

Seguici su:

CERCA

I PIACERI DEL GUSTO

LE STORIE

VIAGGI DI GUSTO

VINI E SPIRITI

INGREDIENTI DI GUSTO

I VIDEO

CHI SIAMO

R CONTENUTO PER GLI ABBONATI

Cosa mangeremo nei giorni dell'Eurovision?

"Faremo scoprire il meglio del Piemonte"

di Alberto Dolfin



Tre serate per un'organizzazione ancora più millimetrica quella che aspetta Camst Group, che già ha curato la ristorazione durante gli ATP Finals. Il focus? "Sarà sulle grandi eccellenze regionali, come il tartufo"

29 MARZO 2022 ALLE 09:19

3 MINUTI DI LETTURA

Dai maestri del tennis alle stelle della musica. Camst Group non conosce confini e, dopo aver sfamato i palati dei migliori giocatori del pianeta lo scorso novembre alle Nitto Atp Finals, delizierà gli appetiti dei cantanti che saranno protagonisti dal 10 al 14 maggio ad Eurovision, sempre nello stesso palazzetto, ovvero il Pala Alpitour di Torino.

Le Atp Finals sono state soltanto uno degli eventi più recenti, con oltre 16 mila pasti serviti, con un personale composto da oltre 40 cuochi, 110 camerieri e 40 tra baristi e cassieri. A raccontarci come fervono i preparativi per Eurovision, già scattati la scorsa settimana, ci ha pensato Claudio Marsili, direttore Banqueting Italia della realtà che ha storia quarantennale, gestendo in passato manifestazioni di grande portata come Pavarotti and Friends, i Giochi Olimpici di Torino 2006 e Pitti Uomo.

Qual è il lavoro di preparazione?

IL GUSTO



Spesa sospesa per l'Ucraina: il progetto per sostenere i rifugiati

DI LARA DE LUNA



[Leggi anche](#)

[Azzurri: prima le medaglie, poi la festa con pasta, pizza e risotti](#)

"Utilizziamo lo stesso tipo di approccio delle Atp Finals.

Però stavolta sarà tutto gestito da noi, senza partner esterni, mentre per il torneo tennistico ci eravamo appoggiati ad alcune eccellenze come La Credenza Group dell'amico Giovanni Grasso, Legami di Claudio Marchisio per il sushi o Alberto Marchetti per i gelati. Siamo partiti la scorsa settimana, cominciando a pensare alla gestione delle delegazioni, degli artisti, dei giornalisti, dell'hospitality vip e del pubblico".



Che impegno vi aspetta?

"Dovremo prestare ancora più attenzione al dettaglio perché le serate clou saranno soltanto tre rispetto alla settimana che ci ha visto impegnati alle Finals di tennis. Punteremo sulla qualità, basata sul rispetto ambientale, non utilizzando alcun tipo di plastica, optando per prodotti del territorio e riducendo al minimo gli sprechi. Ogni avanzo, infatti, verrà convogliato verso il banco alimentare, così da lavorare quasi al netto dello spreco".

Su quali prodotti del territorio punterete forte?

"Sulle materie nobili del Piemonte. Il tartufo in primis, i vini doc, la carne Coalvi e tutti i prodotti dop delle nostre valli. Non solo Piemonte però, ci sarà tanta Italia nella nostra offerta e stiamo cercando di valorizzare le specialità tipiche dal crudo di Parma, alle olive pugliesi passando per l'olio extravergine di certe zone in particolari e via dicendo. La nostra sarà una ristorazione circolare, volta a valorizzare i prodotti che sono il nostro marchio di fabbrica: dovremo tenere un altissimo livello per raccontare la magnificenza del nostro Paese al resto dell'Europa".

Che cosa cambierà rispetto all'offerta delle Atp Finals?

Luigi Magni, i ristoranti a Mosca e il futuro: "Le sanzioni colpiranno i più deboli, anche a causa dei soliti speculatori"

Gli italiani e il cibo ieri e domani: storia di un grande amore nella mostra sul Gusto

IL GUSTO



Hansi Baumgartner, il folletto dei formaggi: "Proteggiamoli, sono la nostra storia"

DI LARA DE LUNA

Dai Colli Tortonesi al futuro: sempre più convincente la rinascita del Timorasso

DI PAOLO MASSOBRI

L'Interrail compie 50 anni: nel 1972 partiva il primo ragazzo alla scoperta dei sapori d'Europa

DI ELISABETTA PAGANI

L'ecosostenibilità parla italiano: Ruffino vince il Drink Business Green Award

DI LARA DE LUNA

[leggi tutte le notizie di Il Gusto >](#)

"Nella scorsa occasione ci siamo trovati ad affrontare tematiche di culture particolari, come la tanta richiesta di cibo di cultura giapponese da parte degli sponsor provenienti da quella zona, oppure ad affrontare richieste di tipo dietetico per rispettare le esigenze dei tennisti o degli ospiti importanti. Con grande orgoglio possiamo dire di averle centrate, come dimostra il fatto che Djokovic abbia mangiato praticamente sempre da noi durante la sua permanenza torinese o che Daniil Medvedev ci abbia elogiato proprio in alcune affermazioni lette su ilGusto.it".



