronaca

'Scelti perché buoni'. Il progetto anti-spreco

Camst Group, AgriBologna e Conor lanciano 'Scelti perché buoni'. Al via il progetto che valorizza gli ortaggi esteticamente imperfetti e...



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047-IT074A



Camst Group, AgriBologna e Conor lanciano 'Scelti perché buoni'. Al via il progetto che valorizza gli ortaggi esteticamente imperfetti e...

PER APPROFONDIRE:

ARTICOLO: I boschi del Corno sul mercato ambientale

ARTICOLO: Il progetto che fa rinascere gli arredi usati

ARTICOLO: Segnali d'Italia, il bando. Sostenibili e solidali, ecco i progetti premiati



Ricevi le notizie de il Resto del Carlino su
Google

Seguici

Camst Group, AgriBologna e Conor lanciano '**Scelti perché buoni**'. Al via il progetto che valorizza gli **ortaggi esteticamente imperfetti** e previene lo **spreco alimentare** lungo la filiera dando valore a prodotti ortofrutticoli buoni, sicuri e nutrienti che rischiano di essere esclusi dal mercato per motivi puramente estetici. L'iniziativa è stata presentata ieri nei locali dello storico Bass'otto, primo self-service aperto in Italia, alla presenza di Andrea Segrè, direttore scientifico dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero di Last Minute Market, Franco Linguerrì, presidente Agribologna, e Mattia Grillini, vicepresidente **Camst** group.

Il progetto prevede l'acquisto e la valorizzazione di **ortaggi di stagione visivamente imperfetti** – in particolare melanzane, zucchine, cetrioli e carote – che saranno utilizzati nei menu di una prima selezione di 6 ristoranti di **Camst** group a Bologna e provincia: a partire dal primo luglio saranno coinvolti i locali **Tavolamica** Villanova, Corticella, Centergross, Zola Predosa, Minerbio e Casalecchio.

Nei primi sei mesi di sperimentazione, il progetto punta a valorizzare circa 16 tonnellate di ortaggi, trasformando un potenziale fattore di esclusione commerciale in un'opportunità per la filiera agricola locale. Con importanti effetti benefici sull'impatto ambientale. "Un progetto importante perché interviene prima che lo spreco si formi – commenta Andrea Segrè, direttore scientifico dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero di Last Minute Market –. Il valore del cibo va riconosciuto fin dall'origine, nei campi, nel lavoro agricolo, nelle risorse naturali utilizzate per produrlo. Valorizzare nei menu dei ristoranti **Tavolamica** ortaggi di stagione



esteticamente imperfetti significa trasformare un potenziale scarto in risorsa, riconoscere il lavoro dei produttori, ridurre l'impatto ambientale e offrire ai consumatori un'occasione di scelta più consapevole. La lotta allo spreco deve partire dalla prevenzione".



© Riproduzione riservata

TAG DELL'ARTICOLO

Ambiente **Economia Circolare**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE

Cronaca

Incendio a San Lazzaro, fiamme e paura: evacuato un condominio

Cronaca

Chiara Gualzetti, 5 anni dalla morte: tiro con l'arco, fiaccolate e incontri per ricordarla. "Uccisa senza un perché"

Cronaca

105047-IT074A

Brutti ma buoni, così gli ortaggi vengono salvati e serviti a tavola

Parte da Bologna la rivoluzione della verdura "brutta". Siamo abituati a scegliere i prodotti con gli occhi, cercando forme perfette. Eppure, un cetriolo bitorzoluto o ammaccato ha lo stesso identico valore nutrizionale di uno esteticamente bello.

Per dare dignità a prodotti ortofrutticoli buoni e sicuri, che rischiano di essere esclusi dal mercato, nasce "Scelti perché buoni",

progetto di Camst Group, Agribologna e Conor. Dal primo luglio il progetto sperimentale parte nei menù di sei self-service di Tavolamica, la ristorazione Camst dedicata alla pausa pranzo (Villanova, Corticella, Centergross, Zola Predosa, Minerbio e Casalecchio).

L'obiettivo nei primi sei mesi è recuperare 16 tonnellate di ortaggi imperfetti che rischiano la spazzatura. Secondo l'Osservatorio Waste Watcher di Andrea Segrè, salvarli significa evitare 28,3 tonnellate di CO2 (pari a 236mila km in auto), risparmiando 1.892 mq di suolo e 368.163 litri d'acqua (oltre 6.100 docce). A essere recuperati sono soprattutto melanzane, zucchine, cetrioli e carote.

«Partiamo da qui, ma l'obiettivo è estendere il progetto a tutta Italia», spiega Mattia Grillini, vice

presidente Camst. L'iniziativa è una forma di un sostegno economico ai produttori, penalizzati dal clima e dalla riduzione di pesticidi che aumentano i difetti visivi naturali. Fondamentale sarà superare i pregiudizi dei clienti, informati da una campagna nei locali di Tavolamica. «Scartare un prodotto imperfetto significa penalizzare l'ambiente e ridurre il reddito degli agricoltori. Dobbiamo uscire dalla società dello scarto», avverte Segrè. Un cambio culturale è necessario a monte della filiera: «La sostenibilità ha bisogno dell'ultimo passaggio: un consumatore consapevole che capisce l'importanza di una scelta responsabile», conclude Franco Linguerrì, presidente Agribologna.

— **SABRINA CAMONCHIA**



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



105047-11074A

L'iniziativa

L'ortofrutta «brutta ma buona» nei ristoranti

«**N**oi come ristoratori abbiamo il grande privilegio di poter scegliere le materie prime che finiscono in tavola». È da questa considerazione di Mattia Grillini, vicepresidente di **Camst**

group, che nasce «Scelti perché buoni», il progetto realizzato insieme ad Agribologna e Conor per dare valore agli ortaggi esteticamente imperfetti ma perfettamente commestibili. Dal 1° luglio melanzane, zucchine, cetrioli e carote normalmente penalizzati dai criteri estetici del mercato entreranno nei menu di sei ristoranti **Tavolamica** tra Bologna e provincia. Nei primi sei mesi di sperimentazione l'obiettivo è valorizzare circa 16 tonnellate di prodotto, evitando che alimenti perfettamente

commestibili vengano esclusi dalla filiera. Proprio il ruolo dei consumatori è stato al centro dell'intervento di Franco Linguerrì, presidente di Agribologna. Linguerrì ha raccontato di aver visto al supermercato una bambina convincere il padre a non acquistare dei finocchi confezionati nella plastica, preferendo un'alternativa più sostenibile. Un episodio che, a suo giudizio, dimostra come siano le scelte d'acquisto a orientare il mercato. Quando i consumatori

riconoscono il valore della sostenibilità, i prodotti meno sostenibili perdono rapidamente spazio. L'iniziativa punta proprio a cambiare la percezione degli ortaggi imperfetti, che mantengono intatte freschezza, sicurezza e qualità nutrizionali. Per gli agricoltori il progetto rappresenta anche una tutela economica. Secondo Segrè, la vera sfida è passare «dal prezzo al valore», riconoscendo che dietro ogni alimento ci sono acqua, suolo, energia e lavoro.

Khrystyna Gulyayeva

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



105047-11074A

Regione Emilia-Romagna

Verdure 'brutte' ma buone in mensa, da Bologna parte un progetto anti-spreco

'Scelti perché buoni', valorizza l'ortofrutta esteticamente imperfetta

BOLOGNA, 24 giugno 2026, 14:04

Redazione ANSA

Condividi


ANSA check
notizie d'origine certificata


↑ - RIPRODUZIONE RISERVATA

Dare valore a prodotti ortofrutticoli buoni, sicuri e nutrienti che rischiano di essere esclusi dal mercato per motivi puramente

estetici.

È l'obiettivo di 'Scelti perché buoni', progetto promosso da Camst group, Agribologna e Conor, società del Gruppo Agribologna, che unisce produzione agricola, distribuzione e ristorazione in un modello di filiera sostenibile orientato alla prevenzione dello spreco alimentare.

Il progetto prevede l'acquisto e la valorizzazione di ortaggi di stagione visivamente imperfetti - in particolare melanzane, zucchine, cetrioli e carote - nei menu di una prima selezione di sei ristoranti di Camst group a Bologna e provincia. A partire dal primo luglio si partirà in sei locali Tavolamica, il servizio di ristorazione Camst dedicato alla pausa pranzo con la formula del self service. Il progetto è embrionale ma ambizioso: in sei mesi punta a valorizzare circa 16 tonnellate di ortaggi, che potenzialmente hanno un impatto pari a 28,3 tonnellate di CO₂. Una quantità equivalente alle emissioni prodotte percorrendo circa 236.000 chilometri in auto, quasi sei volte il giro completo della Terra. Il consumo idrico raggiunge 368.163 litri d'acqua, equivalenti a oltre 6.100 docce da cinque minuti.

"Oltre al positivo impatto ambientale - ha spiegato alla conferenza stampa Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market e direttore scientifico della Campagna Spreco Zero - 'Scelti perché buoni' ci deve portare a una riflessione. Che il consumatore può scegliere qualcosa che non è perfetto dal punto di vista estetico ma è ugualmente buono. Anzi è un alimento perfettamente identico dal punto di vista nutrizionale. Se lo scartiamo, scartiamo un produttore, un consumatore. Cito il Papa con Laudato Si, dobbiamo uscire da questa società dello scarto".

Tra l'altro, ha sottolineato Franco Linguerrì, presidente di Agribologna, si va incontro sempre più a prodotti validi ma inestetici, per via dell'uso sempre minore - "e più sostenibile" - di pesticidi e fertilizzanti, e dei danni provocati dagli eventi meteo estremi. "C'è un valore da recuperare - ha detto Mattia Grillini, vicepresidente di Camst Group - Quello del cibo. E oggi noi mettiamo il nostro piccolo mattoncino".

VIAGGIATORI
DEL GUSTO
Sapori, sapori e bellezze d'Italia

HOMEPAGE

EVENTI ▾

PRODOTTI TIPICI LOCALI

BELL'ITALIA

VDG CONSIGLIA

ATTUALITÀ ▾

ARTE E SOCIETÀ

TURISMO

CHI SIAMO



Attualità

Brutti ma buoni: l'ortofrutta imperfetta rivive in cucina

Il progetto di [Camst](#) e Agribologna valorizza gli ortaggi e i frutti difettati

di Gabriele Orsi | 8 Luglio 2026

Sono brutti, ma sono buoni. Almeno tanto quanto quelli belli e perfetti che finiscono sui banchi dei mercati e che a volte, per come sono lucidi, paiono miniature della Thun. Sono i prodotti ortofrutticoli caratterizzati da imperfezioni estetiche ma che, se si considerano gusto e proprietà nutrizionali, nulla hanno da invidiare ai loro "cugini" di bell'aspetto.

Sono brutti ma ottimi: l'ortofrutta con difetti torna buono ai fornelli

E che ora sono protagonisti di "Scelti perché buoni", il nuovo progetto promosso da [Camst Group](#), il gigante cooperativo della ristorazione collettiva, in collaborazione con Agribologna e Conor, progetto nel quale, con l'obiettivo di combattere lo spreco alimentare, si uniscono produzione agricola, distribuzione e somministrazione in un modello concreto di filiera sostenibile.

Nei ristoranti [Camst](#) gli ortaggi brutti diventano piatti sani e gustosi

Cerca

CERCA

Articoli recenti

[Brutti ma buoni: l'ortofrutta imperfetta rivive in cucina](#)

[La Via Francigena in Emilia-Romagna all'insegna del turismo lento](#)



Sostanza del progetto è l'impiego nei canali ristorativi operati da **Camst** di frutta e ortaggi prodotti sotto l'egida del marchio Agribologna e che sono esteticamente difettati, ragione per cui non raggiungono i normali mercati di vendita diretta al pubblico. Questi prodotti, in particolare melanzane, zucchine, cetrioli e carote, verranno impiegati, in una prima fase, nei menu di sei ristoranti **Camst** disseminati tra Bologna e provincia, ossia i locali a insegna **Tavolamica** che si trovano a Villanova di Castenaso, a Corticella, al Centergross, a Zola Predosa, a Minerbio e a Casalecchio di Reno.

Valorizzate sedici tonnellate di prodotti difettosi

Nella prima fase di sperimentazione, della durata di sei mesi, il progetto punta a valorizzare, trasformando un potenziale fattore di esclusione commerciale in un'opportunità per la **filiera agricola** locale, circa 16 tonnellate di prodotti, 16 tonnellate che se non recuperate potrebbero generare un impatto pari a 28,3 tonnellate di CO₂, le stesse che si produrrebbero percorrendo in auto circa 236mila chilometri, ossia quasi sei volte il giro completo del globo terracqueo.

Una battaglia per la sostenibilità del suolo

Secondo i dati elaborati dall'Osservatorio internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero di Last Minute Market, l'occupazione di suolo associata è pari a 1.892 metri quadrati, circa 7 campi da tennis regolamentari, mentre il consumo idrico raggiunge 368.163 litri d'acqua, equivalenti a oltre 6.100 docce da cinque minuti.

Le parole del professor Andrea Segrè

“Scelti perché buoni – commenta Andrea Segrè, direttore scientifico dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero di Last Minute Market – è un progetto importante perché interviene prima che lo spreco si formi. Siamo portati a pensare allo spreco alimentare solo quando il cibo arriva alla fine del suo percorso: nei magazzini, nei punti vendita, nelle mense, nelle case. Qui, invece, il messaggio è ancora più forte: il valore del cibo va riconosciuto fin dall'origine, nei campi, nel lavoro agricolo, nelle risorse naturali utilizzate per produrlo. Una zuccina curva, una carota irregolare, una melanzana o un cetriolo non perfetti dal punto di vista estetico non valgono meno: hanno lo stesso valore nutrizionale, la stessa sicurezza, lo stesso sapore, la stessa dignità alimentare. Considerarli scarti significa sprecare non solo cibo, ma anche suolo, acqua, energia, lavoro, tempo. Significa confondere la qualità con l'apparenza”.

La piaga dello spreco alimentare

Lo **spreco alimentare** rappresenta una delle principali sfide ambientali, economiche e sociali a livello globale. Secondo le stime di Fao e Unep, lungo la filiera agroalimentare mondiale viene perso o sprecato circa il 30 per cento del cibo prodotto: il 13,2 per cento va perso tra raccolta e distribuzione prima della vendita, mentre un ulteriore 19% viene sprecato nella distribuzione, nella ristorazione e nelle abitazioni. La stessa Fao stima che perdite e sprechi alimentari siano responsabili di circa l'8-10 per cento delle emissioni globali di gas serra. In Italia, l'Osservatorio internazionale Waste Watcher ha stimato che le perdite nel settore agricolo ammontano a 2,09 milioni di tonnellate annue nel 2025, equivalenti al 40,9 per cento del totale dello spreco lungo tutta la filiera.

Un nuovo sostegno alla filiera agricola

In questo contesto, una quota significativa della produzione ortofrutticola fatica a trovare sbocco commerciale per non conformità di tipo esclusivamente estetico. Attraverso il progetto, **Camst** group acquista da Agribologna prodotti ortofrutticoli imperfetti, garantendo continuità economica alle aziende agricole e contribuendo a ridurre lo spreco di risorse già impiegate nei processi produttivi. Agribologna e Conor assicurano l'approvvigionamento dei prodotti e valorizzano il lavoro dei soci, evitando che produzioni pienamente commestibili e di qualità vengano svalutate o escluse dal mercato.

Essere brutti non inficia la qualità

L'iniziativa rappresenta infatti un esempio concreto di collaborazione tra attori della filiera agroalimentare del mondo cooperativo, con benefici ambientali, economici e sociali: prevenzione degli sprechi, maggiore

[Al Porto Antico di Genova, parte il progetto turistico “Di Molo in Molo”](#)

[Ostrea di Tenuta del Paguro: il rosato che il mare riscrive](#)

[Giornata Mondiale della Gastronomia Sostenibile, intensificare la lotta allo spreco alimentare](#)

Commenti recenti

[Vesuvius Taste Experience tra i “70 Best Restaurant with Pizzeria in the World” al Siege World 2026 - Vesuvius su Anche al Casinò di Neuchâtel, in Svizzera, si celebra la cucina italiana nel mondo](#)

[Ruolo henné nel rimodellamento sopracciglia: guida 2026 - Master Pro Academy su L'henné marocchino: un rituale che parla di femminilità, tradizione e protezione](#)

[Adriano su Rothko a Firenze: quando il colore diventa esperienza](#)

[OLIO EVO come vino: l'esperienza sensoriale firmata SUNNN durante il Fuorisalone di Milano - Ettore Campobasso su A Milano l'olio si degusta come un vino: l'esperienza sensoriale firmata Sunnn Italian Superior Food](#)

[Adriano su Barocco. Il Gran Teatro delle Idee: a Forlì il Seicento torna a vivere tra vertigine, fede e meraviglia](#)

valorizzazione del lavoro agricolo e promozione di comportamenti di acquisto più responsabili.

Print PDF 

71

AGRIBOLOGNA

CAMST GROUP

CARBON FOOTPRINT

CONOR

FRUTTA

OSSERVATORIO INTERNAZIONALE WASTE WATCHER-CAMPAGNA SPRECO ZERO DI LAST MINUTE MARKET

SCELTI PERCHÉ BUONI

SPRECO ALIMENTARE

VERDURA

0 commenti




GABRIELE ORSI

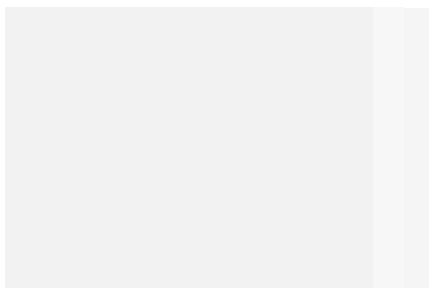
Gabriele Orsi, classe 1973, giornalista professionista dal 2002, dal 2003 al 2008 collabora col Domani di Bologna dove contribuisce, in tempi non sospetti, alla creazione e allo sviluppo delle rubriche enogastronomiche negli inserti quindicinali e settimanali. Dal 2009 al 2014 collabora con Mondo del Gusto come referente della redazione di Bologna. Appassionato di enogastronomia e di turismo, di cui sostiene la valorizzazione come strumento di sviluppo economico e come risorsa culturale, cultore dei piaceri della vita, attualmente collabora con numerose testate on line, agenzie di comunicazione e testate cartacee del Gruppo Il Sole 24 Ore.



articolo precedente

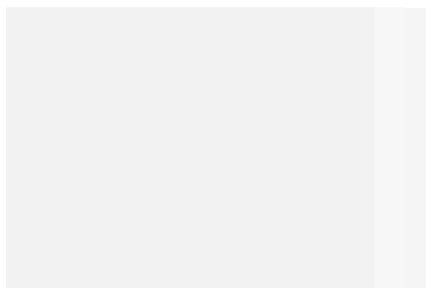
La Via Francigena in Emilia-Romagna all'insegna del turismo lento

ALTRI ARTICOLI CHE TI POSSONO INTERESSARE



Ostrea di Tenuta del Paguro: il rosato che...

7 Luglio 2026



Giornata Mondiale della Gastronomia Sostenibile, intensificare la lotta...

7 Luglio 2026

LASCIA UN COMMENTO

Il tuo commento



Agrikola

Cibo | Cultura

1 Luglio 2026

Scelti perché buoni | Quando il valore supera l'apparenza



di Maria Vittoria Caporale

Per anni abbiamo scelto la frutta e la verdura con gli occhi. Zucchine dritte, cetrioli uniformi, carote senza biforcazioni, melanzane lucide e lisce. Tutto ciò che usciva da questo immaginario di perfezione è rimasto spesso ai margini del mercato, pur essendo perfettamente commestibile



Europea

il quotidiano sull'Unione europea

Linkiesta

LinkiestaClub

sostieni Linkiesta

Linkiesta Store

LinkiestaClub

Entra nel Club, sostieni Linkiesta e leggila senza pubblicità.

da
60€
anno

[Entra](#)



MAGAZINE

Linkiesta Etc N°13 – Estate 2026

€20.00

[Compra](#)

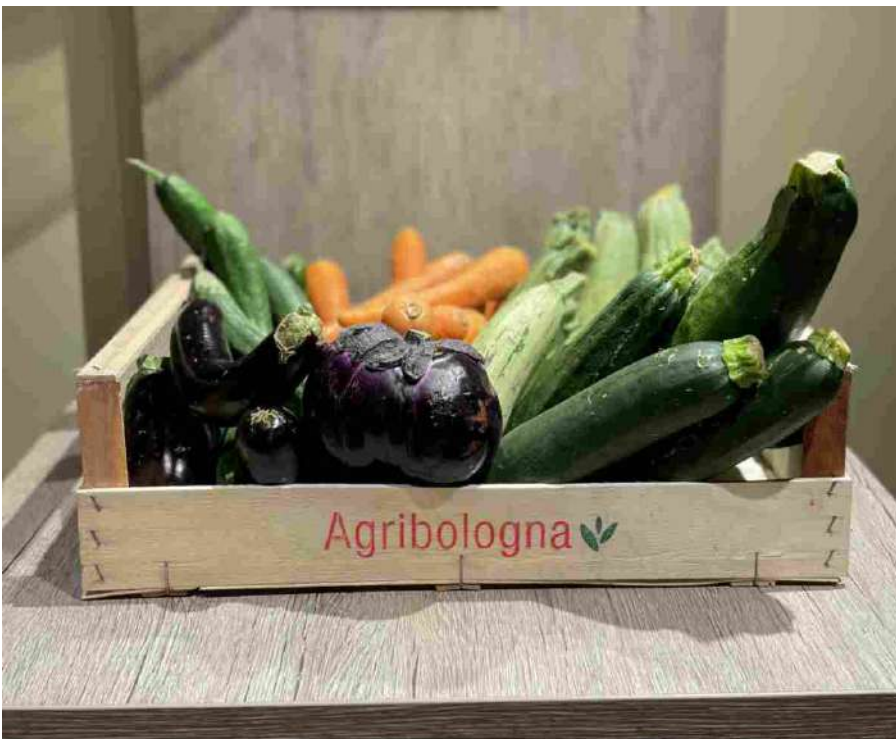


PAPER

Linkiesta Paper – Speciale Imec

€5.00

[Compra](#)

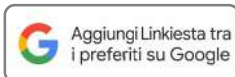


Credits "Scelti perché buoni", progetto promosso da Camst Group, Agribologna e Conor



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047-IT074A



Per molto tempo il dibattito sugli ortaggi “imperfetti” si è concentrato sulle norme europee che regolavano l’aspetto della frutta e delle verdure alimentando l’idea di un’Europa eccessivamente rigida. In realtà, già nel 2009 l’Unione europea aveva eliminato alcuni degli standard specifici di commercializzazione per numerose specie ortofrutticole, mantenendoli soltanto per certe categorie. Un percorso proseguito con i regolamenti entrati in vigore il 1° gennaio 2025, che confermano gli standard qualitativi per i principali prodotti commercializzati ma, allo stesso tempo, introducono strumenti per ridurre le perdite alimentari, favorendo la destinazione dei prodotti fuori standard alla trasformazione e alle donazioni.

Se la normativa europea ha progressivamente spostato il baricentro dalla sola classificazione estetica alla prevenzione dello spreco, il mercato ha cambiato passo molto più lentamente. Oggi sono spesso i capitoli della grande distribuzione e le aspettative dei consumatori a richiedere ortaggi uniformi per forma, colore e calibro, andando ben oltre quanto previsto dalla legislazione europea. La selezione estetica, più che un obbligo normativo, continua quindi a essere una convenzione commerciale e un’abitudine da parte dei consumatori. La ricerca della perfezione, d’altronde, ha investito praticamente ogni aspetto della nostra vita, tanto che in molti si è avvertita poi un’urgenza di tornare invece a una normalità sicuramente più raggiungibile, reale.

È proprio in questo spazio che si inserisce “Scelti perché buoni”, il progetto promosso da [Camst Group](#) insieme ad Agribologna e Conor, che dal 1° luglio porterà in alcuni ristoranti [Tavolamica](#) della provincia di Bologna – in particolare Villanova, Corticella, Centergross, Zola Predosa, Minerbio e Casalecchio – ortaggi di stagione esteticamente imperfetti ma identici, per valore nutrizionale, gusto e sicurezza alimentare, a quelli normalmente presenti sugli scaffali della grande distribuzione. Nella fase iniziale l’obiettivo è valorizzare circa sedici tonnellate di prodotto nei primi sei mesi di sperimentazione in menu quotidiani, con primi piatti come la fregola ai colori dell’orto, i bocconcini di melanzane e patate, la panzanella estiva o il soffice di carote.

Dal concetto di qualità a quello di valore

Una zucchina curva, una carota biforcuta o un cetriolo irregolare non hanno perso nulla del loro valore alimentare. Mantengono lo stesso profilo nutrizionale, la stessa sicurezza e le stesse caratteristiche organolettiche dei prodotti che rispettano gli standard estetici richiesti dalla distribuzione. Eppure, è proprio l’aspetto a determinarne spesso il destino commerciale.

“Scelti perché buoni” prova a intervenire prima che questo accada. Non si tratta di recuperare uno spreco già avvenuto, ma di evitarlo,



MAGAZINE

**Linkiesta Magazine 02/26 –
Super Mario per l’Europa**

€15.00

[Compra](#)


MAGAZINE

**Linkiesta Etc N°12 – Primavera
2026**

€20.00

[Compra](#)

Più Letti

1

La prova digitale | Il computer di Alberto Stasi e il dubbio che ha cambiato il processo di Garlasco

di Stefano Vitelli , Giuseppe Legato

2

Il governo Cruciani | Il rischiatutto di Giorgia Meloni, imbarcare Vannacci o perdere la faccia

di Mario Lavia

3

Berlino sale sul carro | La Germania entra in KnDs per avere l’ultima parola sulla difesa europea

di Giacomo Bondi



riconoscendo valore a produzioni che troppo spesso vengono penalizzate esclusivamente per ragioni estetiche.

Come spiegato da Mattia Grillini, vicepresidente **Camst** group, «per noi la lotta allo spreco non significa soltanto recuperare ciò che rischia di essere perso, ma anche prevenzione: si tratta di una responsabilità che coinvolge produttori, imprese della ristorazione e cittadini. Vogliamo contribuire a diffondere una cultura in cui la qualità di un alimento venga riconosciuta per il suo valore reale e non per la sua perfezione estetica. Ogni prodotto recuperato significa minore impatto ambientale, maggiore valorizzazione del lavoro agricolo e un sistema alimentare più sostenibile per tutti».

Dietro una zucchina o una melanzana non c'è soltanto un prezzo al chilo. C'è il lavoro dell'agricoltore, il consumo di acqua, l'energia utilizzata, il suolo coltivato, il tempo necessario perché quel prodotto arrivi fino al consumatore. Quando un ortaggio viene escluso dal mercato soltanto perché non risponde ai canoni estetici richiesti, tutte queste risorse rischiano di essere disperse.

Se l'aspetto è il primo elemento con cui giudichiamo un ortaggio e il prezzo il primo parametro con cui lo acquistiamo, "Scelti perché buoni" prova ad aggiungere un terzo livello di lettura: il valore. Quello del lavoro agricolo, delle risorse impiegate per produrlo e dell'impatto che una scelta di acquisto può avere sull'intera filiera.



Andrea Segrè, ideatore della Campagna Spreco Zero e direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International, Franco Linguerri, presidente Consorzio Agribologna, Mattia Grillini,

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047-IT074A



vicepresidente [Camst](#) group

Le verdure imperfette saranno sempre meno un'eccezione

La progressiva riduzione dei fitofarmaci consentiti dalla normativa europea, insieme agli effetti sempre più evidenti del cambiamento climatico, sta rendendo più frequenti ortaggi con forme irregolari, piccoli difetti superficiali o calibri differenti. Non sono imperfezioni che compromettono qualità o sicurezza, ma il risultato di produzioni più sostenibili e di condizioni ambientali sempre più difficili da governare.

Il paradosso, quindi, è evidente: da un lato chiediamo all'agricoltura di ridurre l'uso della chimica e di adattarsi ai cambiamenti climatici, dall'altro continuiamo a valutarne i risultati con gli stessi criteri estetici costruiti quando quelle condizioni erano completamente diverse. È proprio questo scarto tra produzione e percezione che progetti come quello di [Camst](#) cercano di colmare.

Un nuovo significato della parola "buono" passa dalla quotidianità

Negli ultimi anni diverse realtà hanno provato a valorizzare la cosiddetta *ugly produce*. Startup, piccoli produttori e gruppi di acquisto hanno dimostrato che esiste un pubblico disposto a scegliere frutta e verdura fuori standard, contribuendo a modificare la sensibilità di una parte dei consumatori.

[Camst](#) insieme ad Agribologna e Conor prova però a compiere un passo ulteriore. Gli ortaggi esteticamente imperfetti non vengono proposti a un pubblico già sensibilizzato né trasformati in un prodotto di nicchia: entrano nella ristorazione collettiva, nei ristoranti [Tavolamica](#) frequentati ogni giorno da lavoratori e studenti.

La scelta non è casuale. Se l'obiettivo è modificare il rapporto dei consumatori con l'estetica degli alimenti, il cambiamento difficilmente può passare soltanto da iniziative dedicate, canali alternativi o produzioni di nicchia. Ha bisogno della forza della quotidianità, della ripetizione, della normalità. Non si chiede alle persone di cambiare supermercato o abitudini di acquisto: è il sistema della ristorazione a rendere normale ciò che, fino a oggi, è stato percepito come un'eccezione.

Nei primi sei mesi di progetto le sedici tonnellate di ortaggi che si intendono recuperare avrebbero generato - secondo i dati elaborati dall'Osservatorio internazionale [Waste Watcher - Campagna Spreco Zero di Last Minute Market](#) - un impatto pari a 28,3 tonnellate di CO₂: una quantità equivalente alle emissioni prodotte percorrendo circa 236.000 chilometri in auto, quasi sei volte il giro completo della Terra. L'occupazione di suolo associata è pari a 1.892 metri quadrati, circa sette campi da tennis regolamentari. Il consumo idrico raggiunge 368.163 litri d'acqua, equivalenti a oltre 6.100 docce da cinque minuti.



Il risultato più ambizioso è quello culturale

Più che trovare un nuovo sbocco commerciale agli ortaggi imperfetti, “Scelti perché buoni” prova a ridefinire il significato stesso della parola buono, che passa poi dall’azione della scelta d’acquisto e del consumo.

Buono perché conserva intatte le proprie caratteristiche nutrizionali e organolettiche. Buono perché riconosce il lavoro dell’agricoltore e restituisce valore economico a produzioni che altrimenti rischierebbero di trasformarsi in perdite. Buono perché evita la dispersione di risorse quali acqua, suolo, energia e tutte quelle impiegate per coltivarlo. Buono perché contribuisce a rendere più sostenibile l’intera filiera agroalimentare. E, soprattutto, buono perché invita a spostare lo sguardo dall’apparenza al valore.

