

Usiamo i cookie per fornire un'esperienza più sicura e per rivolgere alcune inserzioni al pubblico giusto. Cliccando o navigando sul sito, acconsenti alla raccolta da parte nostra di informazioni tramite i cookie. Puoi anche [disattivare la personalizzazione degli annunci](#) o consultare la nostra [informativa privacy](#).



Non riceve alcun finanziamento pubblico
Direttore responsabile:
CLARA MOSCHINI



Email

Password

Accedi

Reimposta password

Home

Notizie

Video

Abbonamenti

Contattaci



Cerca in Notizie...

Home ► Ristorazione e ospitalità

Camst group presenta menù scolastico firmato da uno chef stellato

Obiettivo: educare i ragazzi al senso del gusto ed alla conoscenza dei prodotti tipici locali



Un menù nuovo di zecca, firmato dallo chef "stellato" **Luca Marchini**, in arrivo a Castelfranco Emilia (Mo) per le scuole del territorio, grazie al progetto che vede protagonisti il Comune e Camst Group. Obiettivo di questa nuova partnership è elaborare un intero menù scolastico non solo sano ed equilibrato, ma anche appetibile e riconoscibile, educando così i ragazzi al senso del gusto e alla conoscenza dei prodotti tipici locali, introducendo piatti tipici della gastronomia emiliana, per scoprirne l'identità e mantenerne la tradizione in un'ottica sempre educativa e culturale.

Il Comune offre già quotidianamente a circa 1.800 ragazzi che frequentano le mense scolastiche, menù elaborati dai dietisti del Gruppo, seguendo le linee guida nazionali e regionali sulla ristorazione scolastica e la stagionalità. Il nuovo menù, articolato nelle tre sezioni nidi, infanzia e primaria, proporrà per 5 giorni la settimana i piatti del giorno (primo, secondo, contorno e merenda) e sarà declinato nelle due versioni stagionali: autunno-inverno avviato da novembre 2022 fino a marzo 2023) e primavera-estate (adottato a partire da aprile 2023).

Il percorso avrà una durata di circa 2 anni e coinvolgerà attivamente tutti gli attori della ristorazione scolastica (docenti, operatori di settore, famiglie e ragazzi). Il progetto prenderà avvio nei prossimi giorni e farà entrare lo chef stellato nella cucina che produce i pasti veicolati, da qui una fase di ricerca e analisi dei prodotti del territorio da inserire nei piatti del menù; saranno valutate le aziende locali (Km 0), i prodotti tipici, saranno prese in esame le certificazioni di prodotto e valutato il gradimento dei bambini rispetto ai piatti proposti. Dopo la validazione seguirà l'inserimento del piatto nel menù stagionale di riferimento.

Infine, in seguito alle prove di fattibilità dei piatti in laboratorio, saranno fatti "stress test", ovvero assaggi e analisi del gradimento; solo dopo aver verificato sul campo l'apprezzamento del piatto sperimentale introdotto. La popolazione scolastica sarà tenuta costantemente aggiornata attraverso format comunicativi contenenti le variazioni di menù con la nuova ricetta del giorno e i riscontri sull'esito del piatto test che saranno trasmesse tramite newsletter.

hef - 23016

Simili

**RISTORAZIONE E OSPITALITÀ** Turismo: un milione di presenze in meno in agriturismo **Fatturato 2021 registra un -49% e scende a 802 milioni di Euro**

Con la ripresa dei contagi si segnala una situazione difficile in agriturismo dopo che il 2021 si è chiuso con quasi un milione di arrivi in meno rispetto al prima della pandemia nel 2019, soprattutto pe... [continua](#)

RISTORAZIONE E OSPITALITÀ**Mr.Dobelina: i buns di patate si lanciano sul mercato italiano****Intervista con Filippo Mursia, fondatore dell'azienda dei pani speciali per hamburger**

Negli ultimi anni è cresciuto esponenzialmente il consumo degli hamburger, sia a casa che in ristorante, soprattutto in Italia. Al tipico hamburger gourmet della tradizione italiana si sono affiancati... [continua](#)

**RISTORAZIONE E OSPITALITÀ** Autogrill cerca talenti per la ristorazione**Col "Campus" avvia le selezioni per 40 giovani in Sicilia**

Al via "Campus Autogrill", l'iniziativa promossa dal principale operatore al mondo nei servizi di ristorazione per chi viaggia, per proporre un'opportunità di formazione e inserimento lavorativo in ambit... [continua](#)

Ristorazione e ospitalità

SCOPRI I VANTAGGI
DI ABBONARSI A

Ultimi video





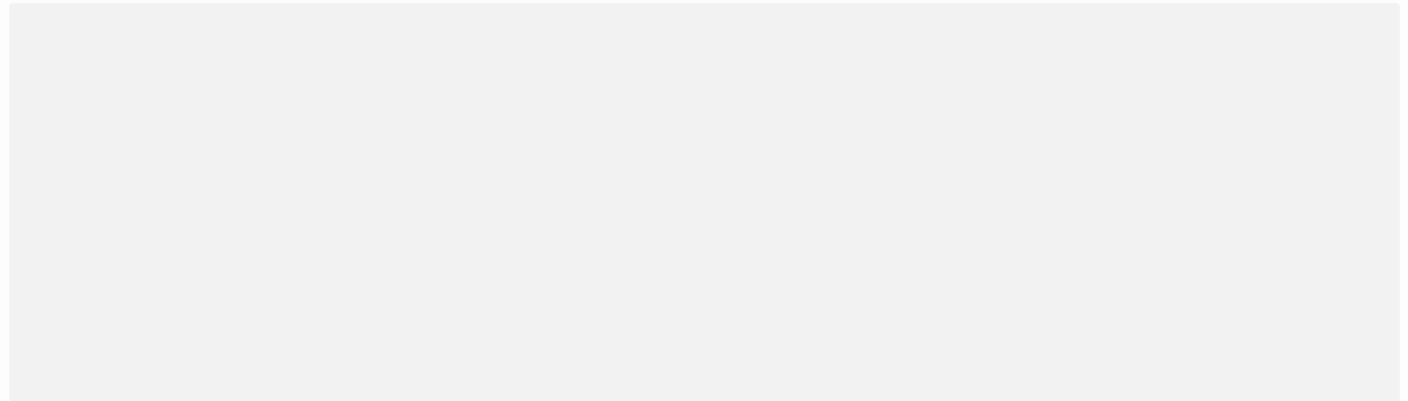
Assica: decolla campagna di promozione Ue

Prosegue a pieno ritmo la campagna triennale di promozione europea dei salumi italiani ideata da Assica e cofinanziata dall'UE. Il programma, che terminerà nel 2024, ha come target l'Italia e...



Torino Porta Nuova riparte dalla ristorazione

"Il Terrazzo" è la nuova food lounge di Torino Porta Nuova, che ha aperto da pochi giorni le sue porte alla città e ai viaggiatori col taglio del nastro alla presenza di Alberto Cirio, Presidente della...

[Visualizza video precedenti](#)

Agenzia di Stampa

Agenzia: EFA News - European Food Agency **Direttore responsabile:** CLARA MOSCHINI **Direttore editoriale:** LUCA MACARIO **Casa editrice:** WFPA S.r.l. **Partita IVA:** 14324171009 © 2022: EFA News - European Food Agency
Agenzia di stampa registrata presso il Registro della Stampa del Tribunale di Roma con il numero 131/2018 e presso il Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 32403

  [Abbonamenti](#) [Contattaci](#) [Privacy](#) [Condizioni d'uso](#)

Lingua



Seguici Su