Quali richieste speciali avete ricevuto per Eurovision?

"Stiamo andando incontro alle particolarità che magari di solito non sono comuni alla cucina italiana, con una massima attenzione culturale ed enogastronomica per rispondere a qualunque aspettativa. Ad esempio, ci sarà la delegazione di Israele e potremmo appoggiarci in questo dettaglio a un catering romano se ci chiedessero dei piatti kosher specifici oppure ci saranno diversi paesi di religione musulmana che potrebbero avere altre esigenze specifiche. Lo scopriremo in queste settimane".

Che afflusso vi aspettate?

"Numeri importanti che, nell'insieme tra ospiti, delegazioni e sponsor, saranno ancora superiori a quelli fatti registrare dalle Atp Finals. Questo evento è di fatto un concerto, non una manifestazione sportiva, dunque anche la nostra offerta è pensata in maniera differente. Ci saranno servizi standing e non seduti al tavolo, operati da camerieri in livrea, che garantiranno grande professionalità e qualità".

Avete già segnato in rosso l'appuntamento sul calendario?

"Le serate saranno martedì 10 maggio, giovedì 12 e sabato 14: le prime due semifinali vedranno rispettivamente 20 e 21 delegazioni impegnate e poi nella sfida conclusiva saranno le migliori 21 a giocarsi il titolo".

L'obiettivo di Camst qual è?

"Noi entreremo in campo con catering da tutto il territorio, facendoci supportare dallo staff di Bologna, Udine e Firenze, composto da personale che da anni segue e presta servizio a clienti importantissimi. Vogliamo dimostrare che si può creare e credere nell'area banqueting come "business unit" all'interno dell'azienda. Il catering è un aspetto fondamentale anche per un'azienda come Camst, pronta a fronteggiare un evento di questa portata".

Djokovic a Torino sceglie il Barolo 2014 (e una cena vegana) per prepararsi alle Nitto Atp Finals

di Cristina Insalaco
14 Novembre 2021

Che aspettativa crede di trovarsi di fronte da parte del pubblico dopo due anni di pandemia?

"A me preme cercare di aiutare tutti a capire che qualunque persona entri a un concerto deve avere aspettative migliori rispetto al passato, aumentando il livello del servizio. Anche per il pubblico cosiddetto generalista vogliamo alzare l'asticella, grazie ai bar con differenziazione di offerta e livello: un progetto su cui punteremo anche in vista delle Atp Finals 2022. Vogliamo offrire una vasta gamma di scelta al pubblico e di maggiore qualità, evitando code e sovraffollamento".

A questo proposito, avete fatto delle stime in quanto a protocolli anti-Covid?

"Per Eurovision non facciamo supposizioni, mentre per le prossime Atp Finals speriamo di non dover parlare più di restrizioni, ma nessuno è capace di prevedere quel che sarà in autunno. In generale, non ci aspettiamo nulla di diverso dall'anno scorso, anche se ovviamente speriamo in numeri più elevati. Lo scorso novembre ci siamo mossi sul 65% qui si dovrebbe andare sul 100% per cui daremo maggiore attenzione anche al pubblico

pagante, con aumento di superfici per accoglierlo".

Quali strategie adotterete?

"Le restrizioni saranno molto simili e noi in qualche modo adottiamo pratiche e tecniche che ci permettano di soddisfare esigenza quasi comune a tutti gli adulti. Gli ammassamenti di qualche anno fa sono oramai fuori dalla nostra indole: sì alla festa e alla voglia di ritrovarsi, ma molta attenzione all'organizzazione degli spazi più che alle distanze. I buffet saranno organizzati per essere fruibili da tutti, così come già facciamo per il banqueting aziendale per quest'estate, evitando gli assembramenti che si verificano fino al 2019. Puntiamo molto anche su nuove tipologie come il box lunch e le borse per soddisfare ogni esigenza".

Argomenti[Eventi](#)[I piaceri del Gusto](#)

© Riproduzione riservata