Condividi:



Gastronomika



Notizie dal Network



Greenkiesta

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047-IT074A

Quando il valore supera l'apparenza

Per molto tempo il dibattito sugli ortaggi imperfetti si è concentrato sulle norme europee che regolavano l'aspetto della frutta e delle verdure alimentando l'idea di un'Europa eccessivamente rigida. In realtà, già nel 2009 l'Unione europea aveva eliminato alcuni degli standard specifici di commercializzazione per numerose specie ortofrutticole, mantenendoli soltanto per certe categorie. Un percorso proseguito con i regolamenti entrati in vigore il 1° gennaio 2025, che confermano gli standard qualitativi per i principali prodotti commercializzati ma, allo stesso tempo, introducono strumenti per ridurre le perdite alimentari, favorendo la destinazione dei prodotti fuori standard alla trasformazione e alle donazioni. Se la normativa europea ha progressivamente spostato il baricentro dalla sola classificazione estetica alla prevenzione dello spreco, il mercato ha cambiato passo molto più lentamente. Oggi sono spesso i capitoli della grande distribuzione e le aspettative dei consumatori a richiedere ortaggi uniformi per forma, colore e calibro, andando ben oltre quanto previsto dalla legislazione europea. La selezione estetica, più che un obbligo normativo, continua quindi a essere una convenzione commerciale e un'abitudine da parte dei consumatori. La ricerca della perfezione, d'altronde, ha investito praticamente ogni aspetto della nostra vita, tanto che in molti si è avvertita poi un'urgenza di tornare invece a una normalità sicuramente più raggiungibile, reale. È proprio in questo spazio che si inserisce Scelti perché buoni, il progetto promosso da **Camst** Group insieme ad Agribologna e Conor, che dal 1° luglio porterà in alcuni ristoranti **Tavolamica** della provincia di Bologna in particolare Villanova, Corticella, Centergross, Zola Predosa, Minerbio e Casalecchio ortaggi di stagione esteticamente imperfetti ma identici, per valore nutrizionale, gusto e sicurezza alimentare, a quelli normalmente presenti sugli scaffali della grande distribuzione. Nella fase iniziale l'obiettivo è valorizzare circa sedici tonnellate di prodotto nei primi sei mesi di sperimentazione in menu quotidiani, con primi piatti come la fregola ai colori dell'orto, i bocconcini di melanzane e patate, la panzanella estiva o il soffice di carote. Dal concetto di qualità a quello di valore. Una zucchina curva, una carota biforcuta o un cetriolo irregolare non hanno perso nulla del loro valore alimentare. Mantengono lo stesso profilo nutrizionale, la stessa sicurezza e le stesse caratteristiche organolettiche dei prodotti che rispettano gli standard estetici richiesti dalla distribuzione. Eppure, è proprio l'aspetto a determinarne spesso il destino commerciale. Scelti perché buoni prova a intervenire prima che questo accada. Non si tratta di recuperare uno spreco già avvenuto, ma di evitarlo, riconoscendo valore a produzioni che troppo spesso vengono penalizzate esclusivamente per ragioni estetiche. Come spiegato da Mattia Grillini, vicepresidente **Camst** group, «per noi la lotta allo spreco non significa soltanto recuperare ciò che rischia di essere perso, ma anche prevenzione: si tratta di una responsabilità che coinvolge produttori, imprese della ristorazione e cittadini. Vogliamo contribuire a diffondere una cultura in cui la qualità di un alimento venga riconosciuta per il suo valore reale e non per la sua perfezione estetica. Ogni prodotto recuperato significa minore impatto ambientale, maggiore valorizzazione del lavoro agricolo e un sistema alimentare più sostenibile per tutti». Dietro una zucchina o una melanzana non c'è soltanto un prezzo al chilo. C'è il lavoro dell'agricoltore, il consumo di acqua, l'energia utilizzata, il suolo coltivato, il tempo necessario perché quel prodotto arrivi fino al consumatore. Quando un ortaggio viene escluso dal mercato soltanto perché non risponde ai canoni estetici richiesti, tutte queste risorse rischiano di essere disperse. Se l'aspetto è il primo elemento con cui giudichiamo un ortaggio e il prezzo il primo parametro con cui lo acquistiamo, Scelti perché buoni prova ad aggiungere un terzo livello di lettura: il valore. Quello del lavoro agricolo, delle risorse impiegate per produrlo e dell'impatto che una scelta di acquisto può avere sull'intera filiera. Andrea Segrè, ideatore della Campagna Spreco Zero e direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International, Franco Linguerra, presidente Consorzio Agribologna, Mattia Grillini, vicepresidente **Camst** group Le verdure imperfette saranno sempre meno un'eccezione. La progressiva riduzione dei fitofarmaci consentiti dalla normativa europea, insieme agli effetti sempre più evidenti del cambiamento climatico, sta rendendo più frequenti ortaggi con forme irregolari, piccoli difetti superficiali o calibri differenti. Non sono imperfezioni che compromettono qualità o sicurezza, ma il risultato di produzioni più sostenibili e di condizioni ambientali sempre più difficili da governare. Il paradosso, quindi, è evidente: da un lato chiediamo all'agricoltura di ridurre l'uso della chimica e di adattarsi ai cambiamenti climatici, dall'altro continuiamo a valutarne i risultati con gli stessi criteri estetici costruiti quando quelle condizioni erano completamente diverse. È proprio questo scarto tra produzione e percezione che progetti come quello di **Camst** cercano di colmare. Un nuovo significato della parola buono passa dalla quotidianità. Negli ultimi anni diverse realtà hanno provato a valorizzare la cosiddetta ugly





produce . Startup, piccoli produttori e gruppi di acquisto hanno dimostrato che esiste un pubblico disposto a scegliere frutta e verdura fuori standard, contribuendo a modificare la sensibilità di una parte dei consumatori. **Camst** insieme ad Agribologna e Conor prova però a compiere un passo ulteriore. Gli ortaggi esteticamente imperfetti non vengono proposti a un pubblico già sensibilizzato né trasformati in un prodotto di nicchia: entrano nella ristorazione collettiva, nei ristoranti **Tavolamica** frequentati ogni giorno da lavoratori e studenti. La scelta non è casuale. Se l'obiettivo è modificare il rapporto dei consumatori con l'estetica degli alimenti, il cambiamento difficilmente può passare soltanto da iniziative dedicate, canali alternativi o produzioni di nicchia. Ha bisogno della forza della quotidianità, della ripetizione, della normalità. Non si chiede alle persone di cambiare supermercato o abitudini di acquisto: è il sistema della ristorazione a rendere normale ciò che, fino a oggi, è stato percepito come un'eccezione. Nei primi sei mesi di progetto le sedici tonnellate di ortaggi che si intendono recuperare avrebbero generato secondo i dati elaborati dall'Osservatorio internazionale Waste Watcher Campagna Spreco Zero di Last Minute Market un impatto pari a 28,3 tonnellate di CO2: una quantità equivalente alle emissioni prodotte percorrendo circa 236.000 chilometri in auto, quasi sei volte il giro completo della Terra. L'occupazione di suolo associata è pari a 1.892 metri quadrati, circa sette campi da tennis regolamentari. Il consumo idrico raggiunge 368.163 litri d'acqua, equivalenti a oltre 6.100 docce da cinque minuti. Il risultato più ambizioso è quello culturale Più che trovare un nuovo sbocco commerciale agli ortaggi imperfetti, Scelti perché buoni prova a ridefinire il significato stesso della parola buono, che passa poi dall'azione della scelta d'acquisto e del consumo. Buono perché conserva intatte le proprie caratteristiche nutrizionali e organolettiche. Buono perché riconosce il lavoro dell'agricoltore e restituisce valore economico a produzioni che altrimenti rischierebbero di trasformarsi in perdite. Buono perché evita la dispersione di risorse quali acqua, suolo, energia e tutte quelle impiegate per coltivarlo. Buono perché contribuisce a rendere più sostenibile l'intera filiera agroalimentare. E, soprattutto, buono perché invita a spostare lo sguardo dall'apparenza al valore. L'articolo Quando il valore supera l'apparenza proviene da Linkiesta.it Qual è la tua reazione? Commenti (

Camst e i ristoranti Tavolamica contro lo spreco alimentare

Camst lancia il progetto "Scelti perché buoni" partendo da una prima selezione di sei ristoranti a Bologna e provincia: **Camst** lancia il progetto Scelti perché buoni partendo da una prima selezione di sei ristoranti a Bologna e provincia: i **Tavolamica** a Villanova, Corticella, Centergross, Zola Predosa, Minerbio e Casalecchio di Reno. Obiettivo di questa iniziativa promossa da **Camst** group Agribologna e Conor, società del Gruppo Agribologna, che unisce produzione agricola, distribuzione e ristorazione, è dare valore a prodotti ortofrutticoli buoni, sicuri e nutrienti che rischiano di essere esclusi dal mercato per motivi puramente estetici. Scelti perché buoni prevede l'acquisto e la valorizzazione di ortaggi di stagione visivamente imperfetti (in particolare melanzane, zucchine, cetrioli e carote) che verranno utilizzati nei menu dei 6 ristoranti **Tavolamica**. Nei primi sei mesi di sperimentazione l'iniziativa punta a valorizzare circa 16 tonnellate di ortaggi, trasformando un potenziale fattore di esclusione commerciale in un'opportunità per la filiera agricola locale. L'impatto ambientale Sedici tonnellate di ortaggi recuperati possono generare un impatto pari a 28,3 tonnellate di CO2: una quantità equivalente alle emissioni prodotte percorrendo circa 236.000 chilometri in auto, quasi sei volte il giro completo della Terra. L'occupazione di suolo associata è pari a 1.892 mq, circa 7 campi da tennis regolamentari. Il consumo idrico raggiunge 368.163 litri d'acqua, equivalenti a oltre 6.100 docce da cinque minuti (dati elaborati dall'Osservatorio internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero di Last Minute Market). Lo spreco alimentare rappresenta una delle principali sfide ambientali, economiche e sociali a livello globale. Secondo le stime di Fao e Unep, lungo la filiera agroalimentare mondiale viene perso o sprecato circa il 30% del cibo prodotto: il va perso tra raccolta e distribuzione prima della vendita, mentre un ulteriore viene sprecato nella distribuzione, nella ristorazione e nelle abitazioni. La stessa FAO stima che perdite e sprechi alimentari siano responsabili di circa l'8-10% delle emissioni globali di gas serra. In Italia, l'Osservatorio internazionale Waste Watcher ha stimato che le perdite nel settore agricolo ammontano a 2,09 milioni di tonnellate annue nel 2025, equivalenti al 40,9% del totale dello spreco lungo tutta la filiera. Attraverso il progetto, **Camst** group acquista da Agribologna prodotti ortofrutticoli imperfetti, garantendo continuità economica alle aziende agricole e contribuendo a ridurre lo spreco di risorse già impiegate nei processi produttivi. Agribologna e Conor assicurano l'approvvigionamento dei prodotti e valorizzano il lavoro dei soci, evitando che produzioni pienamente commestibili e di qualità vengano svalutate o escluse dal mercato. Scelti perché buoni è un progetto importante perché interviene prima che lo spreco si formi commenta Andrea Segrè, direttore scientifico dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero di Last Minute Market-. Il valore del cibo va riconosciuto fin dall'origine, nei campi, nel lavoro agricolo, nelle risorse naturali utilizzate per produrlo. Una zucchina curva, una carota irregolare, una melanzana o un cetriolo non perfetti dal punto di vista estetico hanno lo stesso valore nutrizionale, la stessa sicurezza, lo stesso sapore, la stessa dignità alimentare. Il progetto è un esempio di prevenzione dello spreco lungo la filiera. Valorizzare nei menu dei ristoranti **Tavolamica** ortaggi di stagione esteticamente imperfetti significa trasformare un potenziale scarto in risorsa, riconoscere il lavoro dei produttori, ridurre l'impatto ambientale e offrire ai consumatori un'occasione di scelta più consapevole. La lotta allo spreco non può limitarsi al recupero, pur fondamentale: deve partire dalla prevenzione. Ed è proprio questa la direzione indicata anche dal Target 12.3 dell'Agenda ONU 2030: dimezzare lo spreco alimentare e ridurre le perdite lungo la filiera Come spiega il vicepresidente Mattia Grillini, l'impegno di **Camst** group contro lo spreco alimentare ha prodotto negli anni iniziative di educazione alimentare, collaborazioni con realtà come Last Minute Market e progetti di sensibilizzazione e monitoraggio come Sprecometro nelle scuole. "Con Scelti perché buoni interveniamo ancora più a monte nella filiera, valorizzando prodotti agricoli che rischiano di essere esclusi dal mercato per ragioni puramente visive. Per **Camst** group la lotta allo spreco non significa soltanto recuperare ciò che rischia di essere perso, ma anche prevenzione, si tratta di una responsabilità che coinvolge produttori, imprese della ristorazione e cittadini. Vogliamo contribuire a diffondere una cultura in cui la qualità di un alimento venga riconosciuta per il suo valore reale e non per la sua perfezione estetica. Ogni prodotto recuperato significa minore impatto ambientale, maggiore valorizzazione del lavoro agricolo e un sistema alimentare più sostenibile per tutti In natura le verdure non nascono con lo stampino, basta un colpo di vento o un po' di pioggia di troppo per far curvare una carota o segnare la buccia di una mela - commenta Franco Linguerrì, presidente di Agribologna-. Questo non tocca minimamente la freschezza, il sapore, il valore alimentare o la sicurezza di quello che mangiamo. Valorizzare questa produzione che è solo esteticamente non conforme significa restituirle il giusto valore e pagare dignitosamente il lavoro dei contadini. La sostenibilità di questo





progetto si conta in quintali, anzi tonnellate di cibo gustoso e sano che finiranno nei piatti e nella vita delle persone, anziché nella spazzatura. **LASCIA UN COMMENTO** Gli aggiornamenti sulle ultime innovazioni e trend, per gestire la trasformazione culturale in azienda e identificare nuove opportunità di business

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047-IT074A



≡ MENU



PIÙ LETTI

Oggi Settimana Mese



17 piatti veloci per una cena leggera dopo la spiaggia



Cena dell'ultimo minuto: 20 ricette facili da fare con ingredienti di dispensa



Cibi riscoperti: quando la tradizione torna protagonista sulle nostre tavole



Bob Fest 2026 a Maratea: scopri le prelibatezze della Basilicata



Tecniche per contorni croccanti in friggitrice ad aria con pochi grassi

Condividi su Facebook

Tweet

Ortaggi imperfetti in cucina: il progetto che valorizza il cibo non convenzionale

Un progetto innovativo unisce produzione agricola, distribuzione e ristorazione per dare valore a ortaggi non perfetti esteticamente ma nutrienti e sicuri

PUBBLICATO IL 01/07/2026 ALLE 17:44

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047-IT074A



In un'epoca in cui lo **spreco alimentare** rappresenta una delle maggiori sfide globali, nasce un'iniziativa che punta a rivoluzionare il modo di vedere il cibo. **Scelti perché buoni** è il progetto promosso da **Camst** group, Agribologna e Conor che unisce produzione agricola, distribuzione e ristorazione in un modello di filiera sostenibile.

L'obiettivo è dare valore a prodotti ortofrutticoli buoni, sicuri e nutrienti che rischiano di essere esclusi dal mercato per motivi puramente estetici. Un'iniziativa che non solo riduce lo spreco, ma valorizza il lavoro agricolo e promuove comportamenti di acquisto più responsabili.

Il progetto e i suoi obiettivi

Presentato a Bologna nei locali dello storico Bass'otto, il progetto prevede l'acquisto e la valorizzazione di **ortaggi di stagione** visivamente imperfetti, come melanzane, zucchine, cetrioli e carote. Questi prodotti verranno utilizzati nei menu di una prima selezione di sei ristoranti di **Camst** group a Bologna e provincia, a partire dal 1° luglio.


Nei primi sei mesi di sperimentazione, il progetto punta a valorizzare circa 16 tonnellate di ortaggi, trasformando un potenziale fattore di esclusione commerciale in un'opportunità per la filiera agricola locale. Sedici tonnellate di ortaggi recuperati possono generare un impatto pari a 28,3 tonnellate di CO₂, equivalenti alle emissioni

SEGUICI SU FACEBOOK



Food Blog
773.941 follower

Segui la Pagina

Seguici su 



prodotte percorrendo circa 236.000 chilometri in auto, quasi sei volte il giro completo della Terra.

L'impatto ambientale

L'occupazione di suolo associata è pari a 1.892 metri quadrati, circa 7 campi da tennis regolamentari. Il consumo idrico raggiunge 368.163 litri d'acqua, equivalenti a oltre 6.100 docce da cinque minuti. Questi numeri confermano l'importanza del contrasto allo spreco, ogni alimento che non arriva al consumo porta con sé un costo ambientale già sostenuto.

La campagna di sensibilizzazione

Ad accompagnare il progetto sarà una campagna di comunicazione pensata per sensibilizzare i consumatori sul valore delle scelte consapevoli e sul ruolo che ciascuno può svolgere nella prevenzione dello spreco alimentare. Attraverso i canali digitali e le affissioni nei locali **Tavolamica**, si inviterà a superare i pregiudizi legati all'aspetto dei prodotti e a riconoscere il valore delle risorse impiegate per produrli.

Il fenomeno dello spreco alimentare

Lo spreco alimentare rappresenta una delle principali sfide ambientali, economiche e sociali a livello globale. Secondo le stime di FAO e UNEP, lungo la filiera agroalimentare mondiale viene perso o sprecato circa il 30% del cibo prodotto. La stessa FAO stima che perdite e sprechi alimentari siano responsabili di circa l'8-10% delle emissioni globali di gas serra.

In Italia, l'Osservatorio internazionale Waste Watcher ha stimato che le perdite nel settore agricolo ammontano a 2,09 milioni di tonnellate annue nel 2026, equivalenti al 40,9% del totale dello spreco lungo tutta la filiera. Attraverso il progetto, **Camst** group acquista da Agribologna prodotti ortofrutticoli imperfetti, garantendo continuità economica alle aziende agricole e contribuendo a ridurre lo spreco di risorse già impiegate nei processi produttivi.

Agribologna e Conor assicurano l'approvvigionamento dei prodotti e valorizzano il lavoro dei soci, evitando che produzioni pienamente commestibili e di qualità vengano svalutate o escluse dal mercato. L'iniziativa rappresenta un esempio concreto di collaborazione tra attori della filiera agroalimentare del mondo cooperativo, con benefici ambientali, economici e sociali.

Scelti perché buoni è un progetto importante perché interviene prima che lo spreco si formi. Siamo portati a pensare allo spreco alimentare solo quando il cibo arriva alla fine del suo percorso, ma il valore del cibo va riconosciuto fin dall'origine, nei campi, nel lavoro agricolo, nelle risorse naturali utilizzate per produrlo. Una zucchina curva, una carota irregolare, una melanzana o un cetriolo non perfetti dal punto di vista estetico non valgono meno: hanno lo stesso valore nutrizionale, la stessa sicurezza, lo stesso sapore, la stessa dignità alimentare.

Scritto da **Edoardo Castellucci**

Diete e Benessere



Altro



Crea blog Accedi

Convivium 2000

Cliccate sul titolo e avrete la visione completa dell'articolo e delle foto

sabato 4 luglio 2026

Le verdure "brutte" arrivano in mensa

Le verdure "brutte" arrivano in mensa: il progetto che cambia le regole

Camst group, leader italiano della ristorazione collettiva, lancia con Agribologna e Conor il progetto "Scelti perché buoni". Un'iniziativa che valorizza ortaggi esteticamente imperfetti, riduce gli sprechi e rafforza la filiera agricola



di **Redazione Italia a Tavola**

▶ **Indice**

I prodotti ortofrutticoli esteticamente imperfetti possono diventare una risorsa preziosa per la filiera agroalimentare. Da questa consapevolezza nasce "Scelti perché buoni", il nuovo progetto promosso da **Camst** group, Agribologna e **Conor**, società del Gruppo Agribologna, con l'obiettivo di valorizzare ortaggi che, pur mantenendo intatte qualità nutrizionali, proprietà organolettiche e sicurezza alimentare, incontrano difficoltà nell'accesso al mercato a causa del loro aspetto.

Convivium2000

- [PROVERBIO ED SMS IN RIMA DEL 5 LUGLIO](#)
- [Un grande cocktail nasce dall'ascolto dell'ospite](#)
- [Carne di pollo: benefici e valori nutrizionali](#)
- [DIMMI QUANDO SEI NATO... OGGI 5 LUGLIO](#)
- [il gelato stereotipo che noi ci teniamo stretto](#)

Archivio blog

▼ 2026 (1667)

▼ luglio (36)

[PROVERBIO ED SMS IN RIMA DEL 5 LUGLIO](#)

[Un grande cocktail nasce dall'ascolto dell'ospite](#)

[Carne di pollo: benefici e valori nutrizionali](#)

[DIMMI QUANDO SEI NATO... OGGI 5 LUGLIO](#)

[il gelato stereotipo che noi ci teniamo stretto](#)

[Ristoranti e trattorie valgono più del turismo](#)

[Pollo, stretta Ue: nuove regole](#)

[Le verdure "brutte" arrivano in mensa](#)

[LE PILLOLE DEL 5 LUGLIO](#)

[PROVERBIO \(O DETTO\) E L'SMS IN RIMA DEL 4 GIUGNO](#)

[Margini nei ristoranti: servono il food cost e...](#)

[Restaurant revenue management: 4 strategie](#)

[DIMMI QUANDO SEI NATO... OGGI 4 GIUGNO](#)

[Il bar sotto casa scompare e la vita...](#)

[Mario Soldati per il turismo. meno algoritmi, più...](#)

[Enoturismo, oltre il 60% delle cantine registra ...](#)

[Mense scolastiche, le gare cambiano](#)

[LE PILLOLE DEL 4 GIUGNO](#)

[PROVERBIO \(O DETTO\) E L'SMS IN RIMA DEL 3 LUGLIO](#)

[Espresso macchiato: il caffè è un'arte](#)

[IL PRIMO MUSEO DA DEGUSTARE](#)

[DIMMI QUANDO SEI NATO... OGGI 3 LUGLIO](#)

[Spiagge italiane tra le più sicure](#)

[Il prezzo che diventa strategia](#)

[Top 20 spiagge europee: vince il panorama](#)

[Affitti brevi, boom di truffe](#)

[LE PILLOLE DEL 3 LUGLIO](#)



#Adessonews - #Finsubito - Adessonews - Finsubito

- HOME
- FINANZIAMENTI - AGEVOLAZIONI
- CHI SIAMO
- DISCLAIMER LEGALE E DIRITTO DI CITAZIONE
- RIMUOVI ARTICOLO
- INFO

RADEE BOMEWE

"Scelti perché buoni", il progetto che valorizza gli ortaggi esteticamente imperfetti



Di

GIU 25, 2026



Cerca

Cerca

Articoli recenti

BYD apre in Ungheria, multe ai subappalti e stretta UE sul lavoro forzato

Microsoft e la polizia smantellano Amadey e StealC: stop a frodi per 47 milioni

I data center orbitali sfidano i vincoli terrestri, ma la latenza pesa sulle imprese

Ai, da Dedagroup ecco European Secure&Sovereign Ai

Mondiali calcio 2026, le partite di oggi 25 giugno e della notte: orari e dove vederle in tv

Commenti recenti

Nessun commento da mostrare.

Archivi

Giugno 2026

Maggio 2026

Aprile 2026

Marzo 2026

Febbraio 2026

Gennaio 2026

Dicembre 2025

Novembre 2025

Ottobre 2025

Settembre 2025

Giugno 2025

Maggio 2025

Aprile 2025

Categorie

#Adessonews

Dare valore a prodotti ortofrutticoli buoni, sicuri e nutrienti che rischiano di essere esclusi dal mercato per motivi puramente estetici. Con questo obiettivo nasce "Scelti perché buoni", il nuovo progetto promosso da Camst Group, Agribologna e Conor, società del Gruppo Agribologna, che unisce produzione agricola, distribuzione e ristorazione in un modello concreto di filiera sostenibile orientato alla prevenzione dello spreco alimentare.

L'iniziativa è stata presentata stamattina a Bologna nei locali dello storico Bass'otto, il primo self-service aperto in Italia, alla presenza di Andrea Segrè, direttore scientifico dell'Osservatorio Internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero di Last Minute Market, Franco Linguerrì, presidente di Agribologna, e Mattia Grillini, vicepresidente di Camst group.

© Gruppo Agribologna Da sinistra: Mattia Grillini, Andrea Segrè e Franco Linguerrì



Scelti perché buoni prevede l'acquisto e la valorizzazione di ortaggi di stagione visivamente imperfetti - in particolare melanzane, zucchine, cetrioli e carote - che verranno utilizzati nei menu di una prima selezione di sei ristoranti di Camst group a Bologna e provincia: a partire dal 1° luglio saranno coinvolti i locali Tavolamica Villanova, Corticella, Centergross, Zola Predosa, Minerbio e Casalecchio.

Nei primi sei mesi di sperimentazione, il progetto punta a valorizzare circa 16 tonnellate di ortaggi, trasformando un potenziale fattore di esclusione commerciale in un'opportunità per la filiera agricola locale.

L'impatto ambientale

Sedici tonnellate di ortaggi recuperati possono generare un impatto pari a 28,3 tonnellate di CO2: una quantità equivalente alle emissioni prodotte percorrendo circa 236.000 chilometri in auto, quasi sei volte il giro completo della Terra. L'occupazione di suolo associata è pari a 1.892 metri quadrati, circa 7 campi da tennis regolamentari. Il consumo idrico raggiunge 368.163 litri d'acqua, equivalenti a oltre 6.100 docce da cinque minuti (dati elaborati dall'Osservatorio Internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero di Last Minute Market).

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047



© Gruppo Agribologna

Sono numeri che confermano l'importanza del contrasto allo spreco, ogni alimento che non arriva al consumo porta con sé un costo ambientale già sostenuto.



La campagna di sensibilizzazione

Ad accompagnare il progetto sarà la campagna di comunicazione Scelti perché buoni, pensata per sensibilizzare i consumatori sul valore delle scelte consapevoli e sul ruolo che ciascuno può svolgere nella prevenzione dello spreco alimentare. Attraverso i canali digitali e le affissioni nei locali [Tavolamica](#) si inviterà a superare i pregiudizi legati all'aspetto dei prodotti e a riconoscere il valore delle risorse impiegate per produrli.

Un fenomeno che riguarda tutta la filiera

Lo spreco alimentare rappresenta una delle principali sfide ambientali, economiche e sociali a livello globale. Secondo le stime di FAO e UNEP, lungo la filiera agroalimentare mondiale viene perso o sprecato circa il 30% del cibo prodotto: il 13,2% va perso tra raccolta e distribuzione prima della vendita, mentre un ulteriore 19% viene sprecato nella distribuzione, nella ristorazione e nelle abitazioni. La stessa FAO stima che perdite e sprechi alimentari siano responsabili di circa l'8-10% delle emissioni globali di gas serra. In Italia, l'Osservatorio internazionale Waste Watcher ha stimato che le perdite nel settore agricolo ammontano a 2,09 milioni di tonnellate annue nel 2025, equivalenti al 40,9% del totale dello spreco lungo tutta la filiera.



#finsubito

#refefin

accoglienza

affitti brevi

© Gruppo Agribologna Andrea Segrè, Franco Lingueri e Mattia Grillini

In questo contesto, una quota significativa della produzione ortofrutticola fatica a trovare sbocco commerciale per non conformità di tipo esclusivamente estetico.

Attraverso il progetto **Camst** group acquista da Agribologna prodotti ortofrutticoli imperfetti, garantendo continuità economica alle aziende agricole e contribuendo a ridurre lo spreco di risorse già impiegate nei processi produttivi. Agribologna e Conor assicurano l'approvvigionamento dei prodotti e valorizzano il lavoro dei soci, evitando che produzioni pienamente commestibili e di qualità vengano svalutate o escluse dal mercato.



L'iniziativa rappresenta infatti un esempio concreto di collaborazione tra attori della filiera agroalimentare del mondo cooperativo, con benefici ambientali, economici e sociali: prevenzione degli sprechi, maggiore valorizzazione del lavoro agricolo e promozione di comportamenti di acquisto più responsabili.

"*Scelti perché buoni*" è un progetto importante perché interviene prima che lo spreco si formi – commenta Andrea Segrè, direttore scientifico dell'Osservatorio Internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero di Last Minute Market – Siamo portati a pensare allo spreco alimentare solo quando il cibo arriva alla fine del suo percorso: nei magazzini, nei punti vendita, nelle mense, nelle case. Qui, invece, il messaggio è ancora più forte: il valore del cibo va riconosciuto fin dall'origine, nei campi, nel lavoro agricolo, nelle risorse naturali utilizzate per produrlo. Una zuccina curva, una carota irregolare, una melanzana o un cetriolo non perfetti dal punto di vista estetico non valgono meno: hanno lo stesso valore nutrizionale, la stessa sicurezza, lo stesso sapore, la stessa dignità alimentare. Considerarli scarti significa sprecare non solo cibo, ma anche suolo, acqua, energia, lavoro, tempo. Significa confondere la qualità con l'apparenza. Il progetto è un esempio di prevenzione dello spreco lungo la filiera. Valorizzare nei menu dei ristoranti **Tavolamica** ortaggi di stagione esteticamente imperfetti significa trasformare un potenziale scarto in risorsa, riconoscere il lavoro dei produttori, ridurre l'impatto ambientale e offrire ai consumatori un'occasione di scelta più consapevole. La lotta allo spreco non può limitarsi al recupero, pur fondamentale: deve partire dalla prevenzione. Ed è proprio questa la direzione indicata anche dal Target 12.3 dell'Agenda ONU 2030: dimezzare lo spreco alimentare e ridurre le perdite lungo la filiera".



© Gruppo Agribologna

"Il nostro impegno contro lo spreco alimentare negli anni ci ha visto promuovere iniziative di educazione alimentare, collaborazioni con realtà come Last Minute Market e progetti di sensibilizzazione e monitoraggio come Sprecometro nelle scuole. Con *Scelti perché buoni* interveniamo ancora più a monte nella filiera, valorizzando prodotti agricoli che rischiano ...

#Adessonews seleziona nella rete articoli di particolare interesse.

Se vuoi leggere l'articolo completo clicca sul seguente link



Questo sito utilizza i cookie. Scoprite di più sulle finalità del loro utilizzo e sulla modifica delle impostazioni dei cookie nel Vostro browser. Utilizzando questo sito, acconsentite all'uso dei cookie in conformità con le impostazioni correnti del browser [Scoprite di più sui cookie](#)



Area personale

Accedi

Registrazione

Home **Notizie** Cataloghi Progetti Lavoro Meteo Calendario lunare

HOME

NOTIZIE

CALEIDOSCOPIO

25.06.2026

Scelti perché buoni, progetto per ortaggi imperfetti



25.06.2026 07:17

Tempo di lettura: poco più di 2 minuti

Fonte: **AGRONEWS** tutte le notizie della fonte

Camst Group, Agribologna e Conor hanno lanciato a Bologna Scelti perché buoni, un progetto che unisce produzione agricola, distribuzione e ristorazione per valorizzare ortaggi buoni, sicuri e nutrienti che rischiano di essere esclusi solo per l'aspetto. L'obiettivo è trasformare prodotti esteticamente imperfetti in una risorsa per la filiera locale e in uno strumento concreto di prevenzione dello spreco alimentare.

L'iniziativa è stata presentata a Bologna con Andrea Segrè, Franco Linguerri e Mattia Grillini. Il progetto parte dal **1° luglio** e coinvolge una prima selezione di sei ristoranti **Camst** group a Bologna e provincia.

Locali e ortaggi coinvolti

Nasce Piante di Toscana, alleanza Regione-vivaisti

Il fungo coltivabile con scarti agricoli

FederBio: agroecologia centrale, bio per il pianeta

I locali coinvolti sono:

1. **Tavolamica** Villanova.
2. Corticella.

IN LETTURA ADESSO

Il fungo coltivabile con scarti agricoli



ASSEGNATE LE SPIGHE VERDI 2026



Carlo Cracco: aiutiamo i giovani a costruire il domani



Dieta mediterranea, esempio di sostenibilità



Mosca e Dal Bo: rigenerare gli ecosistemi



Notizie sul tema

Nasce Piante di Toscana, alleanza Regione-vivaisti

Il fungo coltivabile con scarti agricoli

FederBio: agroecologia centrale, bio per il pianeta



3. Centergross.
4. Zola Predosa.
5. Minerbio.
6. Casalecchio.

Gli ortaggi di stagione selezionati sono:

1. melanzane.
2. zucchine.
3. cetrioli.
4. carote.

Nei primi sei mesi di sperimentazione il progetto punta a valorizzare **16 tonnellate di ortaggi**, portando nei menu dei locali **Tavolamica** una produzione pienamente commestibile che altrimenti potrebbe restare fuori dal mercato. **Camst** acquista i prodotti da Agribologna, mentre Agribologna e Conor assicurano l'approvvigionamento e la valorizzazione del lavoro dei soci.

Numeri e impatto ambientale

Secondo i dati elaborati dall'Osservatorio internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero di Last Minute Market, il recupero di 16 tonnellate di ortaggi può generare **28,3 tonnellate di CO₂** evitate, con un effetto pari alle emissioni prodotte percorrendo circa 236.000 chilometri in auto. Lo stesso volume corrisponde a 1.892 metri quadrati di suolo e a 368.163 litri d'acqua già impiegati nella produzione.

Per Andrea Segrè il valore del cibo va riconosciuto fin dall'origine, nei campi e nelle risorse naturali usate per produrlo. Una zuccina curva, una carota irregolare o una melanzana non perfetta non valgono meno: hanno lo stesso valore nutrizionale, la stessa sicurezza, lo stesso sapore e la stessa dignità alimentare. Considerarle scarti significa sprecare anche suolo, acqua, energia, lavoro e tempo.

Grillini sottolinea che l'impegno di **Camst** contro lo spreco passa anche dalla prevenzione e coinvolge produttori, imprese della ristorazione e cittadini. Linguetti aggiunge che in natura le verdure non nascono con lo stampino e che valorizzare i prodotti non conformi solo sul piano estetico significa restituire il giusto valore al lavoro dei contadini. Il progetto si muove nella direzione del Target 12.3 dell'Agenda ONU 2030, che punta a dimezzare lo spreco alimentare e a ridurre le perdite lungo la filiera.

Foto - www.freshplaza.it

Tem: [Ortaggi](#) [Agricoltura sostenibile](#) [Ecologia & Ambiente](#)



ARTICOLO PRECEDENTE

[AgroFutura definisce la nuova identità dei territori](#)

ARTICOLO SUCCESSIVO

[ASSEGNATE LE SPIGHE VERDI 2026](#)



NOTIZIE POPOLARI

NOTIZIE SUL TEMA



26.06.2026

NASCE PIANTE DI TOSCANA, ALLEANZA REGIONE-VIVAISTI



26.06.2026

IL FUNGO COLTIVABILE CON SCARTI AGRICOLI



26.06.2026

FEDERBIO: AGROECOLOGIA CENTRALE, BIO PER IL PIANETA



26.06.2026

CARLO CRACCO: AIUTIAMO I GIOVANI A COSTRUIRE IL DOMANI



26.06.2026

MOSCA E DAL BO: RIGENERARE GLI ECOSISTEMI



26.06.2026

DIETA MEDITERRANEA, ESEMPIO DI SOSTENIBILITÀ



25.06.2026

POGGIBONSI: TERRENO GRATUITO PER LE COOPERATIVE DI COMUNITÀ



25.06.2026

MONTERÈ, PROGETTO BLOCCATO: IMPIANTO ADEGUATO INDISPENSABILE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

LEGGETE ANCHE



FOTO DEL GIORNO

Siccità e falde in calo, allarme per l'agricoltura



FOTO DEL GIORNO

El Ciruelo avvia la campagna con 70.000 tonnellate



CALEIDOSCOPIO

Bimbo di sei anni travolto dal trattore, c'era il padre



AGROSFERA

Sonpari debutta negli Stati Uniti, stagione verso nord



AGRONEWS è una piattaforma web multifunzionale per l'agricoltura e l'industria.

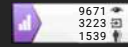
Cataloghi di prodotti e servizi, siti web aziendali, offerte di lavoro e curriculum vitae, strumenti per la ricerca di partner commerciali, notizie e analisi di mercato, pianificazione media e newsletter, corsi di formazione e abbonamenti a contenuti specializzati, strumento per la creazione di siti web e landing page.

[Notizie](#)
[Aziende](#)
[Prodotti e servizi](#)
[Domanda e acquisti](#)
[Associazioni](#)
[Progetti](#)
[Offerte di lavoro](#)
[Curriculum](#)
[Informazioni su AGRONEWS](#)
[I nostri servizi](#)
[Geografia del progetto](#)
[Programma di affiliazione](#)
[Pubblicità sul portale](#)
[Feedback](#)
[FAQ / Assistenza / Prezzi](#)
[Team AGRONEWS](#)

CONTATTI

Harju maakond, Tallinn, Kesklinna linnaosa, Staadioni tn 1-36, 10132

Dettagli →





venerdì, 26 Giugno 2026



Home > Ambiente > Camst Group, Agribologna e Conor contro lo spreco alimentare: gli ortaggi "brutti"...

