



Domenica 18 settembre 2022 ore 11

Centro Congressi Santo Volto di Torino
via Borgaro 1 - Torino

Maestri del Gusto di Torino e provincia 2023-2024

Torino, 18 settembre 2022 **** Miele prodotto da api che passano l'estate in alpeggio, ma svernano in Liguria, menu con la "carta del pane" per pagnotte diverse tutti i giorni, cioccolatini realizzati artigianalmente con macchinari d'epoca di una cioccolateria storica, agnolotti ripieni di cinghiale al civet, salatini alla bagna cauda, "cavagne" di composte di frutta recapitate on line, torte di design 3d, derby Italia-Spagna tra prosciutti crudi, grappoli per passiti appesi ai balconi.

Un affresco dai mille sapori compone l'offerta dei nuovi Maestri del Gusto che verranno premiati **domenica 18 settembre alle ore 11** presso il Centro Congressi Santo Volto di Torino (cerimonia su invito).

La selezione più rigorosa e più attesa dell'enogastronomia torinese si è infatti da poco conclusa, attribuendo l'ambito titolo di **"Maestro del Gusto di Torino e provincia 2023-2024"** a **222 imprenditori eccellenti dell'enogastronomia locale**, migliori rappresentanti, secondo Camera di commercio di Torino, Slow Food e Laboratorio Chimico camerale, di quanto di buono si produce e si vende sul territorio.

*"Crescono i numeri e cresce la qualità dei nostri Maestri, che affrontano ogni due anni una selezione sempre più severa e ampia, che, spesso con visite in incognito, prende in esame, oltre a gusto, tipicità e aspetti igienico sanitari, anche elementi come l'etichettatura dei prodotti e la sostenibilità. Con piacere registriamo sempre più frequentemente, anche in giovanissimi imprenditori, la ricerca accurata dell'eccellenza, abbinata ad innovazioni sempre più irrinunciabili come l'apertura verso il digitale e l'e-commerce - spiega **Dario Gallina**, Presidente della Camera di commercio di Torino. - Diventare Maestro del Gusto è quindi un traguardo di eccellenza, ma anche una responsabilità: non significa celebrare un risultato acquisito per sempre, ma intraprendere un impegnativo percorso di crescita continua, conquistando così nuovi clienti e accedendo a occasioni di promozione a livello nazionale e internazionale".*

Per **Barbara Nappini**, Presidente di Slow Food Italia: *"La mission di Slow Food è quella di promuovere un'alimentazione buona, pulita e giusta per tutti. Se andiamo a declinare questo principio sul singolo territorio, ecco che nasce un progetto come quello dei Maestri del Gusto. Per noi è fondamentale costruire relazioni trasparenti tra produttori e consumatori e in definitiva educare al gusto attraverso tutti i sensi. Non è un caso che la premiazione dei Maestri avvenga di solito in coincidenza con Terra Madre Salone del Gusto".*

IL GUSTO CHE RIGENERA
Comunità, educazione, economia circolare

I Maestri in numeri

Dei 222 Maestri selezionati, **202 sono riconferme, 20 i nuovi**. Sono invece **118** i Maestri da sempre, selezionati da almeno 5 edizioni consecutive.

I Maestri si suddividono anche in questo biennio in **26 categorie merceologiche**, dalla a di aceterie alla v di viticoltori. La categoria più rappresentativa è quella delle pasticcerie (con 29 rappresentanti di cui 4 nuovi), seguita dai viticoltori (22 di cui 1 nuovo) e a pari merito gelaterie (19, di cui 2 nuove) e aziende agricole (19, di cui 2 nuove). Esistono anche categorie più originali come gofri e miasse, con ben 3 rappresentanti, molini (3), case da tè (2), produttori di olio (3) o di vermut (2). Sono due le categorie con un solo rappresentante ciascuna: le aceterie e i salumifici.

Il numero e la varietà dei **prodotti** offerti sono, invece, incalcolabili: si va dalla più severa tradizione culinaria torinese, con agnolotti, carne fassona, cioccolato artigianale, alle realizzazioni più innovative come il gelato gastronomico, le farine di antichi semi, gli oli di nocciole, il caffè decaffeinato ad acqua, i panettoni in vaso cottura, le tisane istantanee, e molto altro.

Dal punto di vista geografico sono **75 i Maestri del Gusto attivi nella città di Torino**, 147 in provincia. Dei 20 Maestri del Gusto nuovi **ben 15** sono in provincia.

