

# Visita alla CAMST di Chieri

Quando si entra nella struttura di [Camst](#) - la Ristorazione Italiana, a Chieri, in provincia di Torino, si stenta a credere che un anno fa lì ci fosse solo un grande prato. Ora la nuova palazzina ospita una cucina, che produce 4000 pasti al giorno per la città di Chieri ed una zona di Torino. In generale Camst produce 33 milioni di pasti per le scuole di tutta Italia.

Quando mi hanno invitato a visitare questa struttura ero un po' perplessa perché, se da un lato non mi ero mai fatta un'opinione ben precisa sulla ristorazione nelle mense scolastiche, dall'altro non ne avevo mai sentito dire un granché bene. Tuttavia, nonostante i dubbi iniziali, alla fine ha vinto la curiosità e ho deciso di andare a vedere con i miei occhi, per capire qualcosa in più del mondo della ristorazione collettiva, a me finora sconosciuto.



I fornelli di Camst

Il giro è iniziato dal magazzino del secco, dove stazionano le derrate alimentari a temperatura ambiente. Per scelta, Camst non ha mai grandi scorte, così la vita residua del prodotto è la maggiore possibile. Consegnare frequentemente il prodotto fresco è per loro prioritario per evitare gli sprechi.

Il soffitto è aspirante e autopulente e ci sono pannelli fotovoltaici che producono energia utilizzata in cucina. Le attrezzature hanno caratteristiche tecnologiche importanti.



Il cuoco c'è e gestisce un sistema perfettamente automatizzato e comandato, in modo che non sia (quasi) possibile fare errori. Intorno a noi è tutto in acciaio, sanificabile e disinfettabile continuamente.



Ovunque ci sono istruzioni per aiutare i dipendenti a mantenere tutto in sicurezza

Un'area è dedicata a celiachia, allergie, alimentazioni etnico/religiose, alterazioni metaboliche. Ha le stesse caratteristiche della cucina "normale", solo è più piccola e completamente separata dal resto.

La dieta dei bambini celiaci è molto delicata e le persone che lavorano all'interno di questa cucina hanno una grandissima responsabilità: la salute dei bambini. Le addette vengono chiamate simpaticamente "Le Dietorelle" dal resto dello staff.

Ogni campione di cibo, chiamato "campione testimone", viene conservato per 72 ore in modo che, se dovesse succedere qualcosa, può essere possibile risalire alla problematica.

Nessun sistema può essere perfetto e tutto viene rimesso in discussione ogni giorno, per minimizzare il rischio che qualcosa vada storto.



La cucina di Camst a Chieri

Il cibo viene poi distribuito nelle scuole, viaggia a 65°C, quindi arriva ancora caldo. Ogni contenitore viene smontato e sanificato per evitare ogni possibile contaminazione.

Una persona tenderebbe a pensare: “Chissà che schifezze ci sono dentro ai pasti!” In realtà no, c’è solo ed esattamente tutto quello che è stato concordato da capitolato del committente, non ci sono sorprese.



Il gruppo di blogger e giornalisti, insieme ai dipendenti di Camst

Ovviamente la realtà di Chieri è nuova e super tecnologica, mentre mi immagino che in giro per l’Italia ci possano essere esperienze diverse. In ogni caso, il modo per capire procedimenti e contenuto dei pasti c’è ed è il più semplice del mondo: basta visitare i centri di cottura, ad esempio durante le giornate di cucine aperte che di solito vengono organizzate e durante le quali i genitori sono i benvenuti.



Contenitori pronti per la distribuzione

Alla fine me ne sono andata via con una bella esperienza in più e con la sicurezza che quando avrò dei figli sarò in fila per visitare tutti i centri di cottura possibili :)



Il nuovo self service di Camst a Chieri