Ambiente Cibo Ecologia Eventi Ristorazione Salute

Camst Group, Agribologna e Conor contro lo spreco alimentare: gli ortaggi "brutti" finiscono in tavola

By FacilityNews.it - 26 Giugno 2026

LE NOSTRE FONTI CERTIFICATE

AGCM – Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato

ANAC – Autorità Nazionale Anticorruzione

ANIP – Associazione Nazionale Imprese di Pulizie e Servizi Integrati (Confindustria)

ANIR – Associazione Nazionale delle Imprese della Ristorazione Collettiva

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047-IT074A

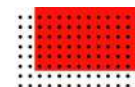


CONSIP

Ministero dello Sviluppo Economico

MIPAAF – Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali

IMPRESE E LAVORO



IMPRESE E LAVORO

Il notiziario quotidiano dedicato
all'economia dei territori



Raccontiamo l'economia reale di
Milano e Lombardia attraverso
imprese, lavoro e scenari produttivi.



SCOPRI GLI ULTIMI ARTICOLI



il imprese lavoro soft press
www.imprese-lavoro.com

ECONOMY MAGAZINE

Contro lo spreco alimentare la sfida parte dall'aspetto: gli ortaggi "brutti" finiscono in tavola invece che nei rifiuti. È questa l'idea alla base di "Scelti perché buoni", il nuovo progetto promosso da **Camst Group, Agribologna** e **Conor** per valorizzare frutta e verdura perfettamente commestibili, sicure e nutrienti che rischiano di essere escluse dal mercato unicamente perché non rispondono ai canoni estetici della distribuzione.

Presentata a Bologna nei locali dello storico Bass'otto, il primo self service aperto in Italia, l'iniziativa mette in connessione tutti gli anelli della filiera agroalimentare – dalla produzione agricola alla distribuzione, fino alla ristorazione – con l'obiettivo di prevenire lo spreco alimentare già all'origine, restituendo valore economico e commerciale a prodotti che, pur mantenendo intatte le loro caratteristiche qualitative, vengono spesso scartati per il solo aspetto esteriore.

La sperimentazione prenderà il via il 1° luglio e coinvolgerà sei ristoranti **Tavolamica** di **Camst Group** tra Bologna e provincia – Villanova, Corticella, Centergross, Zola Predosa, Minerbio e Casalecchio – dove melanzane, zucchine, cetrioli e carote "fuori standard" entreranno regolarmente nei menu. Nei primi sei mesi il progetto punta a recuperare circa 16 tonnellate di ortaggi, trasformando una criticità commerciale in



un'opportunità per l'intera filiera.

I benefici sono anche ambientali. Secondo le elaborazioni dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher – Campagna Spreco Zero di Last Minute Market, il recupero di 16 tonnellate di ortaggi consentirà di evitare emissioni pari a oltre 28 tonnellate di CO₂, risparmiare circa 368 mila litri d'acqua e preservare quasi 1.900 metri quadrati di suolo agricolo, confermando come la prevenzione dello spreco rappresenti uno strumento concreto per ridurre l'impatto ambientale della produzione alimentare.

Accanto all'intervento sulla filiera, il progetto sarà accompagnato da una campagna di sensibilizzazione rivolta ai consumatori, sviluppata attraverso i canali digitali e i punti ristoro **Tavolamica**, con l'obiettivo di superare i pregiudizi legati all'aspetto degli alimenti e promuovere scelte di consumo più responsabili.

L'iniziativa si inserisce in uno scenario in cui lo spreco alimentare continua a rappresentare una delle principali sfide ambientali, economiche e sociali. Secondo FAO e UNEP, circa il 30% del cibo prodotto nel mondo viene perso o sprecato lungo la filiera, mentre in Italia le perdite nel solo comparto agricolo superano i due milioni di tonnellate l'anno. Una quota significativa riguarda proprio prodotti ortofrutticoli perfettamente idonei al consumo ma penalizzati esclusivamente da criteri estetici.

«Scelti perché buoni è un progetto importante perché interviene prima che lo spreco si formi», ha sottolineato Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market e direttore scientifico della Campagna Spreco Zero. «Una zucchina curva o una carota irregolare hanno lo stesso valore nutrizionale, la stessa sicurezza e lo stesso sapore di un prodotto perfetto. Considerarle scarti significa sprecare cibo, ma anche acqua, suolo, energia e lavoro».

Per **Camst** Group, ha spiegato il vicepresidente Mattia Grillini, la lotta allo spreco deve tradursi innanzitutto in prevenzione. «Valorizzare prodotti che rischiano di essere esclusi dal mercato per motivi puramente estetici significa assumersi una responsabilità condivisa tra produttori, imprese della ristorazione e cittadini».

Dello stesso avviso Franco Linguerra, presidente di Agribologna: «In natura le verdure non nascono tutte uguali. Una carota curva o una melanzana irregolare non perdono freschezza, qualità o sicurezza alimentare. Restituire valore a queste produzioni significa riconoscere il lavoro degli agricoltori e contrastare uno spreco che non ha alcuna giustificazione».

TAGS Agribologna **camst group** cibo Conor facility management filiera

lotta sprechi alimentari ortaggi



[Previous article](#)

[Il Regno Unito volta le spalle all'outsourcing](#)



Notizie ▼

Inserzionisti

Ricerca di Personale

Fotoalbum

Iscriviti



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047-IT074A



AVVISI

Clicca qui per iscriverti e ricevere quotidianamente la newsletter



SCARICA LA NOSTRA APP



Camst Group, Agribologna e Conor

"Scelti perché buoni", il progetto che valorizza gli ortaggi esteticamente imperfetti

Dare valore a prodotti ortofrutticoli buoni, sicuri e nutrienti che rischiano di essere esclusi dal mercato per motivi puramente estetici. Con questo obiettivo nasce "Scelti perché buoni", il nuovo progetto promosso da **Camst Group**, Agribologna e Conor, società del Gruppo Agribologna, che unisce produzione agricola, distribuzione e ristorazione in un modello concreto di filiera sostenibile orientato alla prevenzione dello spreco alimentare.

L'iniziativa è stata presentata stamattina a Bologna nei locali dello storico Bass'otto, il primo self-service aperto in Italia, alla presenza di Andrea Segrè, direttore scientifico dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero di Last Minute Market, Franco Lingueri, presidente di Agribologna, e Mattia Grillini, vicepresidente di **Camst group**.



Da sinistra: Mattia Grillini, Andrea Segrè e Franco Lingueri

Scelti perché buoni prevede l'acquisto e la valorizzazione di ortaggi di stagione visivamente imperfetti – in particolare melanzane, zucchine, cetrioli e carote – che verranno utilizzati nei menu di una prima selezione di sei ristoranti di **Camst group** a Bologna e provincia: a partire dal 1° luglio saranno coinvolti i locali **Tavolamica** Villanova, Corticella, Centergross, Zola Predosa, Minerbio e Casalecchio.

Nei primi sei mesi di sperimentazione, il progetto punta a valorizzare circa 16 tonnellate di ortaggi, trasformando un potenziale fattore di esclusione commerciale in un'opportunità per la filiera agricola locale.

L'impatto ambientale

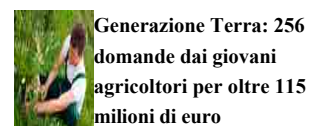
Sedici tonnellate di ortaggi recuperati possono generare un impatto pari a 28,3 tonnellate di CO₂: una quantità equivalente alle emissioni prodotte percorrendo circa 236.000 chilometri in auto, quasi sei volte il giro completo della Terra. L'occupazione di suolo associata è pari a 1.892 metri quadrati, circa 7 campi da tennis regolamentari. Il consumo idrico raggiunge 368.163 litri d'acqua, equivalenti a oltre 6.100 docce da cinque minuti (dati elaborati dall'Osservatorio internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero di Last Minute Market).



ARTICOLI CORRELATI



ARTICOLI CORRELATI



**ANNUNCI LAVORO** → Vedi

Responsabili Commerciali di Zona
South Italy Product Manager based
in Foggia's office

Area Manager – Lazio - Fertilizzanti
Speciali e Biostimolanti

Export Area Sales Manager, Europe
& North Africa (ENA)

Tecnico commerciale zona
Ragusa/Siracusa

Agronomi / Agenti di Commercio
nelle Marche

Agente commerciale plurimandatario
– Settore Orticoltura e Florovivaismo
Professionale

Product Development - Trial
Technician Sicily BASF | Nunnems
Italy

Tecnico internazionale

Agenti commerciali plurimandatari su
tutto il territorio nazionale.

TEMPO D'ILARITÀ

Gatti contro gatti



Sono numeri che confermano l'importanza del contrasto allo spreco, ogni alimento che non arriva al consumo porta con sé un costo ambientale già sostenuto.

La campagna di sensibilizzazione

Ad accompagnare il progetto sarà la campagna di comunicazione Scelti perché buoni, pensata per sensibilizzare i consumatori sul valore delle scelte consapevoli e sul ruolo che ciascuno può svolgere nella prevenzione dello spreco alimentare. Attraverso i canali digitali e le affissioni nei locali **Tavolamica**, si inviterà a superare i pregiudizi legati all'aspetto dei prodotti e a riconoscere il valore delle risorse impiegate per produrli.

Un fenomeno che riguarda tutta la filiera

Lo spreco alimentare rappresenta una delle principali sfide ambientali, economiche e sociali a livello globale. Secondo le stime di FAO e UNEP, lungo la filiera agroalimentare mondiale viene perso o sprecato circa il 30% del cibo prodotto: il 13,2% va perso tra raccolta e distribuzione prima della vendita, mentre un ulteriore 19% viene sprecato nella distribuzione, nella ristorazione e nelle abitazioni. La stessa FAO stima che perdite e sprechi alimentari siano responsabili di circa l'8-10% delle emissioni globali di gas serra. In Italia, l'Osservatorio internazionale Waste Watcher ha stimato che le perdite nel settore agricolo ammontano a 2,09 milioni di tonnellate annue nel 2025, equivalenti al 40,9% del totale dello spreco lungo tutta la filiera.



Andrea Segrè, Franco Linguerrì e Mattia Grillini

In questo contesto, una quota significativa della produzione ortofrutticola fatica a trovare sbocco commerciale per non conformità di tipo esclusivamente estetico.

Attraverso il progetto, **Camst** group acquista da Agribologna prodotti ortofrutticoli imperfetti, garantendo continuità economica alle aziende agricole e contribuendo a ridurre lo spreco di risorse già impiegate nei processi produttivi. Agribologna e Conor assicurano l'approvvigionamento dei prodotti e valorizzano il lavoro dei soci, evitando che produzioni pienamente commestibili e di qualità vengano svalutate o escluse dal mercato.

Obiettivo del 2026: 200 milioni di movimentazioni di casse riutilizzabili

Pronostici azzeccati e classifica ribaltata: si entra nel vivo

"Gli ordini per la frutta e verdura fresca iraniana stanno già arrivando a valanga"

Il Giappone lancia un'agenzia per la tutela delle varietà vegetali

**ULTIMI REPORTAGE FOTOGRAFICI**

→ Vedi



Inaugurazione laboratorio Sicural

Mostra pomologica mirtillo e drupacee



Agrintesa in Calabria

Open day nuovo pomodoro a grappolo Janic di Panora

L'iniziativa rappresenta infatti un esempio concreto di collaborazione tra attori della filiera agroalimentare del mondo cooperativo, con benefici ambientali, economici e sociali: prevenzione degli sprechi, maggiore valorizzazione del lavoro agricolo e promozione di comportamenti di acquisto più responsabili.

"Scelti perché buoni" è un progetto importante perché interviene prima che lo spreco si formi – commenta Andrea Segrè, direttore scientifico dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero di Last Minute Market - Siamo portati a pensare allo spreco alimentare solo quando il cibo arriva alla fine del suo percorso: nei magazzini, nei punti vendita, nelle mense, nelle case. Qui, invece, il messaggio è ancora più forte: il valore del cibo va riconosciuto fin dall'origine, nei campi, nel lavoro agricolo, nelle risorse naturali utilizzate per produrlo. Una zucchina curva, una carota irregolare, una melanzana o un cetriolo non perfetti dal punto di vista estetico non valgono meno: hanno lo stesso valore nutrizionale, la stessa sicurezza, lo stesso sapore, la stessa dignità alimentare. Considerarli scarti significa sprecare non solo cibo, ma anche suolo, acqua, energia, lavoro, tempo. Significa confondere la qualità con l'apparenza. Il progetto è un esempio di prevenzione dello spreco lungo la filiera. Valorizzare nei menu dei ristoranti Tavolamica ortaggi di stagione esteticamente imperfetti significa trasformare un potenziale scarto in risorsa, riconoscere il lavoro dei produttori, ridurre l'impatto ambientale e offrire ai consumatori un'occasione di scelta più consapevole. La lotta allo spreco non può limitarsi al recupero, pur fondamentale: deve partire dalla prevenzione. Ed è proprio questa la direzione indicata anche dal Target 12.3 dell'Agenda ONU 2030: dimezzare lo spreco alimentare e ridurre le perdite lungo la filiera".



"Il nostro impegno contro lo spreco alimentare negli anni ci ha visto promuovere iniziative di educazione alimentare, collaborazioni con realtà come Last Minute Market e progetti di sensibilizzazione e monitoraggio come Sprecometro nelle scuole. Con 'Scelti perché buoni' interveniamo ancora più a monte nella filiera, valorizzando prodotti agricoli che rischiano di essere esclusi dal mercato per ragioni puramente visive" spiega Mattia Grillini, vicepresidente Camst group. "Per Camst group la lotta allo spreco non significa soltanto recuperare ciò che rischia di essere perso, ma anche prevenzione – commenta Grillini -, si tratta di una responsabilità che coinvolge produttori, imprese della ristorazione e cittadini. Vogliamo contribuire a diffondere una cultura in cui la qualità di un alimento venga riconosciuta per il suo valore reale e non per la sua perfezione estetica. Ogni prodotto recuperato significa minore impatto ambientale, maggiore valorizzazione del lavoro agricolo e un sistema alimentare più sostenibile per tutti".

"In natura le verdure non nascono 'con lo stampino', basta un colpo di vento o un po' di pioggia di troppo per far curvare una carota o segnare la buccia di una mela" commenta Franco Linguerrì, presidente di Agribologna, che prosegue: "Questo non tocca minimamente la freschezza, il sapore, il valore alimentare o la sicurezza di quello che mangiamo. Valorizzare questa produzione che è solo esteticamente non conforme significa restituirle il giusto valore e pagare dignitosamente il lavoro dei contadini. La sostenibilità di questo progetto si conta in quintali, anzi tonnellate di cibo gustoso e sano che finiranno nei piatti e nella vita delle persone, anziché nella spazzatura. Siamo più che mai orgogliosi e motivati e grati a Camst per la fiducia e il coinvolgimento".

Data di pubblicazione: gio 25 giu 2026



CONSUMI & CONSUMATORE ▾

PRODUZIONE & MERCATI ▾

RETAIL & MARKETING ▾

TECH & LOGISTICA ▾

HORECA & FOOD SERVICE ▾

VEGETARIAN & VEGAN

SPECIALI ▾



ACCEDI / REGISTRATI

I PIÙ VISTI

VIDEO

PREZZI ORTOFRUTTA

#VOCIDELLORTOFRUTTA

#FRESHTALKS



Home > Produzione & Mercati > filiera > Camst group, Agribologna e Conor valorizzano 16 tonnellate di ortaggi fuori standard

Produzione & Mercati filiera K4 horeca_foodservice Retail & Marketing Sostenibilità

Camst group, Agribologna e Conor valorizzano 16 tonnellate di ortaggi fuori standard

Dal primo luglio sei ristoranti **Tavolamica** di Bologna e provincia inseriranno nei menu melanzane, zucchine, cetrioli e carote esteticamente imperfetti, nell'ambito del progetto **Scelti perché buoni**

Daniele Colombo 25 Giugno 2026



Andrea Segrè, Franco Lingueri e Mattia Grillini

Camst group, Agribologna e Conor avviano **Scelti perché buoni**, progetto di filiera che punta a valorizzare ortaggi di stagione pienamente commestibili ma penalizzati da **difficoltà esclusivamente estetiche**. Nei primi sei mesi di sperimentazione, l'iniziativa prevede il **recupero e l'impiego di circa 16 tonnellate di prodotto**, con l'obiettivo di prevenire lo spreco già a monte della catena del valore.

E-Magazine



Abbonati

Edicola Web

Iscriviti alla newsletter

I più visti



Dem (Gros-Selex): il marchio Benfatti-Fatti d'Amore debutta in ortofrutta



Fruit Attraction 2026, conferme e novità in attesa di ottobre



Rivoira lancia la ciliegia bicolore "caramellata" #vocidellortofrutta



Andamento prezzi ortofrutta in Italia al 15 giugno 2026



Skylar Rae arriva sul mercato con 150 tonnellate e punta a oltre 100 ettari #vocidellortofrutta

E-magazine



03 - 2025

n.2 - 2026

n.3 - 2026

Edicola Web

Dal primo luglio saranno coinvolti **sei ristoranti Tavolamica a Bologna e provincia**: Villanova, Corticella, Centergross, Zola Predosa, Minerbio e Casalecchio. Nei menu entreranno in particolare **melanzane, zucchine, cetrioli e carote** che, pur non rispondendo ai canoni visivi richiesti dal mercato, mantengono qualità, sicurezza e caratteristiche nutrizionali.

Un'intesa tra produzione, distribuzione e ristorazione

Il progetto mette in relazione aziende agricole, piattaforme distributive e ristorazione collettiva e commerciale. **Camst group** acquista da Agribologna gli ortaggi non conformi dal punto di vista estetico, garantendo continuità economica alle aziende produttrici. Agribologna e Conor, dal canto loro, assicurano l'approvvigionamento e la gestione del prodotto, evitando che produzioni di qualità vengano declassate o escluse dai canali commerciali.



Verdure salvate dallo spreco alimentare

L'iniziativa è stata presentata a Bologna presso lo storico Bass'otto, alla presenza di **Andrea Segrè**, direttore scientifico dell'**Osservatorio internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero di Last Minute Market**, **Franco Linguerrì**, presidente di Agribologna, e **Mattia Grillini**, vicepresidente di **Camst group**.

"Scelti perché buoni è un progetto importante perché interviene prima che lo spreco si formi - commenta **Andrea Segrè**, direttore scientifico dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero di Last Minute Market-. Siamo portati a pensare allo spreco alimentare solo quando il cibo arriva alla fine del suo percorso: nei magazzini, nei punti di vendita, nelle mense, nelle case. Qui, invece, il messaggio è ancora più forte: il valore del cibo va riconosciuto fin dall'origine, nei campi, nel lavoro agricolo, nelle risorse naturali utilizzate per produrlo".

Risorse salvaguardate e valore per i produttori

Secondo le elaborazioni dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero di Last Minute Market, il recupero delle 16 tonnellate previste può corrispondere a un impatto di **28,3 tonnellate di CO₂**, a un'occupazione di suolo pari a **1.892 metri quadrati** e a un consumo idrico di **368.163 litri d'acqua**. Il dato conferma come la mancata valorizzazione di un prodotto ortofrutticolo comporti la perdita non solo dell'alimento, ma anche delle risorse impiegate per coltivarlo, raccoglierlo e distribuirlo.

Nel 2025 le perdite nel settore agricolo italiano sono state stimate in 2,09 milioni di tonnellate annue, pari al 40,9% dello spreco complessivo lungo la filiera. In questo scenario, l'accesso al mercato per i prodotti fuori standard estetico rappresenta una leva concreta per rafforzare la remunerazione del lavoro agricolo e migliorare l'efficienza delle produzioni.

"In natura le verdure non nascono 'con lo stampino', basta un colpo di vento o un po' di

pioggia di troppo per far curvare una carota o segnare la buccia di una mela -commenta **Franco Linguerrì**, presidente di Agribologna-. Questo non tocca minimamente la freschezza, il sapore, il valore alimentare o la sicurezza di quello che mangiamo. Valorizzare questa produzione che è solo esteticamente non conforme significa restituirle il giusto valore e pagare dignitosamente il lavoro dei contadini”.

Informazione al consumatore nei locali **Tavolamica**

A supporto dell'operazione, **Tavolamica** attiverà una **campagna di comunicazione** nei propri locali e sui canali digitali. L'obiettivo è accompagnare l'introduzione dei prodotti nei menu con un messaggio rivolto al consumatore: superare l'associazione automatica tra uniformità visiva e qualità.

“Il nostro impegno contro lo spreco alimentare negli anni ci ha visto promuovere iniziative di educazione alimentare, collaborazioni con realtà come Last Minute Market e progetti di sensibilizzazione e monitoraggio come Sprecometro nelle scuole -spiega **Mattia Grillini**, vicepresidente **Camst** group-. Con Scelti perché buoni interveniamo ancora più a monte nella filiera, valorizzando prodotti agricoli che rischiano di essere esclusi dal mercato per ragioni puramente visive. Per **Camst** group la lotta allo spreco non significa soltanto recuperare ciò che rischia di essere perso, ma anche prevenzione, si tratta di una responsabilità che coinvolge produttori, imprese della ristorazione e cittadini”.

Se questo articolo ti è piaciuto e vuoi rimanere sempre informato **iscriviti alla newsletter gratuita.**

TAGS acqua AgriBologna Andrea Segré **Camst** group carote cetrioli CO2 Conor difetto
estetica fillera Franco Linguerrì Last Minute Market Mattia Grillini melanzane ortofrutta
Scelti perché buoni spreco alimentare Tavolamica Waste Watcher zucchine

Facebook
 Twitter
 LinkedIn
 Pinterest
 Email

Articolo precedente

DimmidiSi lancia il Frullatozzo per il Concertozzo 2026



Daniele Colombo

Articoli correlati **Di più dello stesso autore**



Melinda-Apot, oltre 17 milioni dal Pnrr per logistica, energia e trasformati



Romagnoli sale alla Classe A del rating Esg e rafforza il presidio sulla filiera



Alkelux raccoglie 1 milione per l'innovazione naturale che prolunga la shelf-life



LASCIA UN COMMENTO

Commento:

Nome:*

Email:*

Sito Web:

Salva il mio nome, email e sito web in questo browser per il mio prossimo commento.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Abbonati
Contatti
Mark Up
Gdoweeek

Tecniche Nuove
I libri Tecniche Nuove

f in p r t

Contatti Disclaimer e note legali Privacy Informativa estesa sui cookie

© Tecniche Nuove Spa. Tutti i diritti riservati. Sede legale Via Eritrea 21 - 20157 Milano | Codice fiscale, Partita IVA e Iscrizione al Registro delle imprese di Milano: 00753480151

105047-IT074A

[ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER](#)


MENU

[Attualità](#)
[Dal campo](#)
[Dalla distribuzione](#)
[Economia](#)
[Il meglio di IFN](#)
[Monitor](#)
[Sostenibilità](#)
[CERCA](#)
[HOME/ATTUALITÀ](#) / "SCELTI PERCHÉ BUONI": AGRIBOLOGNA, CONOR E [CAMST](#) VALORIZZANO GLI ORTAGGI IMPERFETTI

ATTUALITÀ

“Scelti perché buoni”: Agribologna, Conor e [Camst](#) valorizzano gli ortaggi imperfetti

Il progetto mette insieme produzione e ristorazione per prevenire lo spreco e riconoscere valore al lavoro agricolo


[Esporta pdf](#)

Dare valore all’**ortofrutta “brutta ma buona”**, cioè a quei prodotti con imperfezioni estetiche o piccoli difetti tipici di una materia viva come frutta e verdura, ma pienamente validi sul piano della freschezza, del gusto e della sicurezza alimentare. È una sfida che da tempo attraversa la produzione agricola, spesso costretta a confrontarsi con un mercato che continua a privilegiare standard estetici rigidi e prodotti visivamente perfetti.

Con questo obiettivo nasce “**Scelti perché buoni**”, il nuovo progetto promosso da [Camst group](#), [Agribologna](#) e [Conor](#), società del **Gruppo Agribologna**, che mette insieme produzione agricola, distribuzione e ristorazione in un modello concreto di filiera sostenibile, orientato alla prevenzione dello spreco alimentare prima ancora che al suo recupero.

L’iniziativa è stata presentata ieri mattina a Bologna, nei locali dello storico Bass’otto, il primo self-service aperto in Italia, alla presenza di **Andrea Segrè**, direttore scientifico dell’**Osservatorio internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero** di Last Minute Market, **Franco Linguerri**, presidente di **Agribologna**, e **Mattia Grillini**, vicepresidente di [Camst group](#).

Il progetto prevede l’acquisto e la valorizzazione di ortaggi di stagione visivamente imperfetti – in particolare melanzane, zucchine, cetrioli e carote – conferiti dai soci produttori di Agribologna, che verranno utilizzati nei menu di una prima selezione di sei ristoranti [Camst group](#) a Bologna e provincia.

Nei primi sei mesi di sperimentazione, “Scelti perché buoni” punta a valorizzare circa **16 tonnellate di ortaggi**, trasformando quello che oggi rischia di essere un fattore di esclusione commerciale in un’opportunità concreta per la filiera agricola locale, per la ristorazione e per i consumatori.



Linguerrì: “L’ortofrutta non nasce con lo stampino”

“L’ortofrutta è un prodotto vivo e, proprio per questo, è naturale che possano arrivare sul mercato anche frutti e verdure esteticamente meno perfetti, con piccoli difetti o segni esteriori - commenta **Franco Linguerrì, presidente di Agribologna** -. In natura le verdure non nascono “con lo stampino”: basta un colpo di vento o un po’ di pioggia di troppo per far curvare una carota o segnare la buccia di una mela. Questo vale ancora di più in un contesto segnato dal cambiamento climatico e dalla progressiva riduzione dei mezzi di difesa a disposizione dei produttori, fattori che rendono ancora più attuale il tema. Si tratta però di prodotti pienamente rispondenti in termini di freschezza, sapore, valore alimentare, sicurezza e caratteristiche organolettiche.

Dal punto di vista etico è un vero cambio di passo. L’attenzione alla riduzione degli sprechi è sempre più centrale e passa anche dalla capacità di **valorizzare prodotti “imperfetti” ma buoni**. Valorizzare questa produzione, che è solo esteticamente non conforme, significa restituirle il giusto valore e riconoscere dignitosamente il lavoro dei contadini. Per questo dobbiamo comunicare meglio il significato di questa scelta: il consumatore non deve percepire l’imperfezione come un elemento negativo, ma come il segno di **una produzione più rispettosa, consapevole e coerente** con le sfide di oggi.

La **sostenibilità** di questo progetto si misura in quintali, anzi in tonnellate di cibo gustoso e sano che potranno finire nei piatti e nella vita delle persone, anziché nella spazzatura. È quindi fondamentale accompagnare questa iniziativa con una comunicazione chiara, capace di spiegare le ragioni della scelta e di aiutare le persone a comprenderne il valore.

Partiamo ora con questo progetto, ci crediamo molto e auspichiamo che possa contribuire a un’evoluzione positiva nelle scelte di acquisto. Siamo più che mai orgogliosi e motivati, e grati a **Camst** per la fiducia e il coinvolgimento”.



Franco Liguerrì, Presidente Agribologna

Segrè: “andare oltre il prezzo e tornare a parlare di valore”

“Scelti perché buoni” è un progetto importante perché interviene prima che lo spreco si formi – commenta **Andrea Segrè, direttore scientifico dell’Osservatorio internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero di Last Minute Market** -. Siamo spesso portati a pensare allo spreco alimentare solo nella fase finale del percorso del cibo: nei magazzini, nei punti vendita, nelle mense o nelle case. Qui, invece, il messaggio è ancora più forte, perché il valore del prodotto viene riconosciuto fin dall’origine: nei campi, nel lavoro agricolo e nelle risorse naturali impiegate per produrlo.

Il passaggio culturale da compiere è proprio questo: **andare oltre il prezzo e tornare a parlare di valore**. Il valore del cibo non riguarda soltanto ciò che si paga, ma anche la qualità dell’alimento, il lavoro che lo rende possibile e il reddito di chi produce. Se un prodotto è buono, sicuro e nutrizionalmente valido, perché dovrebbe essere scartato solo perché non risponde a determinati canoni estetici?

Una zuccina curva, una carota irregolare, una melanzana o un cetriolo non perfetti dal punto di vista estetico non valgono meno: hanno lo stesso valore nutrizionale, la stessa sicurezza, lo stesso sapore e la stessa dignità alimentare. Considerarli scarti significa sprecare non solo cibo, ma anche **suolo, acqua, energia, lavoro e tempo**. Significa, in altre parole, confondere la qualità con l’apparenza.

Il valore di questa iniziativa sta anche nella capacità di mettere insieme realtà diverse della filiera: da un lato la produzione, dall’altro **Camst**, che può portare questi prodotti nelle mense e quindi direttamente nel piatto delle persone. La **lotta allo spreco** non può limitarsi al recupero, pur fondamentale, ma deve partire dalla prevenzione. È questa la direzione indicata anche dal **Target 12.3 dell’Agenda ONU 2030**: dimezzare lo spreco alimentare e ridurre le perdite lungo la filiera. Dobbiamo uscire dalla società dello scarto e costruire un modello capace di valorizzare insieme il cibo, il lavoro agricolo e i produttori”.



Andrea Segrè, direttore scientifico dell’Osservatorio internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero di Last Minute Market

Grillini: “Qualità oltre la perfezione estetica”

«Negli anni il nostro impegno contro lo spreco alimentare si è tradotto in iniziative di educazione, collaborazioni con realtà come Last Minute Market e progetti di

sensibilizzazione come Sprecometro nelle scuole – spiega **Mattia Grillini, vicepresidente Camst group** - Con “Scelti perché buoni” interveniamo ancora più a monte nella filiera, valorizzando prodotti agricoli che rischiano di essere esclusi dal mercato per ragioni puramente estetiche.

Per **Camst group** la lotta allo spreco non significa solo recuperare ciò che rischia di andare perduto, ma soprattutto **fare prevenzione**. È una responsabilità condivisa tra produttori, ristorazione e cittadini: vogliamo contribuire a diffondere una cultura in cui la qualità di un alimento venga riconosciuta per il suo valore reale, e non per la sua perfezione estetica».



L'impatto ambientale del progetto

Le 16 tonnellate di ortaggi che il progetto punta a valorizzare nei primi sei mesi corrispondono a un impatto potenziale di **28,3 tonnellate di CO₂**, equivalenti alle emissioni generate percorrendo circa 236.000 chilometri in auto, quasi sei volte il giro completo della Terra. A questi numeri si aggiungono **1.892 metri quadrati** di suolo occupato, pari a circa 7 campi da tennis regolamentari, e 368.163 litri d'acqua, equivalenti a oltre 6.100 docce da cinque minuti. I dati sono elaborati dall'**Osservatorio internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero di Last Minute Market**.

Numeri che ricordano come ogni alimento escluso dal consumo porti con sé un costo ambientale già sostenuto: acqua, suolo, energia, lavoro e risorse impiegate nei processi produttivi.

Comunicazione e filiera cooperativa

Ad accompagnare il progetto sarà la **campagna di comunicazione “Scelti perché buoni”**, che attraverso canali digitali e affissioni nei locali **Tavolamica** inviterà i consumatori a superare i pregiudizi legati all'aspetto dei prodotti e a riconoscere il valore delle risorse impiegate per produrli.

Il tema si inserisce in uno scenario più ampio. Secondo le stime di **FAO e UNEP**, lungo la filiera agroalimentare mondiale viene perso o sprecato circa il 30% del cibo prodotto: il 13,2% tra raccolta e distribuzione prima della vendita e un ulteriore 19% nella distribuzione, nella ristorazione e nelle abitazioni. La FAO stima inoltre che perdite e sprechi alimentari siano responsabili dell'8-10% delle emissioni globali di gas serra. In Italia, l'Osservatorio internazionale Waste Watcher ha stimato per il 2025 perdite agricole pari a 2,09 milioni di tonnellate annue, il 40,9% dello spreco lungo l'intera filiera.

In questo contesto, “Scelti perché buoni” propone una risposta concreta: **Camst group** acquista da Agribologna prodotti ortofrutticoli imperfetti, mentre Agribologna e Conor assicurano l'approvvigionamento e valorizzano il lavoro dei soci produttori, evitando che alimenti pienamente commestibili e di qualità vengano svalutati o esclusi dal mercato. **Un esempio di collaborazione tra attori della filiera agroalimentare cooperativa**, con benefici ambientali, economici e sociali. (lg)

*In apertura da sinistra: Andrea Segrè, direttore scientifico dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero di Last Minute Market, Franco Linguerrì, presidente di Agribologna, e Mattia Grillini, vicepresidente di **Camst group***

[Esporta pdf](#)

24 giugno 2026



Fabrizio Pattuelli
fabrizio@italiafruit.net

Vedi anche

[ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER](#)


MENU

[Attualità](#)
[Dal campo](#)
[Dalla distribuzione](#)
[Economia](#)
[Il meglio di IFN](#)
[Monitor](#)
[Sostenibilità](#)

CERCA

[HOME/ATTUALITÀ](#) / "SCELTI PERCHÉ BUONI": AGRIBOLOGNA, CONOR E CAMST VALORIZZANO GLI ORTAGGI IMPERFETTI

ATTUALITÀ

“Scelti perché buoni”: Agribologna, Conor e Camst valorizzano gli ortaggi imperfetti

Il progetto mette insieme produzione e ristorazione per prevenire lo spreco e riconoscere valore al lavoro agricolo


[Esporta pdf](#)

Dare valore all'ortofrutta “brutta ma buona”, cioè a quei prodotti con imperfezioni estetiche o piccoli difetti tipici di una materia viva come frutta e verdura, ma pienamente validi sul piano della freschezza, del gusto e della sicurezza alimentare. È una sfida che da tempo attraversa la produzione agricola, spesso costretta a confrontarsi con un mercato che continua a privilegiare standard estetici rigidi e prodotti visivamente perfetti.

Con questo obiettivo nasce “Scelti perché buoni”, il nuovo progetto promosso da **Camst group**, **Agribologna** e **Conor**, società del **Gruppo Agribologna**, che mette insieme produzione agricola, distribuzione e ristorazione in un modello concreto di filiera sostenibile, orientato alla prevenzione dello spreco alimentare prima ancora che al suo recupero.