Come si diventa Maestri

Le candidature di questa edizione si sono aperte nel 2021. Gusto e torinesità sono alla base della valutazione di Slow Food e della Camera di commercio, che da questa edizione ha anche iniziato a verificare alcuni aspetti etici e amministrativi di ogni azienda. Al Laboratorio Chimico, invece, il compito di valutare gli aspetti igienico sanitari, ma non solo. Le aree oggetto di verifica sono state negli anni ampliate: igiene e autocontrollo alimentare, ma anche comunicazione e informazione al consumatore, ad es. l'etichettatura, la sostenibilità ambientale, ecc.

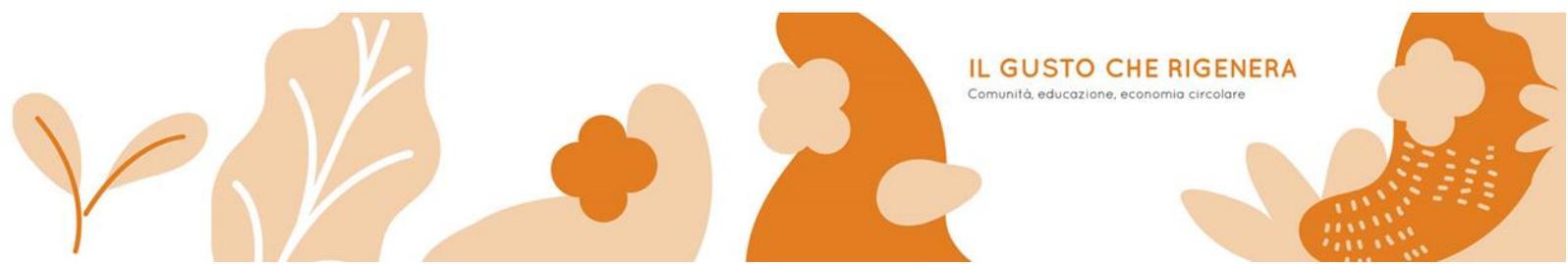
Le visite si svolgono in modo programmato, ma spesso anche a sorpresa e in incognito, con il prelievo di campioni per la verifica sia di parametri di igiene, sia di parametri merceologici (come ad es. il controllo del contenuto di sieroproteine del latte fresco ad alta qualità o l'analisi dei difetti sui campioni di miele).

L'obiettivo è uno solo: non dare un voto o una pagella, ma intraprendere con le aziende un percorso di miglioramento continuo, che va dal basilare rispetto dei requisiti di legge alla maggior consapevolezza nell'applicazione di procedure necessarie a garantire la salubrità dei prodotti, fino all'anticipazione di alcune norme previste dalla futura legislazione, come lo smaltimento degli imballi.

E da domani?

Entrare nella famiglia dei Maestri del Gusto significa accedere a numerose opportunità di crescita, che non si limitano alle indicazioni di miglioramento offerte dal Laboratorio Chimico.

Ricchissimo il carnet di proposte offerte a chi è Maestro: **fiere in Italia** (come ad esempio Vinitaly, Cibus, Fiera Nazionale del Peperone, Messer Tulipano, Golosaria Milano, Degustè), **eventi** (Festival del Giornalismo Alimentare, Play With Food, degustazioni e vendita presso l'aeroporto di Torino Caselle e Bergamo Orio al Serio), **inserimento in pubblicazioni di settore** (Guida Torino La Pecora Nera), **appuntamenti internazionali** come il recente



Eurovision Song Contest che in maggio ha visto i Maestri protagonisti delle degustazioni al Media Center di Palazzo Madama o le prossime ATP Finals.

Nei prossimi mesi i Maestri saranno coinvolti a Golosaria Milano, Festa del Nocciolino di Chivasso, Fiera di San Martino di Chieri, Degustè, Portici di Vini, Torino Wine Week, e poi nella primavera 2023 nuovamente Messer Tulipano, Di Freisa in Freisa e molti altri a seguire.

Non solo. Ai Maestri vengono offerte numerose occasioni di **formazione**, dalle video pillole sul sito, dedicate a temi come la sicurezza alimentare, l'etichettatura, l'export, alle master class dedicate all'uso dei social e alla comunicazione, senza dimenticare le proposte e i progetti di Camera di commercio su digitale, export e così via.