L'iniziativa è stata presentata ieri mattina a Bologna, nei locali dello storico Bass'otto, il primo self-service aperto in Italia, alla presenza di **Andrea Segrè**, direttore scientifico dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero di Last Minute Market, **Franco Linguetti**, presidente di **Agribologna**, e **Mattia Grillini**, vicepresidente di **Camst group**.

Il progetto prevede l'acquisto e la valorizzazione di ortaggi di stagione visivamente imperfetti – in particolare melanzane, zucchine, cetrioli e carote – conferiti dai soci produttori di Agribologna, che verranno utilizzati nei menu di una prima selezione di sei ristoranti **Camst group** a Bologna e provincia.

Nei primi sei mesi di sperimentazione, “Scelti perché buoni” punta a valorizzare circa **16 tonnellate di ortaggi**, trasformando quello che oggi rischia di essere un fattore di esclusione commerciale in un'opportunità concreta per la filiera agricola locale, per la ristorazione e per i consumatori.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047-IT074A



Linguerrì: “L’ortofrutta non nasce con lo stampino”

“L’ortofrutta è un prodotto vivo e, proprio per questo, è naturale che possano arrivare sul mercato anche frutti e verdure esteticamente meno perfetti, con piccoli difetti o segni esteriori - commenta **Franco Linguerrì, presidente di Agribologna** -. In natura le verdure non nascono “con lo stampino”: basta un colpo di vento o un po’ di pioggia di troppo per far curvare una carota o segnare la buccia di una mela. Questo vale ancora di più in un contesto segnato dal cambiamento climatico e dalla progressiva riduzione dei mezzi di difesa a disposizione dei produttori, fattori che rendono ancora più attuale il tema. Si tratta però di prodotti pienamente rispondenti in termini di freschezza, sapore, valore alimentare, sicurezza e caratteristiche organolettiche.

Dal punto di vista etico è un vero cambio di passo. L’attenzione alla riduzione degli sprechi è sempre più centrale e passa anche dalla capacità di **valorizzare prodotti “imperfetti” ma buoni**. Valorizzare questa produzione, che è solo esteticamente non conforme, significa restituirle il giusto valore e riconoscere dignitosamente il lavoro dei contadini. Per questo dobbiamo comunicare meglio il significato di questa scelta: il consumatore non deve percepire l’imperfezione come un elemento negativo, ma come il segno di **una produzione più rispettosa, consapevole e coerente** con le sfide di oggi.

La **sostenibilità** di questo progetto si misura in quintali, anzi in tonnellate di cibo gustoso e sano che potranno finire nei piatti e nella vita delle persone, anziché nella spazzatura. È quindi fondamentale accompagnare questa iniziativa con una comunicazione chiara, capace di spiegare le ragioni della scelta e di aiutare le persone a comprenderne il valore.

Partiamo ora con questo progetto, ci crediamo molto e auspichiamo che possa contribuire a un’evoluzione positiva nelle scelte di acquisto. Siamo più che mai orgogliosi e motivati, e grati a **Camst** per la fiducia e il coinvolgimento”.



Franco Liguerrì, Presidente Agribologna

Segrè: “andare oltre il prezzo e tornare a parlare di valore”

“Scelti perché buoni” è un progetto importante perché interviene prima che lo spreco si formi – commenta **Andrea Segrè, direttore scientifico dell’Osservatorio internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero di Last Minute Market** -. Siamo spesso portati a pensare allo spreco alimentare solo nella fase finale del percorso del cibo: nei magazzini, nei punti vendita, nelle mense o nelle case. Qui, invece, il messaggio è ancora più forte, perché il valore del prodotto viene riconosciuto fin dall’origine: nei campi, nel lavoro agricolo e nelle risorse naturali impiegate per produrlo.

Il passaggio culturale da compiere è proprio questo: **andare oltre il prezzo e tornare a parlare di valore**. Il valore del cibo non riguarda soltanto ciò che si paga, ma anche la qualità dell’alimento, il lavoro che lo rende possibile e il reddito di chi produce. Se un prodotto è buono, sicuro e nutrizionalmente valido, perché dovrebbe essere scartato solo perché non risponde a determinati canoni estetici?

Una zucchina curva, una carota irregolare, una melanzana o un cetriolo non perfetti dal punto di vista estetico non valgono meno: hanno lo stesso valore nutrizionale, la stessa sicurezza, lo stesso sapore e la stessa dignità alimentare. Considerarli scarti significa sprecare non solo cibo, ma anche **suolo, acqua, energia, lavoro e tempo**. Significa, in altre parole, confondere la qualità con l’apparenza.

Il valore di questa iniziativa sta anche nella capacità di mettere insieme realtà diverse della filiera: da un lato la produzione, dall’altro **Camst**, che può portare questi prodotti nelle mense e quindi direttamente nel piatto delle persone. La **lotta allo spreco** non può limitarsi al recupero, pur fondamentale, ma deve partire dalla prevenzione. È questa la direzione indicata anche dal **Target 12.3 dell’Agenda ONU 2030**: dimezzare lo spreco alimentare e ridurre le perdite lungo la filiera. Dobbiamo uscire dalla società dello scarto e costruire un modello capace di valorizzare insieme il cibo, il lavoro agricolo e i produttori”.



Andrea Segrè, direttore scientifico dell’Osservatorio internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero di Last Minute Market

Grillini: “Qualità oltre la perfezione estetica”

«Negli anni il nostro impegno contro lo spreco alimentare si è tradotto in iniziative di educazione, collaborazioni con realtà come Last Minute Market e progetti di

sensibilizzazione come Sprecometro nelle scuole – spiega **Mattia Grillini, vicepresidente Camst group** - Con “Scelti perché buoni” interveniamo ancora più a monte nella filiera, valorizzando prodotti agricoli che rischiano di essere esclusi dal mercato per ragioni puramente estetiche.

Per **Camst group** la lotta allo spreco non significa solo recuperare ciò che rischia di andare perduto, ma soprattutto **fare prevenzione**. È una responsabilità condivisa tra produttori, ristorazione e cittadini: vogliamo contribuire a diffondere una cultura in cui la qualità di un alimento venga riconosciuta per il suo valore reale, e non per la sua perfezione estetica».



L'impatto ambientale del progetto

Le 16 tonnellate di ortaggi che il progetto punta a valorizzare nei primi sei mesi corrispondono a un impatto potenziale di **28,3 tonnellate di CO₂**, equivalenti alle emissioni generate percorrendo circa 236.000 chilometri in auto, quasi sei volte il giro completo della Terra. A questi numeri si aggiungono **1.892 metri quadrati** di suolo occupato, pari a circa 7 campi da tennis regolamentari, e 368.163 litri d'acqua, equivalenti a oltre 6.100 docce da cinque minuti. I dati sono elaborati dall'**Osservatorio internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero di Last Minute Market**.

Numeri che ricordano come ogni alimento escluso dal consumo porti con sé un costo ambientale già sostenuto: acqua, suolo, energia, lavoro e risorse impiegate nei processi produttivi.

Comunicazione e filiera cooperativa

Ad accompagnare il progetto sarà la **campagna di comunicazione “Scelti perché buoni”**, che attraverso canali digitali e affissioni nei locali **Tavolamica** inviterà i consumatori a superare i pregiudizi legati all'aspetto dei prodotti e a riconoscere il valore delle risorse impiegate per produrli.

Il tema si inserisce in uno scenario più ampio. Secondo le stime di **FAO e UNEP**, lungo la filiera agroalimentare mondiale viene perso o sprecato circa il 30% del cibo prodotto: il 13,2% tra raccolta e distribuzione prima della vendita e un ulteriore 19% nella distribuzione, nella ristorazione e nelle abitazioni. La FAO stima inoltre che perdite e sprechi alimentari siano responsabili dell'8-10% delle emissioni globali di gas serra. In Italia, l'Osservatorio internazionale Waste Watcher ha stimato per il 2025 perdite agricole pari a 2,09 milioni di tonnellate annue, il 40,9% dello spreco lungo l'intera filiera.

In questo contesto, “Scelti perché buoni” propone una risposta concreta: **Camst group** acquista da Agribologna prodotti ortofrutticoli imperfetti, mentre Agribologna e Conor assicurano l'approvvigionamento e valorizzano il lavoro dei soci produttori, evitando che alimenti pienamente commestibili e di qualità vengano svalutati o esclusi dal mercato. **Un esempio di collaborazione tra attori della filiera agroalimentare cooperativa**, con benefici ambientali, economici e sociali. (lg)

*In apertura da sinistra: Andrea Segrè, direttore scientifico dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero di Last Minute Market, Franco Linguerrì, presidente di Agribologna, e Mattia Grillini, vicepresidente di **Camst group***

[Esporta pdf](#)

24 giugno 2026



Fabrizio Pattuelli
fabrizio@italiafruit.net

Vedi anche

LEGACOOP

BOLOGNA



ASSOCIAZIONE | FARE UNA COOP | COOPERATIVE | SISTEMA LEGACOOP | NEWS | EVENTI | CONTATTI

AREA ASSOCIATI



NOTIZIE

AGROALIMENTARE | "SCELTI PERCHÉ BUONI": UNA FILIERA COOPERATIVA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE

"SCELTI PERCHÉ BUONI": UNA FILIERA COOPERATIVA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE

Data: 25/06/2026

Al via il progetto di [Camst group](#), [Agribologna](#) e [Conor](#) per valorizzare prodotti ortofruitticoli imperfetti

Dare valore a prodotti ortofruitticoli buoni, sicuri e nutrienti che rischiano di essere esclusi dal mercato per motivi estetici: è questo l'obiettivo di "Scelti perché buoni", il progetto promosso da [Camst group](#) insieme ad [Agribologna](#) e [Conor](#) che coinvolge produzione agricola, distribuzione e ristorazione in un'ottica di filiera sostenibile.

Presentata a Bologna negli spazi dello storico Bass'otto, l'iniziativa prevede l'acquisto e la valorizzazione di ortaggi di stagione visivamente imperfetti – come melanzane, zucchine, cetrioli e carote – che saranno utilizzati nei menu di sei ristoranti [Tavolamica](#) del territorio, a partire dal 1° luglio (Villanova, Corticella, Centergross, Zola Predosa, Minerbio e Casalecchio).

Nei primi sei mesi di sperimentazione si stima il recupero di circa **16 tonnellate di ortaggi**, trasformando un potenziale scarto in una risorsa per la filiera agricola locale. Un intervento che produce benefici anche sul piano ambientale, considerando l'elevato costo in termini di emissioni, consumo di acqua e utilizzo del suolo legato agli alimenti che non arrivano al consumo.

Il progetto sarà accompagnato da una campagna di sensibilizzazione rivolta ai consumatori, per promuovere scelte di acquisto più consapevoli e superare i pregiudizi legati all'aspetto dei prodotti.

In un contesto in cui circa il 30% del cibo prodotto a livello globale viene perso o sprecato lungo la filiera agroalimentare, "Scelti perché buoni" rappresenta un esempio concreto di collaborazione tra realtà del mondo cooperativo per la prevenzione degli sprechi, la valorizzazione del lavoro agricolo e la riduzione dell'impatto ambientale.

Camst Soc. Coop A.R.L.

Via Tosarelli 318 – frazione Villanova 40055 Castenaso BO
telefono +39 051 2107411

mail@camstgroup.com camstgroup.com/

Consorzio Agribologna

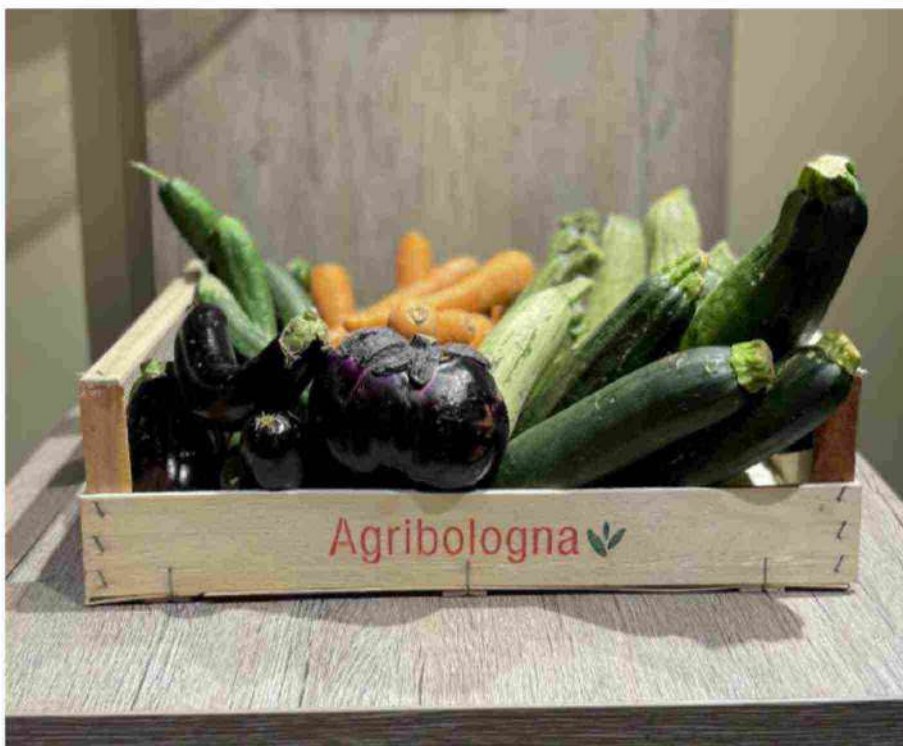
Via delle Viti 7 – 40127 Bologna, BO
telefono 0519941100 051/9941102

info@agribologna.it www.agribologna.it

Conor S.r.l.

Via Delle Viti 7 – 40127 Bologna, BO
telefono 0519941100

info@conorsrl.it www.conorsrl.it/



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047



"Scelti perche' buoni" Camst group, Agribologna e Conor contro lo spreco alimentare

CAMST GROUP, AGRIBOLOGNA E CONOR LANCIANO SCELTI PERCHÉ BUONI. Al via il progetto che valorizza gli ortaggi esteticamente imperfetti e previene lo spreco alimentare lungo la filiera Bologna, 24 giugno 2026. Dare valore a prodotti ortofruttili buoni, sicuri e nutrienti che rischiano di essere esclusi dal mercato per motivi puramente estetici. Con questo obiettivo nasce Scelti perché buoni, il nuovo progetto promosso da **Camst** group, Agribologna e Conor, società del Gruppo Agribologna, che unisce produzione agricola, distribuzione e ristorazione in un modello concreto di filiera sostenibile orientato alla prevenzione dello spreco alimentare. L'iniziativa è stata presentata stamattina a Bologna nei locali dello storico Bass'otto, il primo self service aperto in Italia, alla presenza di Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market e direttore scientifico della Campagna Spreco Zero, Franco Linguerri, presidente di Agribologna, e Mattia Grillini, vicepresidente di **Camst** group. Scelti perché buoni prevede l'acquisto e la valorizzazione di ortaggi di stagione visivamente imperfetti in particolare melanzane, zucchine, cetrioli e carote che verranno utilizzati nei menu di una prima selezione di sei ristoranti di **Camst** group a Bologna e provincia: a partire dal 1° luglio saranno coinvolti i locali **Tavolamica** Villanova, Corticella, Centergross, Zola Predosa, Minerbio e Casalecchio. Nei primi sei mesi di sperimentazione, il progetto punta a valorizzare circa 16 tonnellate di ortaggi, trasformando un potenziale fattore di esclusione commerciale in un'opportunità per la filiera agricola locale. L'impatto ambientale Sedici tonnellate di ortaggi recuperati possono generare un impatto pari a 28,3 tonnellate di CO2: una quantità equivalente alle emissioni prodotte percorrendo circa 236.000 chilometri in auto, quasi sei volte il giro completo della Terra. L'occupazione di suolo associata è pari a 1.892 metri quadrati, circa 7 campi da tennis regolamentari. Il consumo idrico raggiunge 368.163 litri d'acqua, equivalenti a oltre 6.100 docce da cinque minuti (dati elaborati dall'Osservatorio internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero di Last Minute Market). Sono numeri che confermano l'importanza del contrasto allo spreco, ogni alimento che non arriva al consumo porta con sé un costo ambientale già sostenuto. La campagna di sensibilizzazione Ad accompagnare il progetto sarà la campagna di comunicazione Scelti perché buoni, pensata per sensibilizzare i consumatori sul valore delle scelte consapevoli e sul ruolo che ciascuno può svolgere nella prevenzione dello spreco alimentare. Attraverso i canali digitali e le affissioni nei locali **Tavolamica**, si inviterà a superare i pregiudizi legati all'aspetto dei prodotti e a riconoscere il valore delle risorse impiegate per produrli. Un fenomeno che riguarda tutta la filiera. Lo spreco alimentare rappresenta una delle principali sfide ambientali, economiche e sociali a livello globale. Secondo le stime di FAO e UNEP, lungo la filiera agroalimentare mondiale viene perso o sprecato circa il 30% del cibo prodotto: il 13,2% va perso tra raccolta e distribuzione prima della vendita, mentre un ulteriore 19% viene sprecato nella distribuzione, nella ristorazione e nelle abitazioni. La stessa FAO stima che perdite e sprechi alimentari siano responsabili di circa l'8-10% delle emissioni globali di gas serra. In Italia, l'Osservatorio internazionale Waste Watcher ha stimato che le perdite nel settore agricolo ammontano a 2,09 milioni di tonnellate annue nel 2025, equivalenti al 40,9% del totale dello spreco lungo tutta la filiera. In questo contesto, una quota significativa della produzione ortofruttila fatica a trovare sbocco commerciale per non conformità di tipo esclusivamente estetico. Attraverso il progetto, **Camst** group acquista da Agribologna prodotti ortofruttili imperfetti, garantendo continuità economica alle aziende agricole e contribuendo a ridurre lo spreco di risorse già impiegate nei processi produttivi. Agribologna e Conor assicurano l'approvvigionamento dei prodotti e valorizzano il lavoro dei soci, evitando che produzioni pienamente commestibili e di qualità vengano svalutate o escluse dal mercato. L'iniziativa rappresenta infatti un esempio concreto di collaborazione tra attori della filiera agroalimentare del mondo cooperativo, con benefici ambientali, economici e sociali: prevenzione degli sprechi, maggiore valorizzazione del lavoro agricolo e promozione di comportamenti di acquisto più responsabili. «Scelti perché buoni è un progetto importante perché interviene prima che lo spreco si formi» commenta Andrea Segrè, direttore scientifico dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero di Last Minute Market - Siamo portati a pensare allo spreco alimentare solo quando il cibo arriva alla fine del suo percorso: nei magazzini, nei punti vendita, nelle mense, nelle case. Qui, invece, il messaggio è ancora più forte: il valore del cibo va riconosciuto fin dall'origine, nei campi, nel lavoro agricolo, nelle risorse naturali utilizzate per produrlo. Una zucchina curva, una carota irregolare, una melanzana o un cetriolo non perfetti dal punto di vista



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047-IT074A



estetico non valgono meno: hanno lo stesso valore nutrizionale, la stessa sicurezza, lo stesso sapore, la stessa dignità alimentare. Considerarli scarti significa sprecare non solo cibo, ma anche suolo, acqua, energia, lavoro, tempo. Significa confondere la qualità con l'apparenza. Il progetto è un esempio di prevenzione dello spreco lungo la filiera. Valorizzare nei menu dei ristoranti **Tavolamica** ortaggi di stagione esteticamente imperfetti significa trasformare un potenziale scarto in risorsa, riconoscere il lavoro dei produttori, ridurre l'impatto ambientale e offrire ai consumatori un'occasione di scelta più consapevole. La lotta allo spreco non può limitarsi al recupero, pur fondamentale: deve partire dalla prevenzione. Ed è proprio questa la direzione indicata anche dal Target 12.3 dell'Agenda ONU 2030: dimezzare lo spreco alimentare e ridurre le perdite lungo la filiera. «Il nostro impegno contro lo spreco alimentare negli anni ci ha visto promuovere iniziative di educazione alimentare, collaborazioni con realtà come Last Minute Market e progetti di sensibilizzazione e monitoraggio come Sprecometro nelle scuole. Con Scelti perchè buoni interveniamo ancora più a monte nella filiera, valorizzando prodotti agricoli che rischiano di essere esclusi dal mercato per ragioni puramente visive spiega Mattia Grillini, vicepresidente **Camst** group. Per **Camst** group la lotta allo spreco non significa soltanto recuperare ciò che rischia di essere perso, ma anche prevenzione commenta Grillini -, si tratta di una responsabilità che coinvolge produttori, imprese della ristorazione e cittadini. Vogliamo contribuire a diffondere una cultura in cui la qualità di un alimento venga riconosciuta per il suo valore reale e non per la sua perfezione estetica. Ogni prodotto recuperato significa minore impatto ambientale, maggiore valorizzazione del lavoro agricolo e un sistema alimentare più sostenibile per tutti". In natura le verdure non nascono con lo stampino, basta un colpo di vento o un po' di pioggia di troppo per far curvare una carota o segnare la buccia di una mela commenta Franco Linguerrì, presidente di Agribologna, che prosegue: Questo non tocca minimamente la freschezza, il sapore, il valore alimentare o la sicurezza di quello che mangiamo. Valorizzare questa produzione che è solo esteticamente non conforme significa restituirle il giusto valore e pagare dignitosamente il lavoro dei contadini. La sostenibilità di questo progetto si conta in quintali, anzi tonnellate di cibo gustoso e sano che finiranno nei piatti e nella vita delle persone, anziché nella spazzatura. Siamo più che mai orgogliosi e motivati e grati a **Camst** per la fiducia e il coinvolgimento. **Camst** group è una Società Cooperativa Benefit nata nel 1945 a Bologna. L'azienda conta oltre 10.000 dipendenti, 80 milioni di pasti prodotti (dati bilancio 2025). È 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. GRUPPO AGRIBOLOGNA con sede a Bologna, è una vera e propria filiera dedicata a gestire tutte le fasi di produzione, lavorazione e distribuzione dell'ortofrutta fresca, assicurando qualità costante, sicurezza alimentare, tracciabilità e cultura del territorio. A custodia della terra le tecniche adottate sono di coltivazione integrata (certificazione SQNPI) e biologica. Ad oggi vede 2.500 clienti nei canali GDO, ristorazione commerciale, collettiva e retail tradizionale, un fatturato consolidato nel 2024 di oltre 280 mln (totale gruppo) e 257 dipendenti, e 35.000 mq di magazzini refrigerati confermandosi come una delle più significative realtà italiane di settore. Le principali società del gruppo sono: Consorzio Agribologna, società capogruppo; CONOR, azienda leader nella distribuzione dei prodotti ortofrutticoli freschi nel canale Horeca con oltre 21 piattaforme attive in Italia e 2 in Europa e ARANDIS società commerciale specializzata nella distribuzione ai canali GDO e Normal Trade. I brand del gruppo sono Fresco Senso dedicato alla frutta fresca di IV gamma, pronta da mangiare e Questo l'ho fatto io, dedicato ai prodotti ortofrutticoli di I gamma confezionati, coltivati dai soci della cooperativa. Gruppo Agribologna, il futuro ha radici profonde. CONOR da oltre 60 anni, CONOR - Gruppo Agribologna - è impegnata nella selezione e distribuzione di ortofrutta fresca per i canali della ristorazione. Per garantire freschezza e qualità a livello nazionale, CONOR ha ideato e messo a punto una rete logistica su tutto il territorio nazionale, estendendosi anche a livello europeo. Conor distribuisce ogni giorno un'ampia gamma di ortofrutta fresca tradizionale e biologica, IV e V gamma, con oltre 1.000 referenze gestite, dedicate a tutto il comparto della ristorazione. Conor, l'ortofrutta per la ristorazione italiana. Commenti

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047-IT074A

Home > Attualità > Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti



Attualità

Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti

By Red - 24/06/2026 1 0

Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti

[f Facebook](#)
[X Twitter](#)
[p Pinterest](#)
[WhatsApp](#)

Roma, 24 giu. (askanews) – Dare valore a prodotti ortofrutticoli buoni, sicuri e nutrienti che rischiano di essere esclusi dal mercato per motivi puramente estetici. Con questo obiettivo nasce "Scelti perché buoni", il nuovo progetto promosso da **Camst** group, Agribologna e Conor, società del Gruppo Agribologna, che unisce produzione agricola, distribuzione e ristorazione in un modello concreto di filiera sostenibile orientato alla prevenzione dello spreco alimentare.

EMMEGI REVISO
Consulenza aziendale e gestione contabile

✉ segreteria@emmegireviso.it

Tel. +39 0816123885

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047-IT074A

L'iniziativa è stata presentata stamattina a Bologna. Scelti perchè buoni prevede l'acquisto e la valorizzazione di ortaggi di stagione visivamente imperfetti e in particolare melanzane, zucchine, cetrioli e carote, che verranno utilizzati nei menu di una prima selezione di sei ristoranti di Camst group a Bologna e provincia: a partire dal primo luglio saranno coinvolti i locali Tavolamica Villanova, Corticella, Centergross, Zola Predosa, Minerbio e Casalecchio.

Nei primi sei mesi di sperimentazione, il progetto punta a valorizzare circa 16 tonnellate di ortaggi, trasformando un potenziale fattore di esclusione commerciale in un'opportunità per la filiera agricola locale. Sedici tonnellate di ortaggi recuperati possono generare un impatto pari a 28,3 tonnellate di CO2: una quantità equivalente alle emissioni prodotte percorrendo circa 236.000 chilometri in auto, quasi sei volte il giro completo della Terra.

Ad accompagnare il progetto sarà la campagna di comunicazione Scelti perchè buoni, pensata per sensibilizzare i consumatori sul valore delle scelte consapevoli e sul ruolo che ciascuno può svolgere nella prevenzione dello spreco alimentare.

Pochi sanno che una quota significativa della produzione ortofrutticola fatica a trovare sbocco commerciale per non conformità di tipo esclusivamente estetico. Attraverso il progetto, Camst group acquista da Agribologna prodotti ortofrutticoli imperfetti, garantendo continuità economica alle aziende agricole e contribuendo a ridurre lo spreco di risorse già impiegate nei processi produttivi. Agribologna e Conor assicurano l'approvvigionamento dei prodotti e valorizzano il lavoro dei soci, evitando che produzioni pienamente commestibili e di qualità vengano svalutate o escluse dal mercato.

Previous article

Di lavoro, Meloni: manteniamo impegni, stop con assistenzialismo esasperato

POST RECENTI

ATTUALITÀ



Di lavoro, Meloni: manteniamo impegni, stop con assistenzialismo esasperato

Roma, 24 giu. (askanews) - "Oggi il Senato ha approvato in via definitiva il decreto lavoro. Manteniamo gli impegni presi con gli italiani: difendere chi..."

24/06/2026

ATTUALITÀ

ATTUALITÀ



Confagri Mantova: raccolta cereali, quotazione 2026 troppo basse

Roma, 24 giu. (askanews) - La campagna di raccolta cereali 2026 è alle prime fasi iniziali (al via le trebbiature di orzo e frumento) ed è...

24/06/2026

ATTUALITÀ

POST POPOLARI



Di lavoro, Meloni: manteniamo impegni, stop con assistenzialismo esasperato



Confagri Mantova: raccolta cereali, quotazione 2026 troppo basse



Riabilitazione in acqua anche per gli "animali di nessuno" in Sardegna



Iran, scoppia caso basi italiane. Rutte rivela: 500 voli. Ma Difesa smentisce



Omar: "Nelle malattie rare la tutela mentale è un diritto di cura"

Scelti perche' buoni **Camst** group, Agribologna e Conor contro lo spreco alimentare

(Agen Food) Bologna, 24 giu. Dare valore a prodotti ortofrutticoli buoni, sicuri e nutrienti che rischiano di essere esclusi dal mercato per motivi puramente estetici. Con questo obiettivo nasce **Scelti perché buoni**, il nuovo progetto promosso da **Camst** group, Agribologna e Conor, società del , che unisce produzione agricola, distribuzione e ristorazione in un modello concreto di filiera sostenibile orientato alla prevenzione dello spreco alimentare. L'iniziativa è stata presentata stamattina a Bologna nei locali dello storico Bass'otto, il primo self service aperto in Italia, alla presenza di Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market e direttore scientifico della Campagna Spreco Zero, Franco Linguerri, presidente di Agribologna, e Mattia Grillini, vicepresidente di **Camst** group. **Scelti perché buoni** prevede l'acquisto e la valorizzazione di ortaggi di stagione visivamente imperfetti in particolare melanzane, zucchine, cetrioli e carote che verranno utilizzati nei menu di una prima selezione di sei ristoranti di **Camst** group a Bologna e provincia: a partire dal 1° luglio saranno coinvolti i locali **Tavolamica** Villanova, Corticella, Centergross, Zola Predosa, Minerbio e Casalecchio. Nei primi sei mesi di sperimentazione, il progetto punta a valorizzare circa 16 tonnellate di ortaggi, trasformando un potenziale fattore di esclusione commerciale in un'opportunità per la filiera agricola locale. L'impatto ambientale Sedici tonnellate di ortaggi recuperati possono generare un impatto pari a 28,3 tonnellate di CO₂: una quantità equivalente alle emissioni prodotte percorrendo circa 236.000 chilometri in auto, quasi sei volte il giro completo della Terra. L'occupazione di suolo associata è pari a 1.892 metri quadrati, circa 7 campi da tennis regolamentari. Il consumo idrico raggiunge 368.163 litri d'acqua, equivalenti a oltre 6.100 docce da cinque minuti (dati elaborati dall'Osservatorio internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero di Last Minute Market). Sono numeri che confermano l'importanza del contrasto allo spreco, ogni alimento che non arriva al consumo porta con sé un costo ambientale già sostenuto. La campagna di sensibilizzazione **Ad accompagnare il progetto** sarà la campagna di comunicazione **Scelti perché buoni**, pensata per sensibilizzare i consumatori sul valore delle scelte consapevoli e sul ruolo che ciascuno può svolgere nella prevenzione dello spreco alimentare. Attraverso i canali digitali e le affissioni nei locali **Tavolamica**, si inviterà a superare i pregiudizi legati all'aspetto dei prodotti e a riconoscere il valore delle risorse impiegate per produrli. Un fenomeno che riguarda tutta la filiera Lo spreco alimentare rappresenta una delle principali sfide ambientali, economiche e sociali a livello globale. Secondo le stime di FAO e UNEP, lungo la filiera agroalimentare mondiale viene perso o sprecato circa il 30% del cibo prodotto: il 13,2% va perso tra raccolta e distribuzione prima della vendita, mentre un ulteriore 19% viene sprecato nella distribuzione, nella ristorazione e nelle abitazioni. La stessa FAO stima che perdite e sprechi alimentari siano responsabili di circa l'8-10% delle emissioni globali di gas serra. In Italia, l'Osservatorio internazionale Waste Watcher ha stimato che le perdite nel settore agricolo ammontano a 2,09 milioni di tonnellate annue nel 2025, equivalenti al 40,9% del totale dello spreco lungo tutta la filiera. In questo contesto, una quota significativa della produzione ortofrutticola fatica a trovare sbocco commerciale per non conformità di tipo esclusivamente estetico. Attraverso il progetto, **Camst** group acquista da Agribologna prodotti ortofrutticoli imperfetti, garantendo continuità economica alle aziende agricole e contribuendo a ridurre lo spreco di risorse già impiegate nei processi produttivi. Agribologna e Conor assicurano l'approvvigionamento dei prodotti e valorizzano il lavoro dei soci, evitando che produzioni pienamente commestibili e di qualità vengano svalutate o escluse dal mercato. L'iniziativa rappresenta infatti un esempio concreto di collaborazione tra attori della filiera agroalimentare del mondo cooperativo, con benefici ambientali, economici e sociali: prevenzione degli sprechi, maggiore valorizzazione del lavoro agricolo e promozione di comportamenti di acquisto più responsabili. **Scelti perché buoni** è un progetto importante perché interviene prima che lo spreco si formi commenta Andrea Segrè, direttore scientifico dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero di Last Minute Market -. Siamo portati a pensare allo spreco alimentare solo quando il cibo arriva alla fine del suo percorso: nei magazzini, nei punti vendita, nelle mense, nelle case. Qui, invece, il messaggio è ancora più forte: il valore del cibo va riconosciuto fin dall'origine, nei campi, nel lavoro agricolo, nelle risorse naturali utilizzate per produrlo. Una zucchina curva, una carota irregolare, una melanzana o un cetriolo non perfetti dal punto di vista estetico non valgono meno: hanno lo stesso valore nutrizionale, la stessa sicurezza, lo stesso sapore, la stessa dignità alimentare. Considerarli scarti significa sprecare non solo cibo, ma anche suolo, acqua, energia, lavoro, tempo. Significa confondere la qualità con l'apparenza. Il progetto è un esempio di prevenzione dello spreco lungo la filiera.





Con Scelti perchè buoni´ interveniamo ancora più a monte nella filiera, valorizzando prodotti agricoli che rischiano di essere esclusi dal mercato per ragioni puramente visive spiega Mattia Grillini , vicepresidente **Camst** group -. Per **Camst** group la lotta allo spreco non significa soltanto recuperare ciò che rischia di essere perso, ma anche prevenzione, si tratta di una responsabilità che coinvolge produttori, imprese della ristorazione e cittadini. In natura le verdure non nascono con lo stampino´, basta un colpo di vento o un po´ di pioggia di troppo per far curvare una carota o segnare la buccia di una mela commenta Franco Linguerra , presidente di Agribolona, che prosegue -, questo non tocca minimamente la freschezza, il sapore, il valore alimentare o la sicurezza di quello che mangiamo. Valorizzare questa produzione che è solo esteticamente non conforme significa restituirle il giusto valore e pagare dignitosamente il lavoro dei contadini.



ALIMENTANDO

IL PERIODICO DEL SETTORE ALIMENTARE

DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

HOME
LUXURYBEVERAGE
MERCATOBIO
ORTOFRUTTA

CARNI

DOLCI&SALATI
RETAIL

SALUMI

FIERE

SURGELATI

FORMAGGI

TECNOLOGIE

GROCERY

VINI

< Precedente Prossimo >



Ortaggi imperfetti nei menù di Camst Group: al via il progetto 'Scelti perché buoni'

24 Giugno 2026 - 17:18 | Categorie: Ortofrutta | Tag: Agribologna, Camst Group, Conor, ortaggi imperfetti, Tavolamica

Bologna – Nasce 'Scelti perché buoni', il progetto che valorizza gli ortaggi esteticamente imperfetti e previene lo spreco alimentare lungo la filiera agroalimentare. L'iniziativa è stata sviluppata da Camst Group, tra i principali operatori italiani della ristorazione collettiva, insieme ad Agribologna, cooperativa di produttori ortofrutticoli, e a Conor, società del Gruppo Agribologna specializzata nella distribuzione di prodotti freschi.

Presentato il 24 giugno a Bologna, il progetto punta a dare valore commerciale a ortaggi di stagione perfettamente commestibili, sicuri e nutrienti che spesso faticano a trovare sbocco sul mercato per caratteristiche estetiche non conformi agli standard richiesti.

Dal 1° luglio questi prodotti entreranno nei menu di sei ristoranti Tavolamica di Camst Group a Bologna e provincia. Attraverso l'acquisto diretto degli ortaggi, l'azienda garantisce continuità economica ai produttori agricoli, mentre Agribologna e Conor ne assicurano approvvigionamento e valorizzazione lungo la filiera.

Nella fase iniziale, della durata di sei mesi, il progetto prevede il recupero di circa 16 tonnellate di ortaggi. L'iniziativa sarà accompagnata da una campagna di sensibilizzazione. (ML)

LE NOSTRE RIVISTE

In questa sezione sono disponibili i numeri delle riviste del gruppo Tespi dedicate al settore alimentare:

Salumi&Consumi
Salumi&Tecnologie
Carni&Consumi
Formaggi&Consumi
Formaggi&Tecnologie
DolciSalati&Consumi
Surgelati&Consumi
Grocery&Consumi
Vini&Consumi
Luxury Food & Beverage
The Italian Food Magazine
Tech4Food
Italy For Asia

GLI EDITORIALI DEL

ALTO ADIGE


[Cronaca](#) [Italia-Mondo](#) [Economia](#) [Sport](#) [Cultura e Spettacoli](#) [Foto](#) [Video](#) [Prima pagina](#) [Business Wire](#) [Comuni](#) [Altro](#)
[SALUTE E BENESSERE](#) [VIAGGIART](#) [SCIENZA E TECNICA](#) [AMBIENTE ED ENERGIA](#) [TERRA E GUSTO](#) [QUI EUROPA](#)
[Prima pagina](#) > [Terra e Gusto](#) > [Verdure 'brutte' ma buon...](#)

TERRA E GUSTO

Verdure 'brutte' ma buone in mensa, da Bologna parte un progetto anti-spreco



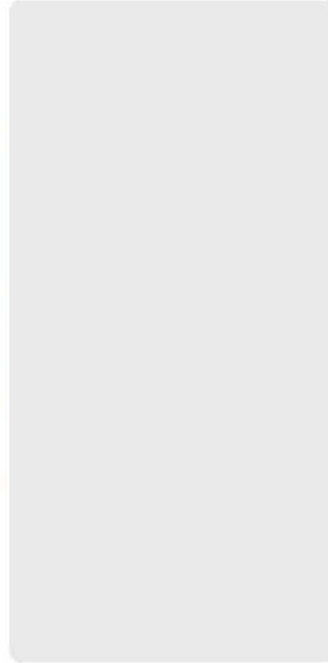
24 giugno 2026 • 12:04

(ANSA) - BOLOGNA, 24 GIU - Dare

valore a prodotti ortofruttili buoni, sicuri e nutrienti che rischiano di essere esclusi dal mercato per motivi puramente estetici. È l'obiettivo di 'Scelti perché buoni', progetto promosso da Camst group, Agribologna e Conor, società del Gruppo Agribologna, che unisce produzione agricola, distribuzione e ristorazione in un modello di filiera sostenibile orientato alla prevenzione dello spreco alimentare. Il progetto prevede l'acquisto e la valorizzazione di ortaggi di stagione visivamente imperfetti - in particolare melanzane, zucchine, cetrioli e carote - nei menu di una prima selezione di sei ristoranti di Camst group a Bologna e provincia. A partire dal primo luglio si partirà in sei locali Tavolamica, il servizio di ristorazione Camst dedicato alla pausa pranzo con la formula del self service. Il progetto è embrionale ma ambizioso: in sei mesi punta a valorizzare circa 16 tonnellate di ortaggi, che potenzialmente hanno un impatto pari a 28,3 tonnellate di CO₂. Una quantità equivalente alle emissioni prodotte percorrendo circa 256.000 chilometri in auto, quasi sei volte il giro completo della Terra. Il consumo idrico raggiunge 368.165 litri d'acqua, equivalenti a oltre 6.100 docce da cinque minuti.

"Oltre al positivo impatto ambientale - ha spiegato alla conferenza stampa Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market e direttore scientifico della Campagna Spreco Zero - 'Scelti perché buoni' ci deve portare a una riflessione. Che il consumatore può scegliere qualcosa che non è perfetto dal punto di vista estetico ma è ugualmente buono. Anzi è un alimento perfettamente identico dal punto di vista nutrizionale. Se lo scartiamo, scartiamo un produttore, un consumatore. Cito il Papa con Laudato Si, dobbiamo uscire da questa società dello scarto".

Tra l'altro, ha sottolineato Franco Linguerri, presidente di Agribologna, si va incontro sempre più a prodotti validi ma inestetici, per via dell'uso sempre minore - "e più sostenibile" - di pesticidi e fertilizzanti, e dei danni provocati dagli eventi meteo estremi. "C'è un valore da recuperare - ha detto Mattia Grillini, vicepresidente di Camst Group - Quello del cibo. E oggi noi mettiamo il nostro piccolo mattoncino". (ANSA).



LEGGI ONLINE

Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti

Roma, 24 giu. (askanews) Dare valore a prodotti ortofrutticoli buoni, sicuri e nutrienti che rischiano di essere esclusi dal mercato per motivi puramente estetici. Con questo obiettivo nasce Scelti perché buoni, il nuovo progetto promosso da **Camst** group, Agribologna e Conor, società del Gruppo Agribologna, che unisce produzione agricola, distribuzione e ristorazione in un modello concreto di filiera sostenibile orientato alla prevenzione dello spreco alimentare. L'iniziativa è stata presentata stamattina a Bologna. Scelti perché buoni prevede l'acquisto e la valorizzazione di ortaggi di stagione visivamente imperfetti e in particolare



melanzane, zucchine, cetrioli e carote, che verranno utilizzati nei menu di una prima selezione di sei ristoranti di **Camst** group a Bologna e provincia: a partire dal primo luglio saranno coinvolti i locali **Tavolamica** Villanova, Corticella, Centergross, Zola Predosa, Minerbio e Casalecchio. Nei primi sei mesi di sperimentazione, il progetto punta a valorizzare circa 16 tonnellate di ortaggi, trasformando un potenziale fattore di esclusione commerciale in un'opportunità per la filiera agricola locale. Sedici tonnellate di ortaggi recuperati possono generare un impatto pari a 28,3 tonnellate di CO₂: una quantità equivalente alle emissioni prodotte percorrendo circa 236.000 chilometri in auto, quasi sei volte il giro completo della Terra. Ad accompagnare il progetto sarà la campagna di comunicazione Scelti perché buoni, pensata per sensibilizzare i consumatori sul valore delle scelte consapevoli e sul ruolo che ciascuno può svolgere nella prevenzione dello spreco alimentare. Pochi sanno che una quota significativa della produzione ortofrutticola fatica a trovare sbocco commerciale per non conformità di tipo esclusivamente estetico. Attraverso il progetto, **Camst** group acquista da Agribologna prodotti ortofrutticoli imperfetti, garantendo continuità economica alle aziende agricole e contribuendo a ridurre lo spreco di risorse già impiegate nei processi produttivi. Agribologna e Conor assicurano l'approvvigionamento dei prodotti e valorizzano il lavoro dei soci, evitando che produzioni pienamente commestibili e di qualità vengano svalutate o escluse dal mercato.



24 giugno 2026

CHI SIAMO | LA REDAZIONE | AREA CLIENTI



Roma 34°C

ask@news

- [POLITICA](#) [ECONOMIA](#) [ESTERI](#) [CRONACA](#)
- [SPORT](#) [SOCIALE](#) [CULTURA](#) [SPETTACOLO](#)
- [VIDEONEWS](#) [+ALTRE SEZIONI](#) [+REGIONI](#)

Speciali:

- [ASIA](#) | [NOMI E NOMINE](#) | [CRISI CLIMATICA](#) | [CYBER AFFAIRS](#)
- [ASKAENERGY](#) | [ITALIANI NEL MONDO](#) | [EUROPA BUILDING](#)
- [MONDO TECH](#) | [USA-ITALIA](#)

Speciali:

- [Entro](#)
- [l'Europa](#) | [Pitti](#)
- [2026](#)



AGRIFOOD **ECONOMIA**

Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti

Di **Camst group**, **Agribologna** e **Conor** contro spreco alimentare

GIU 24, 2026 **Agroalimentare**

info & imprese



askanews

Segui la Pagina

185.577 follower

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047-IT074A



Roma, 24 giu. (askanews) – Dare valore a prodotti ortofrutticoli buoni, sicuri e nutrienti che rischiano di essere esclusi dal mercato per motivi puramente estetici. Con questo obiettivo nasce "Scelti perché buoni", il nuovo progetto promosso da [Camst](#) group, Agribologna e Conor, società del Gruppo Agribologna, che unisce produzione agricola, distribuzione e ristorazione in un modello concreto di filiera sostenibile orientato alla prevenzione dello spreco alimentare.

L'iniziativa è stata presentata stamattina a Bologna. Scelti perché buoni prevede l'acquisto e la valorizzazione di ortaggi di stagione visivamente imperfetti e in particolare melanzane, zucchine, cetrioli e carote, che verranno utilizzati nei menu di una prima selezione di sei ristoranti di [Camst](#) group a Bologna e provincia: a partire dal primo luglio saranno coinvolti i locali [Tavolamica](#) Villanova, Corticella, Centergross, Zola Predosa, Minerbio e Casalecchio.

Nei primi sei mesi di sperimentazione, il progetto punta a valorizzare circa 16 tonnellate di ortaggi, trasformando un potenziale fattore di esclusione commerciale in un'opportunità per la filiera agricola locale. Sedici tonnellate di ortaggi recuperati possono generare un impatto pari a 28,3 tonnellate di CO₂: una quantità equivalente alle emissioni prodotte percorrendo circa 236.000 chilometri in auto, quasi sei volte il giro completo della Terra.

Ad accompagnare il progetto sarà la campagna di comunicazione Scelti perché buoni, pensata per sensibilizzare i consumatori sul valore delle scelte consapevoli e sul ruolo che ciascuno può svolgere nella prevenzione dello spreco alimentare.

Pochi sanno che una quota significativa della produzione ortofrutticola fatica a trovare sbocco commerciale per non conformità di tipo esclusivamente estetico. Attraverso il progetto, [Camst](#) group acquista da Agribologna prodotti ortofrutticoli imperfetti, garantendo continuità economica alle aziende agricole e contribuendo a ridurre lo

spreco di risorse già impiegate nei processi produttivi. Agribologna e Conor assicurano l'approvvigionamento dei prodotti e valorizzano il lavoro dei soci, evitando che produzioni pienamente commestibili e di qualità vengano svalutate o escluse dal mercato.



AGRIFOOD CRONACA

Fèlsina celebra 60 anni dei Poggiali e 40 d... "Fontalloro"

GIU 24, 2026

AGRIFOOD ECONOMIA

Confagri Mantova: raccolta cereali, quo... troppo basse

GIU 24, 2026

AGRIFOOD ECONOMIA

Cia: ondata di caldo del 2026 costa... miliardi

GIU 24, 2026

- Home
- Salute e Benessere
- Sistema
- Abruzzo
- Molise
- Asia
- PCM - Attività di
- Politica
- Transizione
- Trasporti
- Basilicata
- Piemonte
- Governo
- Economia
- Ecologica
- Lifestyle e
- Calabria
- Puglia
- Crisi Climatica
- Chi siamo
- Esteri
- Scienza e
- Design
- Campania
- Sardegna
- Cyber Affairs
- La Redazione
- Cronaca
- Innovazione
- Made in Italy
- Emilia Romagna
- Sicilia
- Askaenergy
- Area Clienti
- Sport
- Agrifood
- Start Up
- Friuli Venezia
- Toscana
- Italiani nel mondo
- Disclaimer e
- Sociale
- Turismo
- Moda
- Giulia
- Trentino Alto
- Europa Building
- Privacy
- Cultura
- Motori
- Info e Imprese
- Lazio
- Adige
- Sguardi
- Informativa
- Spettacolo
- Videonews
- Liguria
- Umbria
- Mondo Tech
- Cookie
- Whistleblowing
- Publicità
- Lombardia
- Valle d'Aosta
- Dentro l'Europa
- Pitti 2026
- Marche
- Veneto

askanews

Editore: askanews S.p.A.
Sede Legale: Via Prenestina 685, 00155 Roma
Sedi Operative: Via Prenestina 683, 00155 Roma
Corso Europa 7, 20122 Milano - Via della Scala 11, 50123 Firenze
Ph. +39 06695391
Capitale Sociale: € 1.765.412,00 i.v. - P.I. 01719281006 - C.F. 07201450587

© 2026 askanews S.p.A.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047-IT074A



Zucchine storte, carote bitorzolute: ortaggi brutti, ma buoni: "Così ne salveremo 16 tonnellate" -

Zucchine storte, carote bitorzolute: ortaggi brutti, ma buoni: "Così ne salveremo 16 tonnellate"

La sperimentazione antispreco voluta dall'alleanza fra [Camst](#) Group, Agribologna e Conor in sei locali della provincia di Bologna. Andrea Segrè: "Il consumatore deve superare i pregiudizi legati all'aspetto"

24 Giugno 2026 alle 19:32

2 minuti di lettura

I Quartieri di Bologna

Leggi anche

La guida allo shopping del Gruppo Gedi

i

Consigli.it sceglie e raccomanda in maniera indipendente prodotti e servizi che si possono acquistare online o tramite la consulenza di esperti. Ogni volta che viene fatto un acquisto attraverso uno dei link presenti nel testo, Consigli.it riceve una commissione senza alcuna variazione del prezzo finale.



24 Giugno 2026 16:39

**CANALEUNO**WEB TV E NEWS
VENTIQUATTRO ORE AL GIORNO

HOMEPAGE

TV ON AIR

CONTATTI



ATTUALITÀ

Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti



Di Redazione

GIU 24, 2026



Roma, 24 giu. (askanews) – Dare valore a prodotti ortofrutticoli buoni, sicuri e nutrienti che rischiano di essere esclusi dal mercato per motivi puramente estetici. Con questo obiettivo nasce "Scelti perché buoni", il nuovo progetto promosso da [Camst group](#), Agribologna e Conor, società del Gruppo Agribologna, che unisce produzione agricola, distribuzione e ristorazione in un modello concreto di filiera sostenibile orientato alla prevenzione dello spreco alimentare.

L'iniziativa è stata presentata stamattina a Bologna. Scelti perchè buoni prevede l'acquisto e la valorizzazione di ortaggi di stagione visivamente imperfetti e in particolare melanzane, zucchine, cetrioli e carote, che verranno utilizzati nei menu di una prima selezione di sei ristoranti di [Camst group](#) a Bologna e provincia: a partire dal primo luglio saranno coinvolti i

RICERCA NEL SITO

Cerca



ARTICOLI RECENTI

Di lavoro, Meloni: manteniamo impegni, stop con assistenzialismo esasperato 24 Giugno 2026

Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti 24 Giugno 2026

Fèlsina celebra 60 anni dei Poggiali e 40 di "Rancia" e "Fontalloro" 24 Giugno 2026

Come gestire una crisi aziendale in Italia 24 Giugno 2026

Cia: ondata di caldo del 2026 costa all'agricoltura 1,5 miliardi 24 Giugno 2026

COMMENTI RECENTI

SEDE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047-IT074A

locali **Tavolamica** Villanova, Corticella, Centergross, Zola Predosa, Minerbio e Casalecchio.

Nei primi sei mesi di sperimentazione, il progetto punta a valorizzare circa 16 tonnellate di ortaggi, trasformando un potenziale fattore di esclusione commerciale in un'opportunità per la filiera agricola locale. Sedici tonnellate di ortaggi recuperati possono generare un impatto pari a 28,3 tonnellate di CO2: una quantità equivalente alle emissioni prodotte percorrendo circa 236.000 chilometri in auto, quasi sei volte il giro completo della Terra.

Ad accompagnare il progetto sarà la campagna di comunicazione Scelti perché buoni, pensata per sensibilizzare i consumatori sul valore delle scelte consapevoli e sul ruolo che ciascuno può svolgere nella prevenzione dello spreco alimentare.

Pochi sanno che una quota significativa della produzione ortofrutticola fatica a trovare sbocco commerciale per non conformità di tipo esclusivamente estetico. Attraverso il progetto, **Camst** group acquista da Agribologna prodotti ortofrutticoli imperfetti, garantendo continuità economica alle aziende agricole e contribuendo a ridurre lo spreco di risorse già impiegate nei processi produttivi. Agribologna e Conor assicurano l'approvvigionamento dei prodotti e valorizzano il lavoro dei soci, evitando che produzioni pienamente commestibili e di qualità vengano svalutate o escluse dal mercato.

■ Post Views: 18



« **DI lavoro, Meloni: manteniamo impegni, stop con assistenzialismo esasperato**

Fèlsina celebra 60 anni dei Poggiali e 40 di "Rancia" e "Fontalloro" »



Di Redazione

ARTICOLI CORRELATI



Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti

Roma, 24 giu. (askanews) Dare valore a prodotti ortofrutticoli buoni, sicuri e nutrienti che rischiano di essere esclusi dal mercato per motivi puramente estetici. Con questo obiettivo nasce Scelti perché buoni, il nuovo progetto promosso da **Camst** group, Agribologna e Conor, società del Gruppo Agribologna, che unisce produzione agricola, distribuzione e ristorazione in un modello concreto di filiera sostenibile orientato alla prevenzione dello spreco alimentare. L'iniziativa è stata presentata stamattina a Bologna. Scelti perché buoni prevede l'acquisto e la valorizzazione di ortaggi di stagione visivamente imperfetti e in particolare



melanzane, zucchine, cetrioli e carote, che verranno utilizzati nei menu di una prima selezione di sei ristoranti di **Camst** group a Bologna e provincia: a partire dal primo luglio saranno coinvolti i locali **Tavolamica** Villanova, Corticella, Centergross, Zola Predosa, Minerbio e Casalecchio. Nei primi sei mesi di sperimentazione, il progetto punta a valorizzare circa 16 tonnellate di ortaggi, trasformando un potenziale fattore di esclusione commerciale in un'opportunità per la filiera agricola locale. Sedici tonnellate di ortaggi recuperati possono generare un impatto pari a 28,3 tonnellate di CO2: una quantità equivalente alle emissioni prodotte percorrendo circa 236.000 chilometri in auto, quasi sei volte il giro completo della Terra. Ad accompagnare il progetto sarà la campagna di comunicazione Scelti perché buoni, pensata per sensibilizzare i consumatori sul valore delle scelte consapevoli e sul ruolo che ciascuno può svolgere nella prevenzione dello spreco alimentare. Pochi sanno che una quota significativa della produzione ortofrutticola fatica a trovare sbocco commerciale per non conformità di tipo esclusivamente estetico. Attraverso il progetto, **Camst** group acquista da Agribologna prodotti ortofrutticoli imperfetti, garantendo continuità economica alle aziende agricole e contribuendo a ridurre lo spreco di risorse già impiegate nei processi produttivi. Agribologna e Conor assicurano l'approvvigionamento dei prodotti e valorizzano il lavoro dei soci, evitando che produzioni pienamente commestibili e di qualità vengano svalutate o escluse dal mercato. ALTRI POST

Scelti perche' buoni, Camst group contro lo spreco alimentare

Al via il progetto, promosso in collaborazione con Agribologna e Conor, che valorizza gli ortaggi esteticamente imperfetti e previene lo spreco alimentare lungo la filiera Dare valore a prodotti ortofrutticoli buoni, sicuri e nutrienti che rischiano di essere esclusi dal mercato per motivi puramente estetici. Con questo obiettivo nasce Scelti perché buoni, il nuovo progetto promosso da Camst group, Agribologna e Conor, società del Gruppo Agribologna, che unisce produzione agricola, distribuzione e ristorazione in un modello concreto di filiera sostenibile orientato alla prevenzione dello spreco alimentare. L'iniziativa è stata presentata



stamattina a Bologna nei locali dello storico Bass'otto, il primo self service aperto in Italia, alla presenza di Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market e direttore scientifico della Campagna Spreco Zero, Franco Linguerrì, presidente di Agribologna, e Mattia Grillini, vicepresidente di Camst group. Scelti perché buoni prevede l'acquisto e la valorizzazione di ortaggi di stagione visivamente imperfetti - in particolare melanzane, zucchine, cetrioli e carote - che verranno utilizzati nei menu di una prima selezione di sei ristoranti di Camst group a Bologna e provincia: a partire dal 1° luglio saranno coinvolti i locali Tavolamica Villanova, Corticella, Centergross, Zola Predosa, Minerbio e Casalecchio. Nei primi sei mesi di sperimentazione, il progetto punta a valorizzare circa 16 tonnellate di ortaggi, trasformando un potenziale fattore di esclusione commerciale in un'opportunità per la filiera agricola locale. Sedici tonnellate di ortaggi recuperati possono generare un impatto pari a 28,3 tonnellate di CO2: una quantità equivalente alle emissioni prodotte percorrendo circa 236.000 chilometri in auto, quasi sei volte il giro completo della Terra. L'occupazione di suolo associata è pari a 1.892 metri quadrati, circa 7 campi da tennis regolamentari. Il consumo idrico raggiunge 368.163 litri d'acqua, equivalenti a oltre 6.100 docce da cinque minuti (dati elaborati dall'Osservatorio internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero di Last Minute Market). Sono numeri che confermano l'importanza del contrasto allo spreco, ogni alimento che non arriva al consumo porta con sé un costo ambientale già sostenuto. Ad accompagnare il progetto sarà la campagna di comunicazione Scelti perché buoni, pensata per sensibilizzare i consumatori sul valore delle scelte consapevoli e sul ruolo che ciascuno può svolgere nella prevenzione dello spreco alimentare. Attraverso i canali digitali e le affissioni nei locali Tavolamica, si inviterà a superare i pregiudizi legati all'aspetto dei prodotti e a riconoscere il valore delle risorse impiegate per produrli. Lo spreco alimentare rappresenta una delle principali sfide ambientali, economiche e sociali a livello globale. Secondo le stime di FAO e UNEP, lungo la filiera agroalimentare mondiale viene perso o sprecato circa il 30% del cibo prodotto: il 13,2% va perso tra raccolta e distribuzione prima della vendita, mentre un ulteriore 19% viene sprecato nella distribuzione, nella ristorazione e nelle abitazioni. La stessa FAO stima che perdite e sprechi alimentari siano responsabili di circa l'8-10% delle emissioni globali di gas serra. In Italia, l'Osservatorio internazionale Waste Watcher ha stimato che le perdite nel settore agricolo ammontano a 2,09 milioni di tonnellate annue nel 2025, equivalenti al 40,9% del totale dello spreco lungo tutta la filiera. In questo contesto, una quota significativa della produzione ortofrutticola fatica a trovare sbocco commerciale per non conformità di tipo esclusivamente estetico. Attraverso il progetto, Camst group acquista da Agribologna prodotti ortofrutticoli imperfetti, garantendo continuità economica alle aziende agricole e contribuendo a ridurre lo spreco di risorse già impiegate nei processi produttivi. Agribologna e Conor assicurano l'approvvigionamento dei prodotti e valorizzano il lavoro dei soci, evitando che produzioni pienamente commestibili e di qualità vengano svalutate o escluse dal mercato. L'iniziativa rappresenta infatti un esempio concreto di collaborazione tra attori della filiera agroalimentare, con benefici ambientali, economici e sociali: prevenzione degli sprechi, maggiore valorizzazione del lavoro agricolo e promozione di comportamenti di acquisto più responsabili. Scelti perché buoni è un progetto importante perché interviene prima che lo spreco si formi. Siamo portati a pensare allo spreco alimentare solo quando il cibo arriva alla fine del suo percorso: nei magazzini, nei punti vendita, nelle mense, nelle case. Qui, invece, il messaggio è ancora più forte: il valore del cibo va riconosciuto fin dall'origine, nei campi, nel lavoro agricolo, nelle risorse naturali utilizzate per produrlo. Una zucchina curva, una carota irregolare, una melanzana o un cetriolo non perfetti dal punto di vista estetico non valgono meno: hanno lo stesso valore nutrizionale, la stessa sicurezza, lo stesso sapore, la stessa dignità alimentare. Considerarli scarti significa sprecare non solo cibo, ma anche suolo, acqua, energia, lavoro, tempo. Significa confondere la qualità con l'apparenza. Il progetto è un esempio di prevenzione dello spreco lungo la filiera. Valorizzare nei menu dei ristoranti Tavolamica ortaggi di stagione esteticamente imperfetti significa trasformare un potenziale scarto in risorsa, riconoscere il lavoro dei produttori, ridurre l'impatto ambientale e



offrire ai consumatori un'occasione di scelta più consapevole. La lotta allo spreco non può limitarsi al recupero, pur fondamentale: deve partire dalla prevenzione. Ed è proprio questa la direzione indicata anche dal Target 12.3 dell'Agenda ONU 2030: dimezzare lo spreco alimentare e ridurre le perdite lungo la filiera, commenta Andrea Segrè, direttore scientifico dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero di Last Minute Market. Il nostro impegno contro lo spreco alimentare negli anni ci ha visto promuovere iniziative di educazione alimentare, collaborazioni con realtà come Last Minute Market e progetti di sensibilizzazione e monitoraggio come Sprecometro nelle scuole. Con Scelti perchè buoni' interveniamo ancora più a monte nella filiera, valorizzando prodotti agricoli che rischiano di essere esclusi dal mercato per ragioni puramente visive. Per **Camst** group la lotta allo spreco non significa soltanto recuperare ciò che rischia di essere perso, ma anche prevenzione, si tratta di una responsabilità che coinvolge produttori, imprese della ristorazione e cittadini. Vogliamo contribuire a diffondere una cultura in cui la qualità di un alimento venga riconosciuta per il suo valore reale e non per la sua perfezione estetica. Ogni prodotto recuperato significa minore impatto ambientale, maggiore valorizzazione del lavoro agricolo e un sistema alimentare più sostenibile per tutti, spiega Mattia Grillini, vicepresidente **Camst** group. In natura le verdure non nascono con lo stampino', basta un colpo di vento o un po' di pioggia di troppo per far curvare una carota o segnare la buccia di una mela. Questo non tocca minimamente la freschezza, il sapore, il valore alimentare o la sicurezza di quello che mangiamo. Valorizzare questa produzione che è solo esteticamente non conforme significa restituirle il giusto valore e pagare dignitosamente il lavoro dei contadini. La sostenibilità di questo progetto si conta in quintali, anzi tonnellate di cibo gustoso e sano che finiranno nei piatti e nella vita delle persone, anziché nella spazzatura. Siamo più che mai orgogliosi e motivati e grati a **Camst** per la fiducia e il coinvolgimento, commenta Franco Linguerrì, presidente di Agribologna.



HOME ATTUALITÀ NEWS DALL'ITALIA E DAL MONDO LAVORO MONDO POLITICA SANITÀ VIDEO NEWS



Paltrinieri: "Condizioni della Senna ancora precarie, chiedo un piano B per gli Europei"

(Adnkronos) - "Gli Europei di Parigi?..."



Uccide a colpi di fucile la moglie e il figlio, tragedia familiare a Camaiore

(Adnkronos) - Una tragedia familiare si...



Alimenti: da "Too Good To Go" mappa città più attive in riduzione spreco, Milano guida davanti a Roma e Firenze

(Adnkronos) - Lo spreco alimentare continua...



Milano, Cottarelli: "Io candidato sindaco? No comment"

(Adnkronos) - No comment da parte...

Home > Attualità > Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti



Attualità

Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti



By Redazione-Web - 24/06/2026



1



0

Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047-IT074A



f | Facebook

X | Twitter

P | Pinterest

WhatsApp

Roma, 24 giu. (askanews) – Dare valore a prodotti ortofrutticoli buoni, sicuri e nutrienti che rischiano di essere esclusi dal mercato per motivi puramente estetici. Con questo obiettivo nasce “Scelti perché buoni”, il nuovo progetto promosso da Camst group, Agribologna e Conor, società del Gruppo Agribologna, che unisce produzione agricola, distribuzione e ristorazione in un modello concreto di filiera sostenibile orientato alla prevenzione dello spreco alimentare.

L’iniziativa è stata presentata stamattina a Bologna. Scelti perché buoni prevede l’acquisto e la valorizzazione di ortaggi di stagione visivamente imperfetti e in particolare melanzane, zucchine, cetrioli e carote, che verranno utilizzati nei menu di una prima selezione di sei ristoranti di Camst group a Bologna e provincia: a partire dal primo luglio saranno coinvolti i locali Tavolamica Villanova, Corticella, Centergross, Zola Predosa, Minerbio e Casalecchio.

Nei primi sei mesi di sperimentazione, il progetto punta a valorizzare circa 16 tonnellate di ortaggi, trasformando un potenziale fattore di esclusione commerciale in un’opportunità per la filiera agricola locale. Sedici tonnellate di ortaggi recuperati possono generare un impatto pari a 28,3 tonnellate di CO2: una quantità equivalente alle emissioni prodotte percorrendo circa 236.000 chilometri in auto, quasi sei volte il giro completo della Terra.

Ad accompagnare il progetto sarà la campagna di comunicazione Scelti perché buoni, pensata per sensibilizzare i consumatori sul valore delle scelte consapevoli e sul ruolo che ciascuno può svolgere nella prevenzione dello spreco alimentare.

Pochi sanno che una quota significativa della produzione ortofrutticola fatica a trovare sbocco commerciale per non conformità di tipo esclusivamente estetico. Attraverso il progetto, Camst group acquista da Agribologna prodotti ortofrutticoli imperfetti, garantendo continuità economica alle aziende agricole e contribuendo a ridurre lo spreco di risorse già impiegate nei processi produttivi. Agribologna e Conor assicurano l’approvvigionamento dei prodotti e valorizzano il lavoro dei soci, evitando che produzioni pienamente commestibili e di qualità vengano svalutate o escluse dal mercato.



Previous article

DI lavoro, Meloni: manteniamo impegni, stop con assistenzialismo esasperato

POST RECENTI

ATTUALITÀ

ATTUALITÀ

EMMEGI REVISO
Consulenza aziendale e gestione contabile
segreteria@emmegireviso.it
Tel. +39 0816123885

POST POPOLARI



DI lavoro, Meloni: manteniamo impegni, stop con assistenzialismo esasperato



Confagri Mantova: raccolta cereali, quotazione 2026 troppo basse



Riabilitazione in acqua anche per gli “animali di nessuno” in Sardegna



Iran, scoppia caso basi italiane. Rutte rivela: 500 voli. Ma Difesa smentisce



Omar: “Nelle malattie rare la tutela mentale è un diritto di cura”



HOME ATTUALITÀ NEWS DALL'ITALIA E DAL MONDO LAVORO MONDO POLITICA SANITÀ VIDEO NEWS

Paltrinieri: "Condizioni della Senna ancora precarie, chiedo un piano B per gli Europei"



Uccide a colpi di fucile la moglie e il figlio, tragedia familiare a Camaione



Alimenti: da "Too Good To Go" mappa città più attive in riduzione spreco, Milano guida davanti a Roma e Firenze



Milano, Cottarelli: "Io candidato sindaco? No comment"



Home > Attualità > Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti



Attualità

Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti



By Redazione-Web - 24/06/2026



Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047-IT074A



Facebook



Twitter



Pinterest



WhatsApp

Roma, 24 giu. (askanews) – Dare valore a prodotti ortofrutticoli buoni, sicuri e nutrienti che rischiano di essere esclusi dal mercato per motivi puramente estetici. Con questo obiettivo nasce “Scelti perché buoni”, il nuovo progetto promosso da Camst group, Agribologna e Conor, società del Gruppo Agribologna, che unisce produzione agricola, distribuzione e ristorazione in un modello concreto di filiera sostenibile orientato alla prevenzione dello spreco alimentare.

L’iniziativa è stata presentata stamattina a Bologna. Scelti perché buoni prevede l’acquisto e la valorizzazione di ortaggi di stagione visivamente imperfetti e in particolare melanzane, zucchine, cetrioli e carote, che verranno utilizzati nei menu di una prima selezione di sei ristoranti di Camst group a Bologna e provincia: a partire dal primo luglio saranno coinvolti i locali Tavolamica Villanova, Corticella, Centergross, Zola Predosa, Minerbio e Casalecchio.

Nei primi sei mesi di sperimentazione, il progetto punta a valorizzare circa 16 tonnellate di ortaggi, trasformando un potenziale fattore di esclusione commerciale in un’opportunità per la filiera agricola locale. Sedici tonnellate di ortaggi recuperati possono generare un impatto pari a 28,3 tonnellate di CO2: una quantità equivalente alle emissioni prodotte percorrendo circa 236.000 chilometri in auto, quasi sei volte il giro completo della Terra.

Ad accompagnare il progetto sarà la campagna di comunicazione Scelti perché buoni, pensata per sensibilizzare i consumatori sul valore delle scelte consapevoli e sul ruolo che ciascuno può svolgere nella prevenzione dello spreco alimentare.

Pochi sanno che una quota significativa della produzione ortofrutticola fatica a trovare sbocco commerciale per non conformità di tipo esclusivamente estetico. Attraverso il progetto, Camst group acquista da Agribologna prodotti ortofrutticoli imperfetti, garantendo continuità economica alle aziende agricole e contribuendo a ridurre lo spreco di risorse già impiegate nei processi produttivi. Agribologna e Conor assicurano l’approvvigionamento dei prodotti e valorizzano il lavoro dei soci, evitando che produzioni pienamente commestibili e di qualità vengano svalutate o escluse dal mercato.