La promozione dei Maestri poi in questi anni si è avvalsa di professionisti della comunicazione con il coinvolgimento di **influencer italiani e stranieri** che hanno visitato alcune aziende realizzando storie e post con un ottimo riscontro mediatico. Senza dimenticare i numerosi **press trip internazionali** che non mancano mai di fare tappa a Torino e in provincia presso i Maestri. Ne sono stati organizzati anche durante Eurovision Song Contest e nell'ambito del Festival del Giornalismo Alimentare, il prossimo è in programma proprio nei giorni di Terra Madre Salone del Gusto.

Spesso infine sono gli stessi Maestri a promuoversi congiuntamente e in modo autonomo. Si moltiplicano infatti negli anni le **"contaminazioni"** tra realtà diverse, eventi di presentazione condivisi, la presenza di alcuni prodotti di altri Maestri del Gusto nei rispettivi punti vendita, fino all'utilizzo reciproco delle materie prime nella creazione di nuove proposte. Un esempio? Il pastificio che ogni mese realizza un agnolotto diverso, con un ripieno dedicato ad un Maestro del Gusto. Oppure il vermouth con fava di cioccolato, i cioccolatini ripieni di liquori Maestri del Gusto o con il Caluso Passito... Eccellenza chiama eccellenza.

Dove incontrare i Maestri?

Tutti i nominativi e gli indirizzi dei Maestri del Gusto sono raccolti in un **dépliant** distribuito allo stand istituzionale della Camera di commercio di Torino durante Terra Madre Salone del Gusto.

Ma **on line c'è molto di più**: le storie, le immagini, i prodotti, le curiosità e gli eventi, e a breve una mappa, sono tutti sul sito www.maestridelgustotorino.com con schede di approfondimento per ciascun Maestro, su Facebook (quasi 16mila follower) e Instagram (quasi 2mila 800 follower).



Nell'ultimo anno **le visite al sito dei Maestri del Gusto sono state più di 81.000**. La maggior parte degli utenti – sempre più giovani – utilizza smartphone o tablet (circa il 70%) con una consultazione più frequente in prossimità dei fine settimana. Il che sembra indicare che le visite al sito avvengono soprattutto in fase di programmazione di eventi conviviali o comunque di spese alimentari da fare nel weekend.

Infine, è in fase di realizzazione un nuovo **video istituzionale** dedicato ai Maestri del Gusto, che verrà presentato a Terra Madre Salone del Gusto presso lo stand di Camera di commercio di Torino.

www.maestridelgustotorino.com

IL GUSTO CHE RIGENERA
Comunità, educazione, economia circolare

Lo stand della Camera di commercio di Torino (Parco Dora H61) – 22-26 settembre

Non una vetrina istituzionale, ma un ampio spazio che si rinnova completamente ogni ora, **dalle 10,30 alle 20,30**, con un palinsesto intensissimo di degustazioni, presentazioni, eventi sempre diversi, da mattina a sera: macellai, con le loro creazioni innovative, show cooking, cocktail con vermouth, pasticceria della tradizione, vini insoliti della provincia di Torino, caffè e gelato artigianale, ciliegie di Pecetto, canestrelli di Salassa, e molto altro, ad arricchire un paniere di proposte sempre curiose ed invitanti.

Non mancano incontri di approfondimento sui temi più attuali, al centro della **"regeneration"**, il tema dell'evento: il cambiamento climatico in viticoltura e nelle produzioni alpine di montagna; l'attività del *foraging*, ovvero la raccolta di piante spontanee commestibili; il valore della produzione biologica e i modelli di sostenibilità; l'economia circolare e il recupero degli scarti nell'ortofrutta; gli allevamenti nutriti a sola erba fresca; i menu dei rifugi di montagna; le mense scolastiche e l'educazione alimentare nelle scuole; la sicurezza alimentare e l'attenzione alla salubrità dei cibi; l'export dei prodotti food; l'innovazione in agricoltura e i nuovi prodotti e materiali per l'agroalimentare; il valore sociale dell'imprenditoria femminile e giovanile in agricoltura; i nuovi modelli di turismo enogastronomico e le esperienze di valorizzazione dei territori; i prodotti "cult" torinesi quali il vermouth ed il Gianduiotto, e così via.