Previous article

DI lavoro, Meloni: manteniamo impegni, stop con assistenzialismo esasperato

ALTRI POST

ATTUALITÀ

ATTUALITÀ

EMMEGI REVISO
Consulenza aziendale e gestione contabile
segreteria@emmegireviso.it
Tel. +39 0816123885

POST POPOLARI



DI lavoro, Meloni: manteniamo impegni, stop con assistenzialismo esasperato



Confagri Mantova: raccolta cereali, quotazione 2026 troppo basse



Riabilitazione in acqua anche per gli “animali di nessuno” in Sardegna



Iran, scoppia caso basi italiane. Rutte rivela: 500 voli. Ma Difesa smentisce



Omar: “Nelle malattie rare la tutela mentale è un diritto di cura”



mercoledì, Giugno 24, 2026

HOME PAGE ATTUALITÀ NEWS DALL'ITALIA E DAL MONDO LAVORO MONDO POLITICA SANITÀ VIDEO NEWS

Tg Politico Parlamentare, l'edizione di mercoledì 24 giugno 2026

IRAN. BUFERA SU PAROLE RUTTE, OPPOSIZIONI: "MELONI..."

Di lavoro, Meloni: "Manteniamo gli impegni, basta assistenzialismo esasperato"

ROMA - "Oggi il Senato ha approvato..."

Omceo Roma: "Formare i medici all'ia per un uso etico e consapevole"

ROMA - "Noi medici usiamo l'intelligenza artificiale..."

Home > Attualità > Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti



Roma, 24 giu. (askanews) – Dare valore a prodotti ortofrutticoli buoni, sicuri e nutrienti che rischiano di essere esclusi dal mercato per motivi puramente estetici. Con questo obiettivo nasce "Scelti perché buoni", il nuovo progetto promosso da Camst group, Agribologna e Conor, società del Gruppo Agribologna, che unisce produzione agricola, distribuzione e ristorazione in un modello concreto di filiera sostenibile orientato alla prevenzione dello spreco alimentare.

L'iniziativa è stata presentata stamattina a Bologna. Scelti perchè buoni prevede l'acquisto e la valorizzazione di ortaggi di stagione visivamente imperfetti e in particolare melanzane, zucchine, cetrioli e carote, che verranno utilizzati nei menu di una prima selezione di sei ristoranti di Camst group a Bologna e provincia: a partire dal primo luglio saranno coinvolti i locali Tavolamica Villanova, Corticella, Centergross, Zola Predosa, Minerbio e Casalecchio.

Nei primi sei mesi di sperimentazione, il progetto punta a valorizzare circa 16 tonnellate di ortaggi, trasformando un potenziale fattore di esclusione commerciale in un'opportunità per la filiera agricola locale. Sedici tonnellate di ortaggi recuperati possono generare un impatto pari a 28,3 tonnellate di CO2: una quantità equivalente alle emissioni prodotte percorrendo circa 236.000 chilometri in auto, quasi sei volte il giro completo della Terra.

Ad accompagnare il progetto sarà la campagna di comunicazione Scelti perché buoni, pensata per sensibilizzare i consumatori sul valore delle scelte consapevoli e sul ruolo che ciascuno può svolgere nella prevenzione dello spreco alimentare.

Pochi sanno che una quota significativa della produzione ortofrutticola fatica a

POST POPOLARI

Tg Politico Parlamentare, l'edizione di mercoledì 24 giugno 2026

Di lavoro, Meloni: "Manteniamo gli impegni, basta assistenzialismo esasperato"

Omceo Roma: "Formare i medici all'ia per un uso etico e consapevole"

L'arrivo di Meloni a Berlino per partecipare al vertice E5

trovare sbocco commerciale per non conformità di tipo esclusivamente estetico. Attraverso il progetto, [Camst](#) group acquista da Agribologna prodotti ortofruitticoli imperfetti, garantendo continuità economica alle aziende agricole e contribuendo a ridurre lo spreco di risorse già impiegate nei processi produttivi. Agribologna e Conor assicurano l'approvvigionamento dei prodotti e valorizzano il lavoro dei soci, evitando che produzioni pienamente commestibili e di qualità vengano svalutate o escluse dal mercato.

**"Le utility oltre il PNRR",
l'assemblea sul post PNRR**



Previous article

Di lavoro, Meloni: manteniamo impegni, stop con assistenzialismo esasperato

Next article

Fèlsina celebra 60 anni dei Poggiali e 40 di "Rancia" e "Fontalloro"

POST RECENTI

POLITICA

Tg Politico Parlamentare, l'edizione di mercoledì 24 giugno 2026

IRAN. BUFERA SU PAROLE RUTTE, OPPOSIZIONI: "MELONI CHIARISCA" Scoppia il caso politico dopo le dichiarazioni di Mark Rutte. Il segretario generale della NATO svela che 500...

24/06/2026

POLITICA

Di lavoro, Meloni: "Manteniamo gli impegni, basta assistenzialismo esasperato"

ROMA - "Oggi il Senato ha approvato in via definitiva il Decreto Lavoro. Manteniamo gli impegni presi con gli italiani: difendere chi lavora, favorire nuove..."

24/06/2026

SANITÀ

Omceo Roma: "Formare i medici all'ia per un uso etico e consapevole"

ROMA - "Noi medici usiamo l'intelligenza artificiale per scopi personali ma cerchiamo di farla utilizzare nel migliore dei modi possibili cercando di alfabetizzare i colleghi..."

24/06/2026

UNCATEGORIZED

L'arrivo di Meloni a Berlino per partecipare al vertice E5

La riunione in vista del vertice Nato di Ankara Berlino, 24 giu. (askanews) - L'arrivo a Berlino della presidente del Consiglio Giorgia Meloni, per partecipare alle..."

24/06/2026

LOAD MORE ▾

Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti

Roma, 24 giu. (askanews) - Dare valore a prodotti ortofrutticoli buoni, sicuri e nutrienti che rischiano di essere esclusi dal mercato per motivi puramente estetici. Con questo obiettivo nasce "Scelti perché buoni", il nuovo progetto promosso da **Camst** group, Agribologna e Conor, società del Gruppo Agribologna, che unisce produzione agricola, distribuzione e ristorazione in un modello concreto di filiera sostenibile orientato alla prevenzione dello spreco alimentare. L'iniziativa è stata presentata stamattina a Bologna. Scelti perché buoni prevede l'acquisto e la valorizzazione di ortaggi di stagione visivamente imperfetti e in particolare melanzane, zucchine, cetrioli e carote, che verranno utilizzati nei menu di una prima selezione di sei ristoranti di **Camst** group a Bologna e provincia: a partire dal primo luglio saranno coinvolti i locali **Tavolamica** Villanova, Corticella, Centergross, Zola Predosa, Minerbio e Casalecchio. Nei primi sei mesi di sperimentazione, il progetto punta a valorizzare circa 16 tonnellate di ortaggi, trasformando un potenziale fattore di esclusione commerciale in un'opportunità per la filiera agricola locale. Sedici tonnellate di ortaggi recuperati possono generare un impatto pari a 28,3 tonnellate di CO₂: una quantità equivalente alle emissioni prodotte percorrendo circa 236.000 chilometri in auto, quasi sei volte il giro completo della Terra. Ad accompagnare il progetto sarà la campagna di comunicazione Scelti perché buoni, pensata per sensibilizzare i consumatori sul valore delle scelte consapevoli e sul ruolo che ciascuno può svolgere nella prevenzione dello spreco alimentare. Pochi sanno che una quota significativa della produzione ortofrutticola fatica a trovare sbocco commerciale per non conformità di tipo esclusivamente estetico. Attraverso il progetto, **Camst** group acquista da Agribologna prodotti ortofrutticoli imperfetti, garantendo continuità economica alle aziende agricole e contribuendo a ridurre lo spreco di risorse già impiegate nei processi produttivi. Agribologna e Conor assicurano l'approvvigionamento dei prodotti e valorizzano il lavoro dei soci, evitando che produzioni pienamente commestibili e di qualità vengano svalutate o escluse dal mercato.





'Generazione Terra', 256 domande dai giovani agricoltori per oltre 115 milioni di euro

(Adnkronos) - Si conferma forte l'interesse...



Armani Classic, Sinner batte Norrie 6-3, 6-3

(Adnkronos) - Esordio vincente per Jannik...



Agente morto in inseguimento a Milano, moto viaggiava a 180 chilometri all'ora

(Adnkronos) - Andava a 180 chilometri...



Darderi: "Al lavoro per Wimbledon dopo l'operazione, sogno top 15 e Coppa Davis"

(Adnkronos) - "L'operazione è riuscita. I...

Home > Attualità > Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti



Attualità

Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti

By Redazione-Web - 24/06/2026 2 0

Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047-IT074A



f | Facebook

X | Twitter

p | Pinterest

WhatsApp

Roma, 24 giu. (askanews) – Dare valore a prodotti ortofrutticoli buoni, sicuri e nutrienti che rischiano di essere esclusi dal mercato per motivi puramente estetici. Con questo obiettivo nasce “Scelti perché buoni”, il nuovo progetto promosso da Camst group, Agribologna e Conor, società del Gruppo Agribologna, che unisce produzione agricola, distribuzione e ristorazione in un modello concreto di filiera sostenibile orientato alla prevenzione dello spreco alimentare.

L’iniziativa è stata presentata stamattina a Bologna. Scelti perché buoni prevede l’acquisto e la valorizzazione di ortaggi di stagione visivamente imperfetti e in particolare melanzane, zucchine, cetrioli e carote, che verranno utilizzati nei menu di una prima selezione di sei ristoranti di Camst group a Bologna e provincia: a partire dal primo luglio saranno coinvolti i locali Tavolamica Villanova, Corticella, Centergross, Zola Predosa, Minerbio e Casalecchio.

Nei primi sei mesi di sperimentazione, il progetto punta a valorizzare circa 16 tonnellate di ortaggi, trasformando un potenziale fattore di esclusione commerciale in un’opportunità per la filiera agricola locale. Sedici tonnellate di ortaggi recuperati possono generare un impatto pari a 28,3 tonnellate di CO2: una quantità equivalente alle emissioni prodotte percorrendo circa 236.000 chilometri in auto, quasi sei volte il giro completo della Terra.

Ad accompagnare il progetto sarà la campagna di comunicazione Scelti perché buoni, pensata per sensibilizzare i consumatori sul valore delle scelte consapevoli e sul ruolo che ciascuno può svolgere nella prevenzione dello spreco alimentare.

Pochi sanno che una quota significativa della produzione ortofrutticola fatica a trovare sbocco commerciale per non conformità di tipo esclusivamente estetico. Attraverso il progetto, Camst group acquista da Agribologna prodotti ortofrutticoli imperfetti, garantendo continuità economica alle aziende agricole e contribuendo a ridurre lo spreco di risorse già impiegate nei processi produttivi. Agribologna e Conor assicurano l’approvvigionamento dei prodotti e valorizzano il lavoro dei soci, evitando che produzioni pienamente commestibili e di qualità vengano svalutate o escluse dal mercato.



Previous article

Di lavoro, Meloni: manteniamo impegni, stop con assistenzialismo esasperato

Next article

Acosta pilota ufficiale Ducati per le prossime due stagioni, farà coppia con Marquez

ALTRI POST

ATTUALITÀ

ATTUALITÀ

EMMEGI REVISO
Consulenza aziendale e gestione contabile
segreteria@emmegireviso.it
Tel. +39 0816123885

POST POPOLARI



Di lavoro, Meloni: “Manteniamo gli impegni, basta assistenzialismo esasperato”



Droga “una pandemia non percepita”: in Italia aumenta il consumo tra under 18



Dodici cose da sapere prima di andare in Egitto: guida completa



‘Generazione Terra’, 256 domande dai giovani agricoltori per oltre 115 milioni di euro



Armani Classic, Sinner batte Norrie 6-3, 6-3

Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti

Roma, 24 giu. (askanews) - Dare valore a prodotti ortofrutticoli buoni, sicuri e nutrienti che rischiano di essere esclusi dal mercato per motivi puramente estetici. Con questo obiettivo nasce "Scelti perché buoni", il nuovo progetto promosso da **Camst** group, Agribologna e Conor, società del Gruppo Agribologna, che unisce produzione agricola, distribuzione e ristorazione in un modello concreto di filiera sostenibile orientato alla prevenzione dello spreco alimentare. L'iniziativa è stata presentata stamattina a Bologna. Scelti perché buoni prevede l'acquisto e la valorizzazione di ortaggi di stagione visivamente imperfetti e in particolare melanzane, zucchine, cetrioli e carote, che verranno utilizzati nei menu di una prima selezione di sei ristoranti di **Camst** group a Bologna e provincia: a partire dal primo luglio saranno coinvolti i locali **Tavolamica** Villanova, Corticella, Centergross, Zola Predosa, Minerbio e Casalecchio. Nei primi sei mesi di sperimentazione, il progetto punta a valorizzare circa 16 tonnellate di ortaggi, trasformando un potenziale fattore di esclusione commerciale in un'opportunità per la filiera agricola locale. Sedici tonnellate di ortaggi recuperati possono generare un impatto pari a 28,3 tonnellate di CO₂: una quantità equivalente alle emissioni prodotte percorrendo circa 236.000 chilometri in auto, quasi sei volte il giro completo della Terra. Ad accompagnare il progetto sarà la campagna di comunicazione Scelti perché buoni, pensata per sensibilizzare i consumatori sul valore delle scelte consapevoli e sul ruolo che ciascuno può svolgere nella prevenzione dello spreco alimentare. Pochi sanno che una quota significativa della produzione ortofrutticola fatica a trovare sbocco commerciale per non conformità di tipo esclusivamente estetico. Attraverso il progetto, **Camst** group acquista da Agribologna prodotti ortofrutticoli imperfetti, garantendo continuità economica alle aziende agricole e contribuendo a ridurre lo spreco di risorse già impiegate nei processi produttivi. Agribologna e Conor assicurano l'approvvigionamento dei prodotti e valorizzano il lavoro dei soci, evitando che produzioni pienamente commestibili e di qualità vengano svalutate o escluse dal mercato. The post appeared first on Cronache Abruzzo e Molise .



Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti

Roma, 24 giu. (askanews) Dare valore a prodotti ortofrutticoli buoni, sicuri e nutrienti che rischiano di essere esclusi dal mercato per motivi puramente estetici. Con questo obiettivo nasce Scelti perché buoni, il nuovo progetto promosso da **Camst** group, Agribologna e Conor, società del Gruppo Agribologna, che unisce produzione agricola, distribuzione e ristorazione in un modello concreto di filiera sostenibile orientato alla prevenzione dello spreco alimentare. L'iniziativa è stata presentata stamattina a Bologna. Scelti perché buoni prevede l'acquisto e la valorizzazione di ortaggi di stagione visivamente imperfetti e in particolare



melanzane, zucchine, cetrioli e carote, che verranno utilizzati nei menu di una prima selezione di sei ristoranti di **Camst** group a Bologna e provincia: a partire dal primo luglio saranno coinvolti i locali **Tavolamica** Villanova, Corticella, Centergross, Zola Predosa, Minerbio e Casalecchio. Nei primi sei mesi di sperimentazione, il progetto punta a valorizzare circa 16 tonnellate di ortaggi, trasformando un potenziale fattore di esclusione commerciale in un'opportunità per la filiera agricola locale. Sedici tonnellate di ortaggi recuperati possono generare un impatto pari a 28,3 tonnellate di CO₂: una quantità equivalente alle emissioni prodotte percorrendo circa 236.000 chilometri in auto, quasi sei volte il giro completo della Terra. Ad accompagnare il progetto sarà la campagna di comunicazione Scelti perché buoni, pensata per sensibilizzare i consumatori sul valore delle scelte consapevoli e sul ruolo che ciascuno può svolgere nella prevenzione dello spreco alimentare. Pochi sanno che una quota significativa della produzione ortofrutticola fatica a trovare sbocco commerciale per non conformità di tipo esclusivamente estetico. Attraverso il progetto, **Camst** group acquista da Agribologna prodotti ortofrutticoli imperfetti, garantendo continuità economica alle aziende agricole e contribuendo a ridurre lo spreco di risorse già impiegate nei processi produttivi. Agribologna e Conor assicurano l'approvvigionamento dei prodotti e valorizzano il lavoro dei soci, evitando che produzioni pienamente commestibili e di qualità vengano svalutate o escluse dal mercato. POST RECENTI

Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti

Roma, 24 giu. (askanews) - Dare valore a prodotti ortofrutticoli buoni, sicuri e nutrienti che rischiano di essere esclusi dal mercato per motivi puramente estetici. Con questo obiettivo nasce "Scelti perché buoni", il nuovo progetto promosso da **Camst** group, Agribologna e Conor, società del Gruppo Agribologna, che unisce produzione agricola, distribuzione e ristorazione in un modello concreto di filiera sostenibile orientato alla prevenzione dello spreco alimentare. L'iniziativa è stata presentata stamattina a Bologna. Scelti perché buoni prevede l'acquisto e la valorizzazione di ortaggi di stagione visivamente imperfetti e in particolare melanzane, zucchine, cetrioli e carote, che verranno utilizzati nei menu di una prima selezione di sei ristoranti di **Camst** group a Bologna e provincia: a partire dal primo luglio saranno coinvolti i locali **Tavolamica** Villanova, Corticella, Centergross, Zola Predosa, Minerbio e Casalecchio. Nei primi sei mesi di sperimentazione, il progetto punta a valorizzare circa 16 tonnellate di ortaggi, trasformando un potenziale fattore di esclusione commerciale in un'opportunità per la filiera agricola locale. Sedici tonnellate di ortaggi recuperati possono generare un impatto pari a 28,3 tonnellate di CO₂: una quantità equivalente alle emissioni prodotte percorrendo circa 236.000 chilometri in auto, quasi sei volte il giro completo della Terra. Ad accompagnare il progetto sarà la campagna di comunicazione Scelti perché buoni, pensata per sensibilizzare i consumatori sul valore delle scelte consapevoli e sul ruolo che ciascuno può svolgere nella prevenzione dello spreco alimentare. Pochi sanno che una quota significativa della produzione ortofrutticola fatica a trovare sbocco commerciale per non conformità di tipo esclusivamente estetico. Attraverso il progetto, **Camst** group acquista da Agribologna prodotti ortofrutticoli imperfetti, garantendo continuità economica alle aziende agricole e contribuendo a ridurre lo spreco di risorse già impiegate nei processi produttivi. Agribologna e Conor assicurano l'approvvigionamento dei prodotti e valorizzano il lavoro dei soci, evitando che produzioni pienamente commestibili e di qualità vengano svalutate o escluse dal mercato. The post appeared first on Cronache di Milano .





Al via il progetto che valorizza gli ortaggi esteticamente imperfetti e previene lo spreco alimentare lungo la filiera

L'iniziativa è di [Camst](#) Group, Agribologna e Conor

Bologna

24/06/2026 alle 19:15

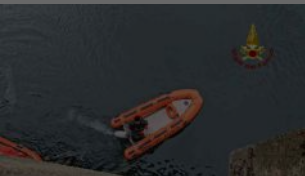
CONDIVIDI



Al via il progetto che valorizza gli ortaggi esteticamente imperfetti e previene lo spreco alimentare lungo la filiera. L'iniziativa è di [Camst](#) Group, Agribologna e Conor

ALTRE NOTIZIE DA BOLOGNA

Strage di Suviana, nuovo sopralluogo dei vigili del fuoco all'interno della centrale idroelettrica



Aggressioni ai sanitari, Chiara Gibertoni, dg Sant'Orsola: "Intervenire sull'abuso di sostanze stupefacenti"



Abbiamo a cuore la tua privacy

Noi e i nostri partner archiviamo e/o accediamo a informazioni su un dispositivo. Cookie, identificatori del dispositivo o analoghi identificatori online (ad es. identificatori basati sull'accesso, identificatori assegnati casualmente, identificatori basati sulla rete) insieme ad altre informazioni (ad es. tipo di browser e informazioni sul browser, lingua, dimensioni dello schermo, tecnologie supportate, ecc.) possono essere archiviati sul o letti dal dispositivo dell'utente per riconoscerlo ogni volta che l'utente si connette a un'app o a un sito web, per una o più finalità qui presentate.

Con il tuo consenso, i tuoi dati possono essere utilizzati per quanto segue: Pubblicità e contenuti personalizzati, misurazione delle prestazioni dei contenuti e degli annunci, ricerche sul pubblico, sviluppo di servizi; Dati di geolocalizzazione precisi e identificazione attraverso la scansione del dispositivo.

I tuoi dati personali verranno trattati e le informazioni dal tuo dispositivo (cookie, identificatori univoci e altri dati del dispositivo) possono essere memorizzate, consultate e condivise con [484](#) partner, o utilizzate specificamente da questo sito o questa app. Alcuni fornitori potrebbero trattare i tuoi dati personali sulla base dell'interesse legittimo, al quale puoi opporli gestendo le tue opzioni qui sotto. Puoi revocare il tuo consenso in qualsiasi momento nelle impostazioni sulla privacy.

[Informativa sulla Privacy](#)

Gestisci le opzioni

Accetta e chiudi

Powered by [clickio](#)

non andiamo da

te le notizie da Bologna



Economia e Affari

Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti

Eventi e News 24 Giugno 2026 - 16:15



Roma, 24 giu. (askanews) – Dare valore a prodotti ortofruttili buoni, sicuri e nutrienti che rischiano di essere esclusi dal mercato per motivi puramente estetici. Con questo obiettivo nasce “Scelti perché buoni”, il nuovo progetto promosso da Camst group, Agribologna e Conor, società del Gruppo Agribologna, che unisce produzione agricola, distribuzione e ristorazione in un modello concreto di filiera sostenibile orientato alla prevenzione dello spreco alimentare.

L’iniziativa è stata presentata stamattina a Bologna. Scelti perché buoni prevede l’acquisto e la valorizzazione di ortaggi di stagione visivamente imperfetti e in particolare melanzane, zucchine, cetrioli e carote, che verranno utilizzati nei menu di una prima selezione di sei ristoranti di Camst group a Bologna e provincia: a partire dal primo luglio saranno coinvolti i locali Tavolamica Villanova, Corticella, Centergross, Zola Predosa, Minerbio e Casalecchio.

Nei primi sei mesi di sperimentazione, il progetto punta a valorizzare circa 16 tonnellate di ortaggi, trasformando un potenziale fattore di esclusione commerciale in un’opportunità per la filiera agricola locale. Sedici tonnellate di ortaggi recuperati possono generare un impatto pari a 28,3 tonnellate di CO2: una quantità equivalente alle emissioni prodotte percorrendo circa 236.000 chilometri in auto, quasi sei volte il giro completo della Terra.

Ad accompagnare il progetto sarà la campagna di comunicazione Scelti perché buoni, pensata per sensibilizzare i consumatori sul valore delle scelte consapevoli e sul ruolo che ciascuno può svolgere nella prevenzione dello spreco alimentare.

Pochi sanno che una quota significativa della produzione ortofruttila fatica a trovare sbocco commerciale per non conformità di tipo esclusivamente estetico. Attraverso il progetto, Camst group acquista da Agribologna prodotti ortofruttili imperfetti, garantendo continuità economica alle aziende agricole e contribuendo a ridurre lo spreco di risorse già impiegate nei processi produttivi. Agribologna e Conor assicurano l’approvvigionamento dei prodotti e valorizzano il lavoro dei soci, evitando che produzioni pienamente commestibili di qualità vengano svalutate o escluse dal mercato.

[Di Camst group, Agribologna e Conor contro spreco alimentare|PN_20260624_00090|gn00 nv03 sp33|https://askanews.it/wp-content/uploads/2026/06/20260624_155740_C696B2FC.jpg|24/06/2026 15:57:52|Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti|Agroalimentare|Economia, Agrifood]

Leggi di più ->

Seguici

XX (Twitter) Facebook YouTube LinkedIn

Articoli più popolari

Ritmo Tuscany Bike Festival 2025 a Cecina: social ride... Redazione 10 Settembre 2025

Nido di falchi sul tetto del palazzo dell'ex Poligrafico... Eventi e News 28 Maggio 2026

Intelligenza Artificiale, Damele (Fasi) all'ambasciata... Eventi e News 28 Maggio 2026

Rogo nel posteggio dell'ospedale, auto distrutte Eventi e News 28 Maggio 2026

Addio Stefano, muore anni dopo un grave incidente Eventi e News 25 Maggio 2026

Articoli Consigliati

Milano Premier Padel P1 2026 Eventi e News 24 Giugno 2026

Biennale Arte 2026 – In Minor Keys Eventi e News 24 Giugno 2026

Healthcare Innovation Summit 2026 Milano: AI e sanità digitale... Eventi e News 24 Giugno 2026

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047-IT074A

Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti

Roma, 24 giu. (askanews) - Dare valore a prodotti ortofrutticoli buoni, sicuri e nutrienti che rischiano di essere esclusi dal mercato per motivi puramente estetici. Con questo obiettivo nasce "Scelti perché buoni", il nuovo progetto promosso da **Camst** group, Agribologna e Conor, società del Gruppo Agribologna, che unisce produzione agricola, distribuzione e ristorazione in un modello concreto di filiera sostenibile orientato alla prevenzione dello spreco alimentare. L'iniziativa è stata presentata stamattina a Bologna. Scelti perché buoni prevede l'acquisto e la valorizzazione di ortaggi di stagione visivamente imperfetti e in particolare melanzane, zucchine, cetrioli e carote, che verranno utilizzati nei menu di una prima selezione di sei ristoranti di **Camst** group a Bologna e provincia: a partire dal primo luglio saranno coinvolti i locali **Tavolamica** Villanova, Corticella, Centergross, Zola Predosa, Minerbio e Casalecchio. Nei primi sei mesi di sperimentazione, il progetto punta a valorizzare circa 16 tonnellate di ortaggi, trasformando un potenziale fattore di esclusione commerciale in un'opportunità per la filiera agricola locale. Sedici tonnellate di ortaggi recuperati possono generare un impatto pari a 28,3 tonnellate di CO₂: una quantità equivalente alle emissioni prodotte percorrendo circa 236.000 chilometri in auto, quasi sei volte il giro completo della Terra. Ad accompagnare il progetto sarà la campagna di comunicazione Scelti perché buoni, pensata per sensibilizzare i consumatori sul valore delle scelte consapevoli e sul ruolo che ciascuno può svolgere nella prevenzione dello spreco alimentare. Pochi sanno che una quota significativa della produzione ortofrutticola fatica a trovare sbocco commerciale per non conformità di tipo esclusivamente estetico. Attraverso il progetto, **Camst** group acquista da Agribologna prodotti ortofrutticoli imperfetti, garantendo continuità economica alle aziende agricole e contribuendo a ridurre lo spreco di risorse già impiegate nei processi produttivi. Agribologna e Conor assicurano l'approvvigionamento dei prodotti e valorizzano il lavoro dei soci, evitando che produzioni pienamente commestibili e di qualità vengano svalutate o escluse dal mercato. The post appeared first on Gazzetta di Genova .



Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti

Roma, 24 giu. (askanews) Dare valore a prodotti ortofrutticoli buoni, sicuri e nutrienti che rischiano di essere esclusi dal mercato per motivi puramente estetici. Con questo obiettivo nasce Scelti perché buoni, il nuovo progetto promosso da **Camst** group, Agribologna e Conor, società del Gruppo Agribologna, che unisce produzione agricola, distribuzione e ristorazione in un modello concreto di filiera sostenibile orientato alla prevenzione dello spreco alimentare. L'iniziativa è stata presentata stamattina a Bologna. Scelti perché buoni prevede l'acquisto e la valorizzazione di ortaggi di stagione visivamente imperfetti e in particolare melanzane, zucchine, cetrioli e carote, che verranno utilizzati nei menu di una prima selezione di sei ristoranti di **Camst** group a Bologna e provincia: a partire dal primo luglio saranno coinvolti i locali **Tavolamica** Villanova, Corticella, Centergross, Zola Predosa, Minerbio e Casalecchio. Nei primi sei mesi di sperimentazione, il progetto punta a valorizzare circa 16 tonnellate di ortaggi, trasformando un potenziale fattore di esclusione commerciale in un'opportunità per la filiera agricola locale. Sedici tonnellate di ortaggi recuperati possono generare un impatto pari a 28,3 tonnellate di CO₂: una quantità equivalente alle emissioni prodotte percorrendo circa 236.000 chilometri in auto, quasi sei volte il giro completo della Terra. Ad accompagnare il progetto sarà la campagna di comunicazione Scelti perché buoni, pensata per sensibilizzare i consumatori sul valore delle scelte consapevoli e sul ruolo che ciascuno può svolgere nella prevenzione dello spreco alimentare. Pochi sanno che una quota significativa della produzione ortofrutticola fatica a trovare sbocco commerciale per non conformità di tipo esclusivamente estetico. Attraverso il progetto, **Camst** group acquista da Agribologna prodotti ortofrutticoli imperfetti, garantendo continuità economica alle aziende agricole e contribuendo a ridurre lo spreco di risorse già impiegate nei processi produttivi. Agribologna e Conor assicurano l'approvvigionamento dei prodotti e valorizzano il lavoro dei soci, evitando che produzioni pienamente commestibili e di qualità vengano svalutate o escluse dal mercato. [Di **Camst** group, Agribologna e Conor contro spreco alimentare|PN_20260624_00090|gn00 nv03 sp33| https://askanews.it/wp-content/uploads/2026/06/20260624_155740_C696B2FC.jpg |24/06/2026 15:57:52|Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti|Agroalimentare|Economia, Agrifood]



Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti

Roma, 24 giu. (askanews) – Dare valore a prodotti ortofrutticoli buoni, sicuri e nutrienti che rischiano di essere esclusi dal mercato per motivi puramente estetici. Con questo obiettivo nasce “Scelti perché buoni”, il nuovo progetto promosso da **Camst** group, Agribologna e Conor, società del Gruppo Agribologna, che unisce produzione agricola, distribuzione e ristorazione in un modello concreto di filiera sostenibile orientato alla prevenzione dello spreco alimentare.

L’iniziativa è stata presentata stamattina a Bologna. Scelti perché buoni prevede l’acquisto e la valorizzazione di ortaggi di stagione visivamente imperfetti e in particolare melanzane, zucchine, cetrioli e carote, che verranno utilizzati nei menu di una prima selezione di sei ristoranti di **Camst** group a Bologna e provincia: a partire dal primo luglio saranno coinvolti i locali **Tavolamica** Villanova, Corticella, Centergross, Zola Predosa, Minerbio e Casalecchio.

Nei primi sei mesi di sperimentazione, il progetto punta a valorizzare circa 16 tonnellate di ortaggi, trasformando un potenziale fattore di esclusione commerciale in un’opportunità per la filiera agricola locale. Sedici tonnellate di ortaggi recuperati possono generare un impatto pari a 28,3 tonnellate di CO2: una quantità equivalente alle emissioni prodotte percorrendo circa 236.000 chilometri in auto, quasi sei volte il giro completo della Terra.

Ad accompagnare il progetto sarà la campagna di comunicazione Scelti perché buoni, pensata per sensibilizzare i consumatori sul valore delle scelte consapevoli e sul ruolo che ciascuno può svolgere nella prevenzione dello spreco alimentare.

Pochi sanno che una quota significativa della produzione ortofrutticola fatica a trovare sbocco commerciale per non conformità di tipo esclusivamente estetico. Attraverso il progetto, **Camst** group acquista da Agribologna prodotti ortofrutticoli imperfetti, garantendo continuità economica alle aziende agricole e contribuendo a ridurre lo spreco di risorse già impiegate nei processi produttivi. Agribologna e Conor assicurano l’approvvigionamento dei prodotti e valorizzano il lavoro dei soci, evitando che produzioni pienamente commestibili e di qualità vengano svalutate o escluse dal mercato.

[Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti]

Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti

Roma, 24 giu. (askanews) - Dare valore a prodotti ortofrutticoli buoni, sicuri e nutrienti che rischiano di essere esclusi dal mercato per motivi puramente estetici. Con questo obiettivo nasce "Scelti perché buoni", il nuovo progetto promosso da **Camst** group, Agribologna e Conor, società del Gruppo Agribologna, che unisce produzione agricola, distribuzione e ristorazione in un modello concreto di filiera sostenibile orientato alla prevenzione dello spreco alimentare. L'iniziativa è stata presentata stamattina a Bologna. Scelti perché buoni prevede l'acquisto e la valorizzazione di ortaggi di stagione visivamente imperfetti e in particolare melanzane, zucchine, cetrioli e carote, che verranno utilizzati nei menu di una prima selezione di sei ristoranti di **Camst** group a Bologna e provincia: a partire dal primo luglio saranno coinvolti i locali **Tavolamica** Villanova, Corticella, Centergross, Zola Predosa, Minerbio e Casalecchio. Nei primi sei mesi di sperimentazione, il progetto punta a valorizzare circa 16 tonnellate di ortaggi, trasformando un potenziale fattore di esclusione commerciale in un'opportunità per la filiera agricola locale. Sedici tonnellate di ortaggi recuperati possono generare un impatto pari a 28,3 tonnellate di CO₂: una quantità equivalente alle emissioni prodotte percorrendo circa 236.000 chilometri in auto, quasi sei volte il giro completo della Terra. Ad accompagnare il progetto sarà la campagna di comunicazione Scelti perché buoni, pensata per sensibilizzare i consumatori sul valore delle scelte consapevoli e sul ruolo che ciascuno può svolgere nella prevenzione dello spreco alimentare. Pochi sanno che una quota significativa della produzione ortofrutticola fatica a trovare sbocco commerciale per non conformità di tipo esclusivamente estetico. Attraverso il progetto, **Camst** group acquista da Agribologna prodotti ortofrutticoli imperfetti, garantendo continuità economica alle aziende agricole e contribuendo a ridurre lo spreco di risorse già impiegate nei processi produttivi. Agribologna e Conor assicurano l'approvvigionamento dei prodotti e valorizzano il lavoro dei soci, evitando che produzioni pienamente commestibili e di qualità vengano svalutate o escluse dal mercato. The post appeared first on Il Corriere di Bologna .



Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti

Roma, 24 giu. (askanews) Dare valore a prodotti ortofrutticoli buoni, sicuri e nutrienti che rischiano di essere esclusi dal mercato per motivi puramente estetici. Con questo obiettivo nasce Scelti perché buoni, il nuovo progetto promosso da **Camst** group, Agribologna e Conor, società del Gruppo Agribologna, che unisce produzione agricola, distribuzione e ristorazione in un modello concreto di filiera sostenibile orientato alla prevenzione dello spreco alimentare. L'iniziativa è stata presentata stamattina a Bologna. Scelti perché buoni prevede l'acquisto e la valorizzazione di ortaggi di stagione visivamente imperfetti e in particolare



melanzane, zucchine, cetrioli e carote, che verranno utilizzati nei menu di una prima selezione di sei ristoranti di **Camst** group a Bologna e provincia: a partire dal primo luglio saranno coinvolti i locali **Tavolamica** Villanova, Corticella, Centergross, Zola Predosa, Minerbio e Casalecchio. Nei primi sei mesi di sperimentazione, il progetto punta a valorizzare circa 16 tonnellate di ortaggi, trasformando un potenziale fattore di esclusione commerciale in un'opportunità per la filiera agricola locale. Sedici tonnellate di ortaggi recuperati possono generare un impatto pari a 28,3 tonnellate di CO₂: una quantità equivalente alle emissioni prodotte percorrendo circa 236.000 chilometri in auto, quasi sei volte il giro completo della Terra. Ad accompagnare il progetto sarà la campagna di comunicazione Scelti perché buoni, pensata per sensibilizzare i consumatori sul valore delle scelte consapevoli e sul ruolo che ciascuno può svolgere nella prevenzione dello spreco alimentare. Pochi sanno che una quota significativa della produzione ortofrutticola fatica a trovare sbocco commerciale per non conformità di tipo esclusivamente estetico. Attraverso il progetto, **Camst** group acquista da Agribologna prodotti ortofrutticoli imperfetti, garantendo continuità economica alle aziende agricole e contribuendo a ridurre lo spreco di risorse già impiegate nei processi produttivi. Agribologna e Conor assicurano l'approvvigionamento dei prodotti e valorizzano il lavoro dei soci, evitando che produzioni pienamente commestibili e di qualità vengano svalutate o escluse dal mercato.

Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti

Roma, 24 giu. (askanews) - Dare valore a prodotti ortofrutticoli buoni, sicuri e nutrienti che rischiano di essere esclusi dal mercato per motivi puramente estetici. Con questo obiettivo nasce "Scelti perché buoni", il nuovo progetto promosso da **Camst** group, Agribologna e Conor, società del Gruppo Agribologna, che unisce produzione agricola, distribuzione e ristorazione in un modello concreto di filiera sostenibile orientato alla prevenzione dello spreco alimentare. L'iniziativa è stata presentata stamattina a Bologna. Scelti perché buoni prevede l'acquisto e la valorizzazione di ortaggi di stagione visivamente imperfetti e in particolare melanzane, zucchine, cetrioli e carote, che verranno utilizzati nei menu di una prima selezione di sei ristoranti di **Camst** group a Bologna e provincia: a partire dal primo luglio saranno coinvolti i locali **Tavolamica** Villanova, Corticella, Centergross, Zola Predosa, Minerbio e Casalecchio. Nei primi sei mesi di sperimentazione, il progetto punta a valorizzare circa 16 tonnellate di ortaggi, trasformando un potenziale fattore di esclusione commerciale in un'opportunità per la filiera agricola locale. Sedici tonnellate di ortaggi recuperati possono generare un impatto pari a 28,3 tonnellate di CO₂: una quantità equivalente alle emissioni prodotte percorrendo circa 236.000 chilometri in auto, quasi sei volte il giro completo della Terra. Ad accompagnare il progetto sarà la campagna di comunicazione Scelti perché buoni, pensata per sensibilizzare i consumatori sul valore delle scelte consapevoli e sul ruolo che ciascuno può svolgere nella prevenzione dello spreco alimentare. Pochi sanno che una quota significativa della produzione ortofrutticola fatica a trovare sbocco commerciale per non conformità di tipo esclusivamente estetico. Attraverso il progetto, **Camst** group acquista da Agribologna prodotti ortofrutticoli imperfetti, garantendo continuità economica alle aziende agricole e contribuendo a ridurre lo spreco di risorse già impiegate nei processi produttivi. Agribologna e Conor assicurano l'approvvigionamento dei prodotti e valorizzano il lavoro dei soci, evitando che produzioni pienamente commestibili e di qualità vengano svalutate o escluse dal mercato. L'articolo proviene da Il Giornale di Torino .



Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti

Roma, 24 giu. (askanews) Dare valore a prodotti ortofrutticoli buoni, sicuri e nutrienti che rischiano di essere esclusi dal mercato per motivi puramente estetici. Con questo obiettivo nasce Scelti perché buoni, il nuovo progetto promosso da **Camst** group, Agribologna e Conor, società del Gruppo Agribologna, che unisce produzione agricola, distribuzione e ristorazione in un modello concreto di filiera sostenibile orientato alla prevenzione dello spreco alimentare. L'iniziativa è stata presentata stamattina a Bologna. Scelti perché buoni prevede l'acquisto e la valorizzazione di ortaggi di stagione visivamente imperfetti e in particolare



melanzane, zucchine, cetrioli e carote, che verranno utilizzati nei menu di una prima selezione di sei ristoranti di **Camst** group a Bologna e provincia: a partire dal primo luglio saranno coinvolti i locali **Tavolamica** Villanova, Corticella, Centergross, Zola Predosa, Minerbio e Casalecchio. Nei primi sei mesi di sperimentazione, il progetto punta a valorizzare circa 16 tonnellate di ortaggi, trasformando un potenziale fattore di esclusione commerciale in un'opportunità per la filiera agricola locale. Sedici tonnellate di ortaggi recuperati possono generare un impatto pari a 28,3 tonnellate di CO₂: una quantità equivalente alle emissioni prodotte percorrendo circa 236.000 chilometri in auto, quasi sei volte il giro completo della Terra. Ad accompagnare il progetto sarà la campagna di comunicazione Scelti perché buoni, pensata per sensibilizzare i consumatori sul valore delle scelte consapevoli e sul ruolo che ciascuno può svolgere nella prevenzione dello spreco alimentare. Pochi sanno che una quota significativa della produzione ortofrutticola fatica a trovare sbocco commerciale per non conformità di tipo esclusivamente estetico. Attraverso il progetto, **Camst** group acquista da Agribologna prodotti ortofrutticoli imperfetti, garantendo continuità economica alle aziende agricole e contribuendo a ridurre lo spreco di risorse già impiegate nei processi produttivi. Agribologna e Conor assicurano l'approvvigionamento dei prodotti e valorizzano il lavoro dei soci, evitando che produzioni pienamente commestibili e di qualità vengano svalutate o escluse dal mercato. POST RECENTI

Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti

Roma, 24 giu. (askanews) Dare valore a prodotti ortofrutticoli buoni, sicuri e nutrienti che rischiano di essere esclusi dal mercato per motivi puramente estetici. Con questo obiettivo nasce Scelti perché buoni, il nuovo progetto promosso da **Camst** group, Agribologna e Conor, società del Gruppo Agribologna, che unisce produzione agricola, distribuzione e ristorazione in un modello concreto di filiera sostenibile orientato alla prevenzione dello spreco alimentare. L'iniziativa è stata presentata stamattina a Bologna. Scelti perché buoni prevede l'acquisto e la valorizzazione di ortaggi di stagione visivamente imperfetti e in particolare melanzane, zucchine, cetrioli e carote, che verranno utilizzati nei menu di una prima selezione di sei ristoranti di **Camst** group a Bologna e provincia: a partire dal primo luglio saranno coinvolti i locali **Tavolamica** Villanova, Corticella, Centergross, Zola Predosa, Minerbio e Casalecchio. Nei primi sei mesi di sperimentazione, il progetto punta a valorizzare circa 16 tonnellate di ortaggi, trasformando un potenziale fattore di esclusione commerciale in un'opportunità per la filiera agricola locale. Sedici tonnellate di ortaggi recuperati possono generare un impatto pari a 28,3 tonnellate di CO₂: una quantità equivalente alle emissioni prodotte percorrendo circa 236.000 chilometri in auto, quasi sei volte il giro completo della Terra. Ad accompagnare il progetto sarà la campagna di comunicazione Scelti perché buoni, pensata per sensibilizzare i consumatori sul valore delle scelte consapevoli e sul ruolo che ciascuno può svolgere nella prevenzione dello spreco alimentare. Pochi sanno che una quota significativa della produzione ortofrutticola fatica a trovare sbocco commerciale per non conformità di tipo esclusivamente estetico. Attraverso il progetto, **Camst** group acquista da Agribologna prodotti ortofrutticoli imperfetti, garantendo continuità economica alle aziende agricole e contribuendo a ridurre lo spreco di risorse già impiegate nei processi produttivi. Agribologna e Conor assicurano l'approvvigionamento dei prodotti e valorizzano il lavoro dei soci, evitando che produzioni pienamente commestibili e di qualità vengano svalutate o escluse dal mercato.



Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti

Roma, 24 giu. (askanews) Dare valore a prodotti ortofrutticoli buoni, sicuri e nutrienti che rischiano di essere esclusi dal mercato per motivi puramente estetici. Con questo obiettivo nasce Scelti perché buoni, il nuovo progetto promosso da **Camst** group, Agribologna e Conor, società del Gruppo Agribologna, che unisce produzione agricola, distribuzione e ristorazione in un modello concreto di filiera sostenibile orientato alla prevenzione dello spreco alimentare. L'iniziativa è stata presentata stamattina a Bologna. Scelti perché buoni prevede l'acquisto e la valorizzazione di ortaggi di stagione visivamente imperfetti e in particolare melanzane, zucchine, cetrioli e carote, che verranno utilizzati nei menu di una prima selezione di sei ristoranti di **Camst** group a Bologna e provincia: a partire dal primo luglio saranno coinvolti i locali **Tavolamica** Villanova, Corticella, Centergross, Zola Predosa, Minerbio e Casalecchio. Nei primi sei mesi di sperimentazione, il progetto punta a valorizzare circa 16 tonnellate di ortaggi, trasformando un potenziale fattore di esclusione commerciale in un'opportunità per la filiera agricola locale. Sedici tonnellate di ortaggi recuperati possono generare un impatto pari a 28,3 tonnellate di CO₂: una quantità equivalente alle emissioni prodotte percorrendo circa 236.000 chilometri in auto, quasi sei volte il giro completo della Terra. Ad accompagnare il progetto sarà la campagna di comunicazione Scelti perché buoni, pensata per sensibilizzare i consumatori sul valore delle scelte consapevoli e sul ruolo che ciascuno può svolgere nella prevenzione dello spreco alimentare. Pochi sanno che una quota significativa della produzione ortofrutticola fatica a trovare sbocco commerciale per non conformità di tipo esclusivamente estetico. Attraverso il progetto, **Camst** group acquista da Agribologna prodotti ortofrutticoli imperfetti, garantendo continuità economica alle aziende agricole e contribuendo a ridurre lo spreco di risorse già impiegate nei processi produttivi. Agribologna e Conor assicurano l'approvvigionamento dei prodotti e valorizzano il lavoro dei soci, evitando che produzioni pienamente commestibili e di qualità vengano svalutate o escluse dal mercato.



COMUNICAZIONE ETHICAL BUSINESS

RA
R
P

A P A

A R A R R



Publicato da Redazione24/06/2026

LE INTERVISTE DI MEDIAKEY



Al via il progetto che valorizza gli ortaggi esteticamente imperfetti e previene lo spreco alimentare lungo la filiera

Dare valore a prodotti ortofrutticoli buoni, sicuri e nutrienti che rischiano di essere esclusi dal mercato per motivi puramente estetici. Con questo obiettivo nasce **"Scelti perché buoni"**, il nuovo progetto promosso da **Camst group, Agribologna** e **Conor**, società del Gruppo Agribologna, che unisce produzione agricola, distribuzione e ristorazione in un modello concreto di filiera sostenibile orientato alla prevenzione dello spreco alimentare. L'iniziativa è stata presentata stamattina a Bologna nei locali dello storico Bass'otto, il primo self service aperto in Italia, alla presenza di Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market e direttore scientifico della Campagna Spreco Zero, Franco Linguerrì, presidente di Agribologna, e Mattia Grillini, vicepresidente di **Camst group**.

Scelti perchè buoni prevede l'acquisto e la valorizzazione di ortaggi di stagione visivamente imperfetti – in particolare melanzane, zucchine, cetrioli e carote – che verranno utilizzati nei menu di una prima selezione di sei ristoranti di **Camst group** a Bologna e provincia: a partire dal 1° luglio saranno coinvolti i locali **Tavolamica** Villanova, **Corticella**, **Centergross**, **Zola Predosa**, **Minerbio** e **Casalecchio**.

Nei primi sei mesi di sperimentazione, il progetto punta a valorizzare circa 16 tonnellate di ortaggi, trasformando un potenziale fattore di esclusione commerciale in un'opportunità per la filiera agricola locale.

L'impatto ambientale

Sedici tonnellate di ortaggi recuperati possono generare un impatto pari a 28,3 tonnellate di CO₂: una quantità equivalente alle emissioni prodotte percorrendo circa 236.000

I PODCAST DI MEDIAKEY



chilometri in auto, quasi sei volte il giro completo della Terra. L'occupazione di suolo associata è pari a 1.892 metri quadrati, circa 7 campi da tennis regolamentari. Il consumo idrico raggiunge 368.163 litri d'acqua, equivalenti a oltre 6.100 docce da cinque minuti (dati elaborati dall'Osservatorio internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero di Last Minute Market).

Sono numeri che confermano l'importanza del contrasto allo spreco, ogni alimento che non arriva al consumo porta con sé un costo ambientale già sostenuto.

La campagna di sensibilizzazione

Ad accompagnare il progetto sarà la campagna di comunicazione **Scelti perché buoni**, pensata per sensibilizzare i consumatori sul valore delle scelte consapevoli e sul ruolo che ciascuno può svolgere nella prevenzione dello spreco alimentare. Attraverso i canali digitali e le affissioni nei locali **Tavolamica**, si inviterà a superare i pregiudizi legati all'aspetto dei prodotti e a riconoscere il valore delle risorse impiegate per produrli.

Un fenomeno che riguarda tutta la filiera

Lo spreco alimentare rappresenta una delle principali sfide ambientali, economiche e sociali a livello globale. Secondo le stime di **FAO** e **UNEP**, lungo la filiera agroalimentare mondiale viene perso o sprecato circa il **30% del cibo prodotto**: il **13,2%** va perso tra raccolta e distribuzione prima della vendita, mentre un ulteriore **19%** viene sprecato nella distribuzione, nella ristorazione e nelle abitazioni. La stessa FAO stima che perdite e sprechi alimentari siano responsabili di circa l'**8-10% delle emissioni globali di gas serra**. In Italia, l'Osservatorio internazionale Waste Watcher ha stimato che le perdite nel settore agricolo ammontano a **2,09 milioni di tonnellate annue** nel 2025, equivalenti al **40,9% del totale** dello spreco lungo tutta la filiera.

In questo contesto, una quota significativa della produzione ortofrutticola fatica a trovare sbocco commerciale per non conformità di tipo esclusivamente estetico.

Attraverso il progetto, **Camst** group acquista da Agribologna prodotti ortofrutticoli imperfetti, garantendo continuità economica alle aziende agricole e contribuendo a ridurre lo spreco di risorse già impiegate nei processi produttivi. Agribologna e Conor assicurano l'approvvigionamento dei prodotti e valorizzano il lavoro dei soci, evitando che produzioni pienamente commestibili e di qualità vengano svalutate o escluse dal mercato.

L'iniziativa rappresenta infatti un esempio concreto di collaborazione tra attori della filiera agroalimentare del mondo cooperativo, con benefici ambientali, economici e sociali: prevenzione degli sprechi, maggiore valorizzazione del lavoro agricolo e promozione di comportamenti di acquisto più responsabili.

*«Scelti perché buoni è un progetto importante perché interviene prima che lo spreco si formi – commenta **Andrea Segrè**, direttore scientifico dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero di Last Minute Market – Siamo portati a pensare allo spreco alimentare solo quando il cibo arriva alla fine del suo percorso: nei magazzini, nei punti vendita, nelle mense, nelle case. Qui, invece, il messaggio è ancora più forte: il valore del cibo va riconosciuto fin dall'origine, nei campi, nel lavoro agricolo, nelle risorse naturali utilizzate per produrlo. Una zucchina curva, una carota irregolare, una melanzana o un cetriolo non perfetti dal punto di vista estetico non valgono meno: hanno lo stesso valore nutrizionale, la stessa sicurezza, lo stesso sapore, la stessa dignità alimentare. Considerarli scarti significa sprecare non solo cibo, ma anche suolo, acqua, energia, lavoro, tempo. Significa confondere la qualità con l'apparenza. Il progetto è un esempio di prevenzione dello spreco lungo la filiera. Valorizzare nei menu dei ristoranti **Tavolamica** ortaggi di stagione esteticamente imperfetti significa trasformare un potenziale scarto in risorsa, riconoscere il lavoro dei produttori, ridurre l'impatto ambientale e offrire ai consumatori un'occasione di scelta più consapevole.*



La lotta allo spreco non può limitarsi al recupero, pur fondamentale: deve partire dalla prevenzione. Ed è proprio questa la direzione indicata anche dal Target 12.3 dell'Agenda ONU 2030: dimezzare lo spreco alimentare e ridurre le perdite lungo la filiera”.

«Il nostro impegno contro lo spreco alimentare negli anni ci ha visto promuovere iniziative di educazione alimentare, collaborazioni con realtà come Last Minute Market e progetti di sensibilizzazione e monitoraggio come Sprecometro nelle scuole. Con ‘Scelti perchè buoni’ interveniamo ancora più a monte nella filiera, valorizzando prodotti agricoli che rischiano di essere esclusi dal mercato per ragioni puramente visive” spiega **Mattia Grillini**, vicepresidente **Camst** group. “Per **Camst** group la lotta allo spreco non significa soltanto recuperare ciò che rischia di essere perso, ma anche prevenzione – commenta Grillini -, si tratta di una responsabilità che coinvolge produttori, imprese della ristorazione e cittadini. Vogliamo contribuire a diffondere una cultura in cui la qualità di un alimento venga riconosciuta per il suo valore reale e non per la sua perfezione estetica. Ogni prodotto recuperato significa minore impatto ambientale, maggiore valorizzazione del lavoro agricolo e un sistema alimentare più sostenibile per tutti”.

“In natura le verdure non nascono ‘con lo stampino’, basta un colpo di vento o un po’ di pioggia di troppo per far curvare una carota o segnare la buccia di una mela” commenta **Franco Linguerri**, presidente di Agribolona, che prosegue: “Questo non tocca minimamente la freschezza, il sapore, il valore alimentare o la sicurezza di quello che mangiamo. Valorizzare questa produzione che è solo esteticamente non conforme significa restituirle il giusto valore e pagare dignitosamente il lavoro dei contadini. La sostenibilità di questo progetto si conta in quintali, anzi tonnellate di cibo gustoso e sano che finiranno nei piatti e nella vita delle persone, anziché nella spazzatura. Siamo più che mai orgogliosi e motivati e grati a **Camst** per la fiducia e il coinvolgimento”.

COMUNICAZIONE

ETHICAL BUSINESS

Pubblicato da Redazione 24/06/2026

PERSON CALENDAR_TODAY

← Post Precedente

Prossimo Post →

ASSEMBLEA ORDINARIA DEGLI AZI... Nimai firma per Gaudianello la nuov...

POST CORRELATI

[Home](#)[Ultime News](#)[Focus](#)[Coworking](#)[Dalle Aziende](#)[myfruit.TV](#)

SOSTENIBILITÀ



24 giugno 2026



Scelti perché buoni, il progetto per gli ortaggi imperfetti

Dare valore a prodotti ortofrutticoli buoni, sicuri e nutrienti che rischiano di essere esclusi dal mercato per motivi puramente estetici.



Con questo obiettivo nasce **Scelti perché buoni**, il nuovo progetto promosso da **Camst group**, **Agribologna** e **Conor**, società del Gruppo Agribologna, che unisce produzione agricola, distribuzione e ristorazione in un modello concreto di filiera sostenibile orientato alla prevenzione dello spreco alimentare.

L'iniziativa è stata presentata stamattina a Bologna nei locali dello storico Bass'otto, il primo self-service aperto in Italia, alla presenza di **Andrea Segrè**, direttore scientifico dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero di Last Minute Market, **Franco Linguerrì**, presidente di Agribologna, e **Mattia Grillini**, vicepresidente di **Camst group**.



I ristoranti coinvolti

Scelti perché buoni prevede l'acquisto e la valorizzazione di ortaggi di stagione visivamente imperfetti - in particolare **melanzane, zucchini, cetrioli e carote** - che verranno utilizzati nei menu di una prima selezione di sei ristoranti di **Camst group** a Bologna e provincia: a partire dal primo luglio saranno coinvolti i locali **Tavolamica** Villanova, Corticella, Centergross, Zola Predosa, Minerbio e Casalecchio.



Nei primi sei mesi di sperimentazione, il **progetto punta a valorizzare circa 16 tonnellate di ortaggi**, trasformando un potenziale fattore di esclusione commerciale in un'opportunità per la filiera agricola locale.

L'impatto ambientale

Sedici tonnellate di ortaggi recuperati possono generare un impatto pari a **28,3 tonnellate di CO2**: una quantità equivalente alle emissioni prodotte percorrendo circa 236mila chilometri in auto, quasi sei volte il giro completo della Terra.



L'occupazione di suolo associata è pari a **1.892 metri quadrati**, circa sette campi da tennis regolamentari.

Il consumo idrico raggiunge **368.163 litri d'acqua**, equivalenti a oltre **6.100 docce** da cinque minuti (dati elaborati dall'Osservatorio internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero di Last Minute Market).

Sono numeri che confermano l'importanza del **contrasto allo spreco**, ogni alimento che non arriva al consumo porta con sé un costo ambientale già sostenuto.



La campagna di sensibilizzazione

Ad accompagnare il progetto sarà la campagna di comunicazione **Scelti perché buoni**, pensata per sensibilizzare i consumatori sul valore delle scelte consapevoli e sul ruolo che ciascuno può svolgere nella prevenzione dello spreco alimentare.

Attraverso i canali digitali e le affissioni nei locali **Tavolamica**, si inviterà a superare i pregiudizi legati all'aspetto dei prodotti e a riconoscere il valore delle risorse impiegate per produrli.



Un fenomeno che riguarda tutta la filiera

Lo spreco alimentare rappresenta una delle principali sfide ambientali, economiche e sociali a livello globale. Secondo le stime di **Fao** e **Unep**, lungo la filiera agroalimentare mondiale viene perso o sprecato circa il **30% del cibo prodotto**: il **13,2%** va perso tra raccolta e distribuzione prima della vendita, mentre un ulteriore **19%** viene sprecato nella distribuzione, nella ristorazione e nelle abitazioni.

La stessa Fao stima che perdite e sprechi alimentari siano responsabili di circa l'**8-10% delle emissioni globali di gas serra**. In Italia, l'Osservatorio internazionale Waste Watcher ha stimato che le perdite nel settore agricolo ammontano a **2,09 milioni di tonnellate annue** nel 2025, equivalenti al **40,9% del totale** dello spreco lungo tutta la filiera.



La collaborazione

In questo contesto, **una quota significativa della produzione ortofrutticola fatica a trovare sbocco commerciale** per non conformità di tipo esclusivamente estetico.

Attraverso il progetto, **Camst**group acquista da Agribologna prodotti ortofrutticoli imperfetti, garantendo continuità economica alle aziende agricole e contribuendo a ridurre lo spreco di risorse già impiegate nei processi produttivi. Agribologna e Conor assicurano l'approvvigionamento dei prodotti e valorizzano il lavoro dei soci, evitando che produzioni pienamente commestibili e di qualità vengano svalutate o escluse dal mercato.



L'iniziativa rappresenta infatti un esempio concreto di collaborazione tra attori della filiera agroalimentare del mondo cooperativo, con benefici ambientali, economici e sociali: prevenzione degli sprechi, maggiore valorizzazione del lavoro agricolo e promozione di comportamenti di acquisto più responsabili.

I commenti

"Scelti perché buoni è un progetto importante perché interviene prima che lo spreco si formi - commenta **Andrea Segrè**, direttore scientifico dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero di Last Minute Market - Siamo portati a pensare allo spreco alimentare solo quando il cibo arriva alla fine del suo percorso: nei magazzini, nei punti vendita, nelle mense, nelle case".

"Qui, invece, il messaggio è ancora più forte - prosegue - il valore del cibo va riconosciuto in dall'origine, nei campi, nel lavoro agricolo, nelle risorse naturali utilizzate per produrlo. Una zucchina curva, una carota irregolare, una melanzana o un cetriolo non perfetti dal punto di vista estetico non valgono meno: hanno lo stesso valore nutrizionale, la stessa sicurezza, lo stesso sapore, la stessa dignità alimentare".

CATEGORIE

RETAIL

REPARTO ORTOFRUTTA

INGROSSO

FRUTTIVENDOLI E NON SOLO

POLITICHE AGRICOLE

TREND E MERCATI

INNOVAZIONI, TECNOLOGIE E
PACKAGING

BIOLOGICO

PRODOTTI

AZIENDE E PERSONE

EVENTI E FIERE

Tag Popolari

GDO

Ortofrutta

mele

ingrosso

nocciole

myfruit.TV

Scopri di più

"Considerarli scarti signi ica sprecare non solo cibo, ma anche suolo, acqua, energia, lavoro, tempo. Signi ica confondere la qualità con l'apparenza. Il progetto è un esempio di prevenzione dello spreco lungo la filiera. Valorizzare nei menu dei ristoranti **Tavolamica ortaggi di stagione esteticamente imperfetti** signi ica trasformare un potenziale scarto in risorsa, riconoscere il lavoro dei produttori, ridurre l'impatto ambientale e offrire ai consumatori un'occasione di scelta più consapevole. La lotta allo spreco non può limitarsi al recupero, pur fondamentale: deve partire dalla prevenzione. Ed è proprio questa la direzione indicata anche dal Target 12.3 dell'Agenda Onu 2030: dimezzare lo spreco alimentare e ridurre le perdite lungo la filiera".

"Il nostro impegno contro lo spreco alimentare negli anni ci ha visto promuovere iniziative di educazione alimentare, collaborazioni con realtà come Last Minute Market e progetti di sensibilizzazione e monitoraggio come Sprecometro nelle scuole. Con 'Scelti perché buoni' interveniamo ancora più a monte nella filiera, valorizzando prodotti agricoli che rischiano di essere esclusi dal mercato per ragioni puramente visive - spiega **Mattia Grillini**, vicepresidente **Camst** group - Per **Camst** group la lotta allo spreco non signi ica soltanto recuperare ciò che rischia di essere perso, ma anche prevenzione - commenta Grillini -, si tratta di una responsabilità che coinvolge produttori, imprese della ristorazione e cittadini. Vogliamo contribuire a diffondere una cultura in cui la qualità di un alimento venga riconosciuta per il suo valore reale e non per la sua perfezione estetica. Ogni prodotto recuperato signi ica minore impatto ambientale, maggiore valorizzazione del lavoro agricolo e un sistema alimentare più sostenibile per tutti".

"In natura le verdure non nascono 'con lo stampino', basta un colpo di vento o un po' di pioggia di troppo per far curvare una carota o segnare la buccia di una mela - commenta **Franco Lingueri**, presidente di Agribologna, che prosegue - Questo non tocca minimamente la freschezza, il sapore, il valore alimentare o la sicurezza di quello che mangiamo. Valorizzare questa produzione che è solo esteticamente non conforme signi ica restituirle il giusto valore e pagare dignitosamente il lavoro dei contadini. La sostenibilità di questo progetto si conta in quintali, anzi tonnellate di cibo gustoso e sano che finiranno nei piatti e nella vita delle persone, anziché nella spazzatura. Siamo più che mai orgogliosi e motivati e grati a **Camst** per la fiducia e il coinvolgimento".

Fonte: **Camst** group, Agribologna e Conor

Redazione

Agribologna

camst

Conor

spreco alimentare

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE

**Dai mercati: arriva buco meloni, ortaggi in leggera risalita**

Ciliegie al Nord e sotto pressing greco-spagnolo, si vendicchia l'uva: dai 3.5 ai 5,5 euro della senza semi

Uva e-commerce, +9,2% per la bianca senza semi

Nella settimana 26/2026 nel listino 39 referenze e 17 insegne. Stabile l'uva rossa con semi a 3,99€/kg, prezzo medio della categoria 5,80€/kg (+6,4%)

Iscriviti alla newsletter



NewsLocali: Provincia di Bologna Bologna Bologna: verdure imperfette in mensa per combattere lo spreco

AMBIENTE

Bologna: verdure imperfette in mensa per combattere lo spreco

Lina Localotti

24 giugno 2026 3 min di lettura

Immagine AI

CONDIVIDI Facebook X WhatsApp

Un'iniziativa a Bologna mira a ridurre lo spreco alimentare utilizzando verdure esteticamente imperfette ma nutrienti nelle mense. Il progetto coinvolge produttori, distributori e ristoratori per una filiera più sostenibile.

Valorizzare ortofrutta esteticamente imperfetta

Nasce un nuovo progetto per dare valore a prodotti ortofrutticoli. Questi alimenti sono buoni, sicuri e nutrienti. Rischiano però di essere scartati dal mercato. La causa è unicamente l'aspetto estetico non perfetto. L'iniziativa si chiama 'Scelti perché buoni'.

È promossa da **Camst group**, **Agribologna** e **Conor**. Quest'ultima è una società del Gruppo Agribologna. Il progetto unisce produzione agricola, distribuzione e ristorazione. Crea un modello di filiera sostenibile. L'obiettivo principale è prevenire lo spreco alimentare.

Il piano prevede l'acquisto e la valorizzazione di ortaggi di stagione. Saranno utilizzati ortaggi visivamente imperfetti. In particolare, si parla di melanzane, zucchine, cetrioli e carote. Questi finiranno nei menu di una selezione di sei ristoranti. I locali appartengono a **Camst group** e si



trovano a **Bologna** e provincia.

Sei ristoranti **Tavolamica** aderiscono al progetto

A partire dal primo luglio, l'iniziativa prenderà il via in sei locali. Si tratta di punti vendita

Tavolamica. Questo è il servizio di ristorazione offerto da **Camst**. È pensato per la pausa pranzo.

Utilizza la formula del self service.

Il progetto è ancora nelle sue fasi iniziali. Tuttavia, ha ambizioni significative. In sei mesi, punta a valorizzare circa **16 tonnellate** di ortaggi. Questi prodotti, sebbene imperfetti, sono ugualmente validi. La loro valorizzazione avrà un impatto ambientale notevole.

L'impatto potenziale è pari a **28,3 tonnellate di CO₂** evitate. Questa quantità di CO₂ è equivalente alle emissioni prodotte percorrendo circa **236.000 chilometri in auto**. Si tratta quasi di sei volte il giro completo della Terra. Il consumo idrico evitato raggiunge i **368.163 litri d'acqua**.

Questo volume d'acqua è paragonabile a oltre **6.100 docce** della durata di cinque minuti ciascuna.

L'iniziativa dimostra come piccoli gesti possano avere grandi ricadute positive sull'ambiente.

Una riflessione contro la 'società dello scarto'

Andrea Segrè, fondatore di **Last Minute Market** e direttore scientifico della **Campagna Spreco Zero**, ha commentato il progetto. Ha sottolineato l'impatto ambientale positivo. Ma ha anche evidenziato la necessità di una riflessione più profonda. Il progetto 'Scelti perché buoni' ci spinge a considerare il valore del cibo.

Il consumatore può scegliere prodotti che non sono perfetti esteticamente. Questi alimenti sono ugualmente buoni. Dal punto di vista nutrizionale, sono perfettamente identici. Scartarli significa non solo buttare cibo. Significa anche penalizzare un produttore e un consumatore. Segrè ha citato Papa Francesco e la sua enciclica 'Laudato Si'. Ha richiamato l'urgenza di uscire dalla 'società dello scarto'.

Franco Linguerrì, presidente di **Agribologna**, ha aggiunto un altro punto. Si assiste sempre più a prodotti validi ma inestetici. Questo è dovuto anche all'uso ridotto e più sostenibile di pesticidi e fertilizzanti. Inoltre, i danni causati dagli eventi meteo estremi influenzano l'aspetto dei prodotti. C'è un valore da recuperare, ha affermato.

Mattia Grillini, vicepresidente di **Camst Group**, ha concluso: «C'è un valore da recuperare. Quello del cibo. E oggi noi mettiamo il nostro piccolo mattoncino». L'impegno di queste realtà mira a cambiare la percezione del cibo. Si vuole promuovere un consumo più consapevole e meno superficiale.

TI POTREBBE INTERESSARE



AMBIENTE

Bologna: cassonetti solari per rifiuti nelle piazze centrali

2 settimane fa



AMBIENTE

Bologna: otto nuovi rifugi climatici per l'estate

2 settimane fa



AMBIENTE

Italia: oltre 78.000 punti di ricarica per auto elettriche

4 settimane fa



AMBIENTE

Bolognese: nasce il centro più grande d'Italia per la testuggine palustre

1 mese fa

Bologna

Provincia di Bologna

Tutte le notizie di Bologna →



Altre notizie da

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047



La voce indipendente del territorio. Notizie per Bologna e la provincia di Bologna.

SEZIONI

Cronaca

Politica

Sport

Eventi

Economia

Cultura

SCOPRI

Homepage

INFO

Chi Siamo

Contatti

Privacy Policy

Cookie Policy

© 2026 newslocali.it — Tutti i diritti riservati.