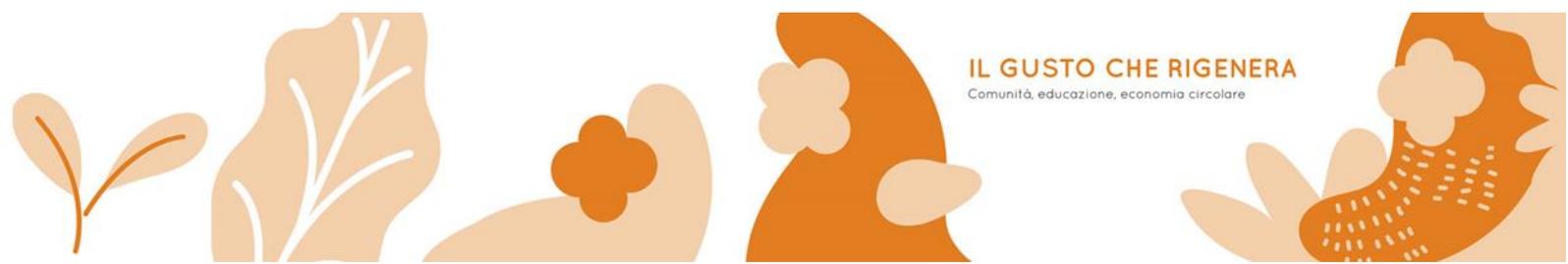
Tutti appuntamenti organizzati grazie al coinvolgimento e alla collaborazione delle associazioni di categoria del mondo produttivo torinese, del sistema della cooperazione, dell'Università di Torino e delle associazioni di prodotti tipici, con il supporto del nostro Laboratorio Chimico: cinque giorni che consentiranno di avere un quadro rappresentativo del sistema agroalimentare torinese e delle sue eccellenze, a partire dal **momento inaugurale dello stand giovedì 22 settembre alle 12,30**, seguito **alle 14,30** da un appuntamento dedicato al riconoscimento del **Gianduiotto Torino IGP**.

Anche i Maestri del Gusto saranno costantemente protagonisti: da segnalare **domenica 25 settembre alle 11,30** la presentazione del Festival Play with Food e **alle 12,30** la degustazione a loro dedicata. Analogamente tutti i giorni verranno presentati e proposti in degustazione i vini selezionati Torino DOC grazie alla presenza allo stand dell'Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino, anche in collaborazione con le associazioni di degustatori ONAV e FISAR. Negli stessi giorni, grazie al supporto dell'ONAF, verrà proposto un percorso sensoriale e territoriale dei formaggi tipici delle valli del torinese nell'ambito del progetto camerale Torino Cheese.

Sempre **domenica 25 settembre alle 10,30** spazio all'educazione alimentare e al tema delle mense scolastiche Bio, con la presentazione di progetti virtuosi e di un nuovo video realizzato dalla Camera di commercio di Torino abbinato ad una guida.

Lunedì 26 invece spazio ai progetti di sostegno alle **imprese e all'economia del gusto: alle 10,30** il progetto camerale Savor Piemonte racconta come si creano all'interno delle aziende **percorsi di visita e servizi di accoglienza. Alle 11,30** si parlerà invece di **packaging alimentare** in collaborazione con la materioteca MATto del Politecnico di Torino

Non solo: una **ventina di Maestri** espositori a Terra Madre Salone del Gusto saranno posizionati **intorno allo stand camerale**, per una vera e propria piazza del gusto torinese.



Terra Madre Salone del Gusto è anche l'occasione per organizzare incontri di affari e btob. **Venerdì 23 settembre alle ore 14,30** presso l'Environment Park si svolgerà una company mission con una selezione di aziende del settore Agrifood ed ICT provenienti dai Balcani, in collaborazione con ETF. In questo contesto la Camera di commercio di Torino e Unioncamere Piemonte, nell'ambito delle attività della rete Enterprise Europe Network, organizzano un workshop tematico e un btob per offrire opportunità di networking tra aziende, centri di ricerca e cluster di innovazione. Le aziende piemontesi potranno partecipare gratuitamente e richiedere degli appuntamenti bilaterali con le delegazioni di aziende balcane.

Tutti gli appuntamenti e le degustazioni sono a ingresso gratuito su prenotazione direttamente allo stand Programma aggiornato su: www.to.camcom.it/salonegusto

Per informazioni: Settore Comunicazione esterna e URP Camera di commercio di Torino
Tel 011 571 6652/7 relazioni.esterne@to.camcom.it www.to.camcom.it/comunicatistampa