Privacy Cookie Contatti

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti

Roma, 24 giu. (askanews) Dare valore a prodotti ortofrutticoli buoni, sicuri e nutrienti che rischiano di essere esclusi dal mercato per motivi puramente estetici. Con questo obiettivo nasce Scelti perché buoni, il nuovo progetto promosso da **Camst** group, Agribologna e Conor, società del Gruppo Agribologna, che unisce produzione agricola, distribuzione e ristorazione in un modello concreto di filiera sostenibile orientato alla prevenzione dello spreco alimentare. L'iniziativa è stata presentata stamattina a Bologna. Scelti perché buoni prevede l'acquisto e la valorizzazione di ortaggi di stagione visivamente imperfetti e in particolare



melanzane, zucchine, cetrioli e carote, che verranno utilizzati nei menu di una prima selezione di sei ristoranti di **Camst** group a Bologna e provincia: a partire dal primo luglio saranno coinvolti i locali **Tavolamica** Villanova, Corticella, Centergross, Zola Predosa, Minerbio e Casalecchio. Nei primi sei mesi di sperimentazione, il progetto punta a valorizzare circa 16 tonnellate di ortaggi, trasformando un potenziale fattore di esclusione commerciale in un'opportunità per la filiera agricola locale. Sedici tonnellate di ortaggi recuperati possono generare un impatto pari a 28,3 tonnellate di CO2: una quantità equivalente alle emissioni prodotte percorrendo circa 236.000 chilometri in auto, quasi sei volte il giro completo della Terra. Ad accompagnare il progetto sarà la campagna di comunicazione Scelti perché buoni, pensata per sensibilizzare i consumatori sul valore delle scelte consapevoli e sul ruolo che ciascuno può svolgere nella prevenzione dello spreco alimentare. Pochi sanno che una quota significativa della produzione ortofrutticola fatica a trovare sbocco commerciale per non conformità di tipo esclusivamente estetico. Attraverso il progetto, **Camst** group acquista da Agribologna prodotti ortofrutticoli imperfetti, garantendo continuità economica alle aziende agricole e contribuendo a ridurre lo spreco di risorse già impiegate nei processi produttivi. Agribologna e Conor assicurano l'approvvigionamento dei prodotti e valorizzano il lavoro dei soci, evitando che produzioni pienamente commestibili e di qualità vengano svalutate o escluse dal mercato.

Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti

Roma, 24 giu. (askanews) Dare valore a prodotti ortofrutticoli buoni, sicuri e nutrienti che rischiano di essere esclusi dal mercato per motivi puramente estetici. Con questo obiettivo nasce Scelti perché buoni, il nuovo progetto promosso da **Camst** group, Agribologna e Conor, società del Gruppo Agribologna, che unisce produzione agricola, distribuzione e ristorazione in un modello concreto di filiera sostenibile orientato alla prevenzione dello spreco alimentare. L'iniziativa è stata presentata stamattina a Bologna. Scelti perché buoni prevede l'acquisto e la valorizzazione di ortaggi di stagione visivamente imperfetti e in particolare melanzane, zucchine, cetrioli e carote, che verranno utilizzati nei menu di una prima selezione di sei ristoranti di **Camst** group a Bologna e provincia: a partire dal primo luglio saranno coinvolti i locali **Tavolamica** Villanova, Corticella, Centergross, Zola Predosa, Minerbio e Casalecchio. Nei primi sei mesi di sperimentazione, il progetto punta a valorizzare circa 16 tonnellate di ortaggi, trasformando un potenziale fattore di esclusione commerciale in un'opportunità per la filiera agricola locale. Sedici tonnellate di ortaggi recuperati possono generare un impatto pari a 28,3 tonnellate di CO₂: una quantità equivalente alle emissioni prodotte percorrendo circa 236.000 chilometri in auto, quasi sei volte il giro completo della Terra. Ad accompagnare il progetto sarà la campagna di comunicazione Scelti perché buoni, pensata per sensibilizzare i consumatori sul valore delle scelte consapevoli e sul ruolo che ciascuno può svolgere nella prevenzione dello spreco alimentare. Pochi sanno che una quota significativa della produzione ortofrutticola fatica a trovare sbocco commerciale per non conformità di tipo esclusivamente estetico. Attraverso il progetto, **Camst** group acquista da Agribologna prodotti ortofrutticoli imperfetti, garantendo continuità economica alle aziende agricole e contribuendo a ridurre lo spreco di risorse già impiegate nei processi produttivi. Agribologna e Conor assicurano l'approvvigionamento dei prodotti e valorizzano il lavoro dei soci, evitando che produzioni pienamente commestibili e di qualità vengano svalutate o escluse dal mercato. LATEST POSTS



Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti

Roma, 24 giu. (askanews) - Dare valore a prodotti ortofrutticoli buoni, sicuri e nutrienti che rischiano di essere esclusi dal mercato per motivi puramente estetici. Con questo obiettivo nasce "Scelti perché buoni", il nuovo progetto promosso da **Camst** group, Agribologna e Conor, società del Gruppo Agribologna, che unisce produzione agricola, distribuzione e ristorazione in un modello concreto di filiera sostenibile orientato alla prevenzione dello spreco alimentare. L'iniziativa è stata presentata stamattina a Bologna. Scelti perché buoni prevede l'acquisto e la valorizzazione di ortaggi di stagione visivamente imperfetti e in particolare melanzane, zucchine, cetrioli e carote, che verranno utilizzati nei menu di una prima selezione di sei ristoranti di **Camst** group a Bologna e provincia: a partire dal primo luglio saranno coinvolti i locali **Tavolamica** Villanova, Corticella, Centergross, Zola Predosa, Minerbio e Casalecchio. Nei primi sei mesi di sperimentazione, il progetto punta a valorizzare circa 16 tonnellate di ortaggi, trasformando un potenziale fattore di esclusione commerciale in un'opportunità per la filiera agricola locale. Sedici tonnellate di ortaggi recuperati possono generare un impatto pari a 28,3 tonnellate di CO₂: una quantità equivalente alle emissioni prodotte percorrendo circa 236.000 chilometri in auto, quasi sei volte il giro completo della Terra. Ad accompagnare il progetto sarà la campagna di comunicazione Scelti perché buoni, pensata per sensibilizzare i consumatori sul valore delle scelte consapevoli e sul ruolo che ciascuno può svolgere nella prevenzione dello spreco alimentare. Pochi sanno che una quota significativa della produzione ortofrutticola fatica a trovare sbocco commerciale per non conformità di tipo esclusivamente estetico. Attraverso il progetto, **Camst** group acquista da Agribologna prodotti ortofrutticoli imperfetti, garantendo continuità economica alle aziende agricole e contribuendo a ridurre lo spreco di risorse già impiegate nei processi produttivi. Agribologna e Conor assicurano l'approvvigionamento dei prodotti e valorizzano il lavoro dei soci, evitando che produzioni pienamente commestibili e di qualità vengano svalutate o escluse dal mercato. L'articolo proviene da Primopiano24.



[Abbonati](#)

[Accedi](#)

QdS.it

mercoledì 24 giugno 2026

[Ambiente](#)[Lavoro](#)[Economia](#)[Politica](#)[Cultura](#)[Dai Mercati](#)[Podcast](#)[Video](#)

[Home](#) » [AskaneWS](#) » Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti

Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti



Leggi anche



[Fauna selvatica, Cia: buon senso chiuda iter riforma legge Caccia](#)



[Ismea: Generazione Terra, 256 domande di giovani per 115 milioni](#)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047-IT074A


[Redazione](#)
24 Giugno 2026,
16:34
[Fèlsina celebra 60 anni
dei Poggiali e 40 di
"Rancia" e "Fontalloro"](#)

[Al via progetto per
valorizzare ortaggi
esteticamente
imperfetti](#)

Seguici su

Di [Camst group](#), [Agribologna](#) e [Conor](#) contro spreco alimentare

Roma, 24 giu. (askanews) – Dare valore a prodotti ortofrutticoli buoni, sicuri e nutrienti che rischiano di essere esclusi dal mercato per motivi puramente estetici. Con questo obiettivo nasce “Scelti perché buoni”, il nuovo progetto promosso da [Camst group](#), [Agribologna](#) e [Conor](#), società del Gruppo [Agribologna](#), che unisce produzione agricola, distribuzione e ristorazione in un modello concreto di filiera sostenibile orientato alla prevenzione dello spreco alimentare.

L’iniziativa è stata presentata stamattina a Bologna. Scelti perché buoni prevede l’acquisto e la valorizzazione di ortaggi di stagione visivamente imperfetti e in particolare melanzane, zucchine, cetrioli e carote, che verranno utilizzati nei menu di una prima selezione di sei ristoranti di [Camst group](#) a Bologna e provincia: a partire dal primo luglio saranno coinvolti i locali [Tavolamica](#) Villanova, Corticella, Centergross, Zola Predosa, Minerbio e Casalecchio.

Nei primi sei mesi di sperimentazione, il progetto punta a valorizzare circa 16 tonnellate di ortaggi, trasformando un potenziale fattore di esclusione commerciale in un’opportunità per la filiera agricola locale. Sedici tonnellate di ortaggi recuperati possono generare un impatto pari a 28,3 tonnellate di CO2: una quantità equivalente alle emissioni prodotte percorrendo circa 236.000 chilometri in auto, quasi sei volte il giro completo della Terra.

Ad accompagnare il progetto sarà la campagna di comunicazione Scelti perché buoni, pensata per sensibilizzare i consumatori sul valore delle scelte consapevoli e sul ruolo che ciascuno può svolgere nella prevenzione dello spreco alimentare.

Pochi sanno che una quota significativa della produzione ortofrutticola fatica a trovare sbocco commerciale per non conformità di tipo esclusivamente estetico. Attraverso il progetto, [Camst group](#) acquista da [Agribologna](#) prodotti ortofrutticoli imperfetti, garantendo continuità economica alle aziende agricole e contribuendo a ridurre lo spreco di risorse già impiegate nei processi produttivi. [Agribologna](#) e [Conor](#) assicurano l’approvvigionamento dei prodotti e valorizzano il lavoro dei soci, evitando che produzioni pienamente commestibili e di qualità vengano svalutate o escluse dal mercato.

Al via progetto per valorizzare ortaggi esteticamente imperfetti

Roma, 24 giu. (askanews) Dare valore a prodotti ortofrutticoli buoni, sicuri e nutrienti che rischiano di essere esclusi dal mercato per motivi puramente estetici. Con questo obiettivo nasce Scelti perché buoni, il nuovo progetto promosso da **Camst** group, Agribologna e Conor, società del Gruppo Agribologna, che unisce produzione agricola, distribuzione e ristorazione in un modello concreto di filiera sostenibile orientato alla prevenzione dello spreco alimentare. L'iniziativa è stata presentata stamattina a Bologna. Scelti perché buoni prevede l'acquisto e la valorizzazione di ortaggi di stagione visivamente imperfetti e in particolare



melanzane, zucchine, cetrioli e carote, che verranno utilizzati nei menu di una prima selezione di sei ristoranti di **Camst** group a Bologna e provincia: a partire dal primo luglio saranno coinvolti i locali **Tavolamica** Villanova, Corticella, Centergross, Zola Predosa, Minerbio e Casalecchio. Nei primi sei mesi di sperimentazione, il progetto punta a valorizzare circa 16 tonnellate di ortaggi, trasformando un potenziale fattore di esclusione commerciale in un'opportunità per la filiera agricola locale. Sedici tonnellate di ortaggi recuperati possono generare un impatto pari a 28,3 tonnellate di CO₂: una quantità equivalente alle emissioni prodotte percorrendo circa 236.000 chilometri in auto, quasi sei volte il giro completo della Terra. Ad accompagnare il progetto sarà la campagna di comunicazione Scelti perché buoni, pensata per sensibilizzare i consumatori sul valore delle scelte consapevoli e sul ruolo che ciascuno può svolgere nella prevenzione dello spreco alimentare. Pochi sanno che una quota significativa della produzione ortofrutticola fatica a trovare sbocco commerciale per non conformità di tipo esclusivamente estetico. Attraverso il progetto, **Camst** group acquista da Agribologna prodotti ortofrutticoli imperfetti, garantendo continuità economica alle aziende agricole e contribuendo a ridurre lo spreco di risorse già impiegate nei processi produttivi. Agribologna e Conor assicurano l'approvvigionamento dei prodotti e valorizzano il lavoro dei soci, evitando che produzioni pienamente commestibili e di qualità vengano svalutate o escluse dal mercato.



AL VIA PROGETTO PER VALORIZZARE ORTAGGI ESTETICAMENTE IMPERFETTI

Roma, 24 giu. (askanews) – Dare valore a prodotti ortofrutticoli buoni, sicuri e nutrienti che rischiano di essere esclusi dal mercato per motivi puramente estetici. Con questo obiettivo nasce "Scelti perché buoni", il nuovo progetto promosso da **Camst group**, Agribologna e Conor, società del Gruppo Agribologna, che unisce produzione agricola, distribuzione e ristorazione in un modello concreto di filiera sostenibile orientato alla prevenzione dello spreco alimentare.

L'iniziativa è stata presentata stamattina a Bologna. Scelti perché buoni prevede l'acquisto e la valorizzazione di ortaggi di stagione visivamente imperfetti e in particolare melanzane, zucchine, cetrioli e carote, che verranno utilizzati nei menu di una prima selezione di sei ristoranti di **Camst group** a Bologna e provincia: a partire dal primo luglio saranno coinvolti i locali **Tavolamica** Villanova, Corticella, Centergross, Zola Predosa, Minerbio e Casalecchio.

Nei primi sei mesi di sperimentazione, il progetto punta a valorizzare circa 16 tonnellate di ortaggi, trasformando un potenziale fattore di esclusione commerciale in un'opportunità per la filiera agricola locale. Sedici tonnellate di ortaggi recuperati possono generare un impatto pari a 28,3 tonnellate di CO₂: una quantità equivalente alle emissioni prodotte percorrendo circa 236.000 chilometri in auto, quasi sei volte il giro completo della Terra.



Ad accompagnare il progetto sarà la campagna di comunicazione Scelti perché buoni, pensata per sensibilizzare i consumatori sul valore delle scelte consapevoli e sul ruolo che ciascuno può svolgere nella prevenzione dello spreco alimentare.

Pochi sanno che una quota significativa della produzione ortofrutticola fatica a trovare sbocco commerciale per non conformità di tipo esclusivamente estetico. Attraverso il progetto, Camst group acquista da Agribologna prodotti ortofrutticoli imperfetti, garantendo continuità economica alle aziende agricole e contribuendo a ridurre lo spreco di risorse già impiegate nei processi produttivi. Agribologna e Conor assicurano l'approvvigionamento dei prodotti e valorizzano il lavoro dei soci, evitando che produzioni pienamente commestibili e di qualità vengano svalutate o escluse dal mercato.

ON AIR:

[joan-now-playing]



DE LISE (COMMERCIALISTI): "IL RATING DI LEGALITÀ RAFFORZA LA COMPETITIVITÀ DELLE IMPRESE"
25 GIUGNO 2026



MERCATO DEL LAVORO, UNICREDIT DIVENTA FABBRICA DI COMPETENZE
25 GIUGNO 2026



CONSORZIO MOZZARELLA BUFALA DOP PORTA A NY TRADIZIONE FILATURA
25 GIUGNO 2026



MUSICA, TEDUA INFIAMMA SAN SIRO: TANTI OSPITI, DA BRESH A TONY EFFE
25 GIUGNO 2026



ASSOENOLOGI A UDIENZA GENERALE IN VATICANO, COTARELLA INCONTRA IL PAPA
25 GIUGNO 2026

□



Regolamento Giochi Telefonici | Privacy - Cookie - Aggiorna preferenze
Cookie

STUDIO 90 S.R.L. - Tel.: **095 242420** - 95128 CATANIA - VIA
GIUSEPPE PATANE' 15

P.iva : 02740000878 Iscrizione Reg. Imprese di Catania n. 02740000878

Capitale Sociale: € 50.000,00 i.v.

Proprietà Traguardi s.r.l. P.IVA 04687940876

In data 30/07/2020 abbiamo ricevuto €18.109,79 quale contributo radiofonico
extra gettito RAI 2018

Copyright© 2019/2022 - Tutti i diritti sono riservati.



Esclusivista per la tua pubblicità



Traguardi: 095 24 24 20 - 095 21 63 194

credit: Web Agency Emmè

ASCOLTA LA
DIRETTA

MESSAGGIA CON LA
RADIO IN DIRETTA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047-11074A



di Alice Loreti

24 Giugno 2026

13:51

CORRELATI



Cardiopatico: salvato at Sant'Orsola piccolo siriano. VIDEO

di Paolo Pontivi - 25 Giugno, 2026



Super caldo, Lepore: Iniziativa e strumenti per contrastarlo. VIDEO

di Paolo Pontivi - 25 Giugno, 2026



La stagione del Comunale che dal 14 febbraio torna nella storica sede. VIDEO

di Paolo Pontivi - 25 Giugno, 2026

Cronaca

Alimentazione, ortaggi "Scelti perché buoni". VIDEO



Prende il via un progetto sperimentale per valorizzare gli ortaggi esteticamente imperfetti, prevenendo così lo spreco alimentare. È "Scelti perché buoni" promosso da CAMST group, Agribologna e Conor

BOLOGNA – Ortaggi esteticamente non perfetti che rischierebbero di non trovare un posto nella grande distribuzione, vengono invece "Scelti perché buoni". Ed è proprio questo il nome di un progetto promosso da CAMST group, Agribologna e Conor contro lo spreco alimentare. In pratica gli ortaggi di stagione visivamente imperfetti verranno utilizzati nei menu di una prima selezione di sei ristoranti del gruppo CAMST tra Bologna e provincia. Si tratta di una sperimentazione della durata di sei mesi che ha l'obiettivo di valorizzare circa 16 tonnellate di ortaggi.

© Riproduzione riservata

CONDIVIDI



PRECEDENTE

Bolognina, inaugurato il nuovo commissari... Muore proprietario, 8 cani cercano casa. ...

SUCCESSIVO

SEGUICI SUI SOCIAL

f Facebook

@ Instagram

in LinkedIn

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047-IT074A



40 Italia a Tavola



40 WINE

40 Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Lunedì 22 Giugno 2026 | aggiornato alle 19:37 | 119945 articoli pubblicati

40 CHECK-IN

APP DOWNLOAD



[HORECA](#) [ATTUALITÀ](#) [CHECK-IN](#) [WINE](#) [ALIMENTI](#) [APPUNTAMENTI](#) [SALUTE](#) [RICETTE](#)



FILIERA VIRTUOSA

HOME » [HORECA E PROFESSIONISTI](#) » RISTORAZIONE COLLETTIVA

Le verdure “brutte” arrivano in mensa: il progetto che cambia le regole

Camst group, leader italiano della ristorazione collettiva, lancia con Agribologna e Conor il progetto “Scelti perché buoni”. Un’iniziativa che valorizza ortaggi esteticamente imperfetti, riduce gli sprechi e rafforza la filiera agricola

di [Redazione Italia a Tavola](#)

22 giugno 2026 | 19:14

FILIERA VIRTUOSA

RISTORAZIONE COLLETTIVA

Le verdure “brutte” arrivano in mensa: il progetto che cambia le regole

Camst group, leader italiano della ristorazione collettiva, lancia con Agribologna e Conor il progetto “Scelti perché buoni”. Un’iniziativa che valorizza ortaggi esteticamente imperfetti, riduce gli sprechi e rafforza la filiera agricola

di [Redazione Italia a Tavola](#)

22 giugno 2026 | 19:14

[Indice](#)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047-IT074A

I prodotti ortofrutticoli esteticamente imperfetti possono diventare una risorsa preziosa per la filiera agroalimentare. Da questa consapevolezza nasce "Scelti perché buoni", il nuovo progetto promosso da **Camst group**, Agribologna e Conor, società del Gruppo Agribologna, con l'obiettivo di valorizzare ortaggi che, pur mantenendo intatte qualità nutrizionali, proprietà organolettiche e sicurezza alimentare, incontrano difficoltà nell'accesso al mercato a causa del loro aspetto.



*Il 24 giugno a Bologna **Camst** sarà presente a "Scelti perché buoni", il nuovo progetto promosso assieme ad Agribologna e Conor, società del Gruppo Agribologna*

L'iniziativa sarà presentata il 24 giugno a Bologna e rappresenta un nuovo tassello nel percorso di sostenibilità della principale realtà italiana della **ristorazione collettiva**, un settore che ogni giorno raggiunge milioni di persone attraverso mense scolastiche, aziendali, sanitarie e servizi di ristorazione commerciale.

Camst group, la prima società italiana della ristorazione collettiva

Con oltre ottant'anni di storia, **Camst group** rappresenta una delle realtà più importanti del panorama cooperativo italiano. I numeri del bilancio 2025 confermano la solidità del gruppo. I ricavi hanno raggiunto i **610 milioni di euro**, con un Ebitda di 26 milioni e un utile di **13,6 milioni di euro**. In crescita anche il patrimonio netto, salito a 142 milioni di euro, mentre la posizione finanziaria netta si è ridotta a 65 milioni di euro, quasi 25 milioni in meno rispetto all'anno precedente.



*Il gruppo **Camst** serve ogni anno più di 80 milioni di pasti*

Oggi il gruppo conta **6.481 soci lavoratori** e **3.848 soci sovventori**, distribuisce ogni anno oltre **80 milioni di pasti** e gestisce **1.853 attività in Italia**, tra cui 319 servizi di **facility management**, 90 ristoranti self-service e bar e 41 centri cottura. Nel 2025 sono state inoltre vinte 280 gare pubbliche, tra cui importanti appalti per la ristorazione dell'Esercito italiano.

“Scelti perché buoni”: il progetto contro lo spreco alimentare

All'interno di questo percorso si inserisce il progetto “Scelti perché buoni”, sviluppato insieme ad **Agribologna** e **Conor** per dare valore a prodotti che spesso restano esclusi dai canali commerciali tradizionali. Nella fase iniziale della sperimentazione, **Camst group** acquisterà ortaggi di stagione provenienti dalla filiera **Agribologna** e li introdurrà nell'offerta gastronomica di alcuni ristoranti self-service **Tavolamica**, accompagnando il progetto con una campagna di sensibilizzazione rivolta ai consumatori. L'obiettivo è dimostrare che l'aspetto estetico non determina la qualità di un alimento e che la lotta allo **spreco alimentare** può partire anche da una diversa percezione del prodotto agricolo.

Un confronto con esperti del settore agroalimentare

La presentazione ufficiale del progetto vedrà la partecipazione di alcune figure di riferimento nel mondo della sostenibilità e dell'agroalimentare. Interverranno **Andrea Segrè**, fondatore di Last Minute Market e direttore scientifico della Campagna Spreco Zero, **Franco Linguerrì**, presidente di **Agribologna**, e **Mattia Grillini**, vicepresidente di **Camst group**.

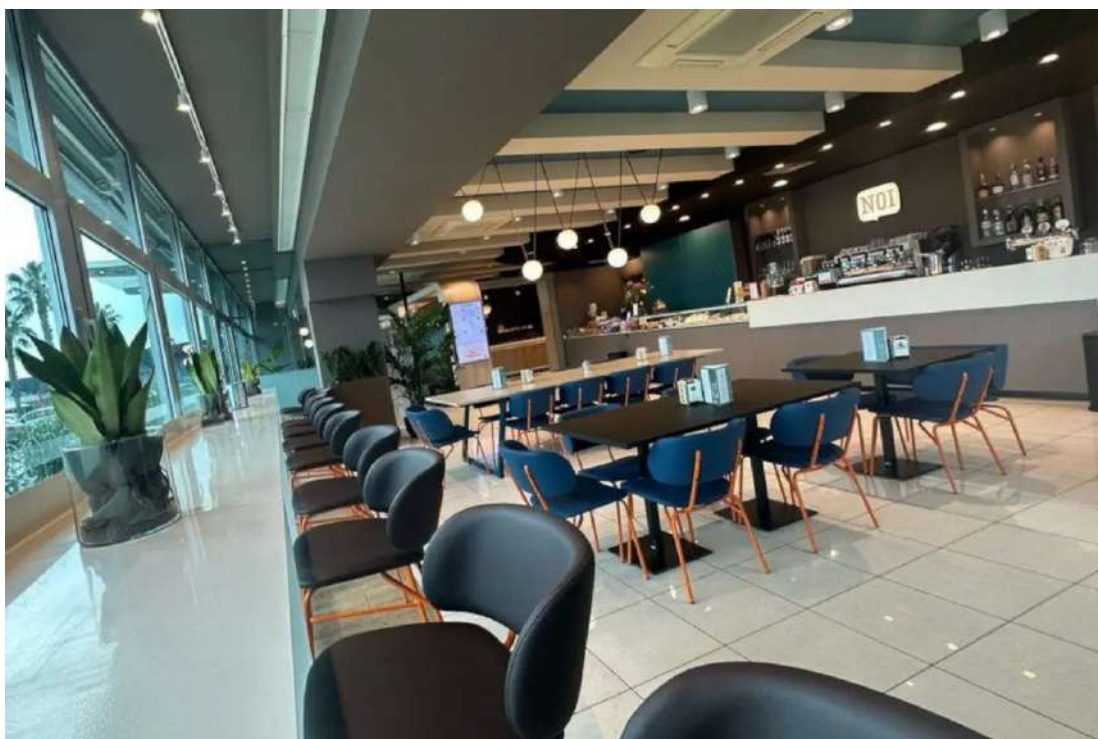


Mattia Grillini, vicepresidente di Camst Group

L'incontro offrirà l'opportunità di approfondire le prospettive di sviluppo di una filiera sempre più orientata alla valorizzazione delle risorse e alla riduzione degli sprechi.

Cresce la rete Tavolamica e la ristorazione commerciale

Parallelamente al consolidamento del core business della ristorazione collettiva, nel 2025 Camst group ha rafforzato la propria presenza nella ristorazione commerciale. Tra le principali aperture figurano Tavolamica NOI a Civitanova Marche, il nuovo locale Prendiamoci Gusto all'interno di Umbriafiere a Bastia Umbra, la riqualificazione del ristorante self-service di San Giovanni in Persiceto e l'apertura di Food & Talent a Cernusco sul Naviglio.



Tavolamica NOI a Civitanova Marche (Mc)

Investimenti che confermano la volontà del gruppo di presidiare il territorio attraverso format capaci di coniugare qualità del servizio, attenzione al cliente e sostenibilità.

Persone, territorio e valore condiviso

Accanto ai risultati economici, **Camst** continua a investire nelle persone e nelle comunità. Durante l'assemblea dei soci è stato assegnato il premio "Tempo speso bene", nato in occasione dell'ottantesimo anniversario della cooperativa. Il riconoscimento è andato alla **Fondazione ANT - Franco Pannuti**, impegnata da oltre quarant'anni nell'assistenza oncologica domiciliare, e al progetto "Bologna For Community" realizzato da PMG Italia e Bologna FC 1909. Nel corso dell'evento sono state inoltre consegnate 34 borse di studio ai figli dei dipendenti che si sono distinti nel percorso universitario, confermando l'attenzione del gruppo verso la formazione e la crescita delle nuove generazioni.

La sostenibilità come leva di sviluppo per il futuro

Il progetto "Scelti perché buoni" rappresenta una sintesi efficace della visione perseguita da **Camst** group: unire crescita economica, attenzione all'ambiente e valorizzazione delle persone.




*Con "Scelti perché buoni" **Camst** dimostra come la ristorazione collettiva possa svolgere un ruolo attivo nella costruzione di modelli alimentari più sostenibili*

Attraverso la collaborazione con **Agribologna** e **Conor**, il gruppo dimostra come la **ristorazione collettiva** possa svolgere un ruolo attivo nella costruzione di modelli alimentari più sostenibili, contribuendo a ridurre gli sprechi e a generare valore per l'intera filiera. Una scelta che parte dagli ortaggi apparentemente imperfetti, ma che racconta una prospettiva molto più ampia sul futuro dell'alimentazione e della gestione responsabile delle risorse.

 **Camst Group**

 Via Tosarelli, 318 40055 Villanova di Castenaso (Bo)

 Tel +39 051 2107411

© Riproduzione riservata

 **STAMPA**
[HOME](#) » [HORECA E PROFESSIONISTI](#) » [RISTORAZIONE COLLETTIVA](#)

» Le verdure “brutte” arrivano in mensa: il progetto che cambia le regole - Italia a Tavola

[ANDREA SEGRÈ](#) [FRANCO LINGUERRI](#) [MATTIA GRILLINI](#) [FRANCESCO MALAGUTI](#) [SIMONE GAMBERINI](#) [GIUSY D'AURIA](#)
[GABRIELE BALDASSARRI](#) [ARIANNA RANUZZINI](#) [GIADA MARTELLI](#) [MILENA CESARI](#) [LUCA MONTANARI](#) [SERGIO TREBBI](#)

SCRIVI UN COMMENTO

Resta Connesso

 Iscriviti alle newsletter settimanali

 Abbonati alla rivista cartacea

 Iscriviti alla newsletter su WhatsApp

 Ricevi le principali news su Telegram


“Italia a Tavola è da sempre in prima linea per garantire un’informazione libera e aggiornamenti puntuali sul mondo dell’enogastronomia e del turismo, promuovendo la conoscenza di tutti i suoi protagonisti attraverso l’utilizzo dei diversi media disponibili”

Alberto Lupini



CERCA NOTIZIE

Griglia Timeline Grafo

Prima pagina Lombardia Lazio Campania Emilia Romagna Veneto Piemonte Puglia Sicilia Toscana Liguria Altre regioni

Cronaca Economia Mondo Politica Spettacoli e Cultura Sport Scienza e Tecnologia Informazione locale Stampa estera

Quando il valore supera l'apparenza

Linkiesta 1 23 minuti fa

Scienza e Tecnologia - Per anni abbiamo scelto la frutta e la verdura con gli occhi. Zucchine dritte, cetrioli uniformi, carote senza biforcazioni, melanzane lucide e lisce. Tutto ciò che usciva da questo immaginario di perfezione è rimasto spesso ai margini del

...

[Leggi la notizia](#)

Persone: [agribologna](#) [mattia grillini](#)
Organizzazioni: [camstgroup](#) [startup](#)
Prodotti: [normativa europea auto](#)
Luoghi: [conor](#) [europa](#)
Tags: [scelti](#) [perché](#) [buoni](#) [consumatori](#)



CONDIVIDI QUESTA PAGINA SU



Tag Persone Organizzazioni Luoghi Prodotti

[Termini e condizioni d'uso](#) - [Contattaci](#)



Conosci Libero Mail?

Sai che Libero ti offre una mail gratis con 5GB di spazio cloud su web, cellulare e tablet?

[Scopri di più](#)

CITTA'

Milano	Palermo	Perugia
Roma	Firenze	Cagliari
Napoli	Genova	Trento
Bologna	Catanzaro	Potenza
Venezia	Ancona	Campobasso
Torino	Trieste	Aosta
Bari	L'Aquila	

[Altre città](#)

FOTO



Quando il valore supera l'apparenza

Linkiesta - 23 minuti fa

1 di 1

Gli articoli sono stati selezionati e posizionati in questa pagina in modo automatico. L'ora o la data visualizzate si riferiscono al momento in cui l'articolo è stato aggiunto o aggiornato in Libero 24x7



il nostro network

LIBERO PAGINE BIANCHE PAGINE GIALLE SUPEREVA TUTTOCITTÀ VIRGILIO

[Italiaonline.it](#) [Fusione](#) [Note legali](#) [Privacy](#) [Cookie Policy](#) [Aiuto](#) [Segnala Abuso](#)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047-IT074A

Brevissime

L'export di ortofrutta fresca cresce del 7,6% in valore nel primo trimestre 2026, ma con volumi in calo dello 0,9%: secondo Fruitimprese, pesano la crisi in Medio Oriente e la chiusura dello Stretto di Hormuz.

Myplant & Garden 2027 si sposta al 17-19 febbraio. Il nuovo posizionamento in calendario punta ad anticipare le trattative commerciali della stagione, evitare sovrapposizioni fieristiche e agevolare la partecipazione degli operatori internazionali. Con la quasi totalità degli spazi già prenotati, la prossima edizione sarà l'undicesima.

La 77ª Fiera nazionale del Peperone di Carmagnola si terrà dal 28 agosto al 6 settembre 2026 con oltre 250 appuntamenti in dieci giorni.

Il Centro Agroalimentare di Roma avvia un piano di ampliamento da 325 milioni di euro. L'investimento, sostenuto da capitali pubblici e privati, porterà la superficie da 140 a 200 ettari, creerà 1.700 nuovi posti di lavoro. Obiettivo: intercettare il 50% dei prodotti freschi del Centro Italia.

Christian Morandin è il nuovo presidente del Consorzio di Tutela del Radicchio di Treviso Igp e del Radicchio Variiegato di Castelfranco Igp; resterà in carica fino all'autunno 2027.

Massimo Cristiani riconfermato presidente del Ce.Pa., Centro per la Documentazione della Patata. Il rinnovo in un momento critico per il settore dopo il 2025 segnato dalla sovrapproduzione europea; il Ce.Pa. coordina la Borsa Patate e supervisiona il Contratto quadro che ha garantito risultati economici positivi alle filiere Selenella, Patata di Bologna Dop e Iodi.

La Regione Toscana e l'Associazione Vivaisti Italiani siglano il protocollo "Piante di Toscana". Obiettivo: strutturare il marchio come elemento identitario regionale su qualità, origine e sostenibilità; il distretto pistoiese conta circa 1.500 aziende, oltre 3.500 ettari coltivati e un export verso più di 60 Paesi, con il 40% della produzione vivaistica nazionale.

Il Consorzio Dolce Passione anticipa il lancio di un'anguria monoporzionata da circa 500 grammi, atteso per il 2027. Il progetto, sviluppato con la sementiera Known-You Seed, punta a intercettare nuclei familiari più piccoli e consumi quotidiani; il Consorzio opera su 370 ettari in undici regioni italiane e registra negli ultimi dieci anni una crescita del 26% per i formati da 3-6 kg, mentre le mini angurie coprono ancora solo il 13% del mercato.

La Patata di Romagna entra nella fase sperimentale con tre campi prova e nuovi cloni dal centro francese Grocep. Il progetto, promosso dalla locale Confagricoltura in collaborazione con Unapa, prevede rilievi periodici fino alla raccolta e valutazione per calibro, peso e qualità.

Camst group, Agribologna e Conor lanciano "Scelti perché buoni", progetto contro lo spreco di ortaggi esteticamente imperfetti. Nei primi sei mesi di sperimentazione, sei ristoranti a Bologna e provincia utilizzeranno circa 16 tonnellate di melanzane, zucchine, cetrioli e carote non conformi per ragioni visive.

