CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO

#salto30

Lunedì 22 maggio, ore 16.30
Area GasTrOnomica

Comunicare le eccellenze enogastronomiche torinesi: dalla carta ai social

La Camera di commercio racconta con Slow Food come Maestri del Gusto e viticoltori di Torino DOC sono diventati così tanti e molto noti

Torino, 22 maggio 2017 **** Nell'ultimo giorno del Salone, nell'area *GasTrOnomica*, la Camera di commercio ha organizzato alle 16.30 l'incontro "***Maestri del Gusto e Torino DOC: i progetti della Camera di commercio di Torino per valorizzare l'eccellenza enogastronomica del territorio",*** per presentare le modalità delle sue due selezioni di prodotti enogastronomici e di produttori eccellenti di vino, cresciuti per numero di aziende coinvolte e notorietà.

Dalla guida cartacea ai canali social, sono cambiate le modalità per comunicare ai torinesi e ai visitatori di Torino la qualità e la varietà dell'offerta enogastronomica locale.

Maestri del Gusto TORINO E PROVINCIA

Dai primi 50 **Maestri del Gusto** del 2002, il progetto, a cadenza biennale, è cresciuto nel tempo: oggi i Maestri sono in totale **182**, divisi in **26 categorie**, di cui 3 nuove (aceterie, produttori di oli e vermut) e una che si è evoluta da semplice "gofrerie" a "gofrerie e miasse".

Nell'edizione 2017-18 sono ben 35 i nuovi Maestri, presenti in quasi tutte le categorie, 83 invece i "Maestri da sempre", selezionati da almeno 5 edizioni consecutive.

Dalla **guida cartacea**, che con moltissime copie gratuite dal 2002 ogni due anni ha accompagnato con singole schede, in italiano e inglese, i turisti e i cittadini curiosi, e dal **dépliant** che raccoglieva sinteticamente nomi e indirizzi, si è affiancato da qualche anno il **sito www.maestridelgustotorino.com**. Qui tutte le storie, i prodotti, le curiosità, le specialità e gli eventi in programma sono raccontati in modo approfondito e avvincente con schede e fotografie di ciascun premiato 2017-2018.

È possibile trovare i Maestri del Gusto anche sull'app Slow Food Planet, disponibile su Apple Store e Play Store.

Da questa edizione i Maestri del Gusto sono anche su **Facebook**, all'indirizzo **www.facebook.com/maestridelgustotorino** e si diffonde su **Twitter** con l'hashtag **#maestridelgusto**.

I Maestri sono individuati e selezionati da tre soggetti: la **Camera di commercio di Torino**, che segnala i produttori più rappresentativi del gusto torinese, **Slow Food** che valuta il gusto e la tipicità dei prodotti e il **Laboratorio Chimico camerale**, che si occupa di analisi e valutazione degli aspetti igienico-sanitari.

La fedeltà al progetto è particolarmente significativa: la partecipazione, volontaria e presentata alla Camera di commercio di Torino, è percepita da tutti come un valore aggiunto, sia per le numerose attività di promozione realizzate in questi anni, sia per i miglioramenti suggeriti dal Laboratorio Chimico, dopo ogni verifica.

Al di là della distinzione per categorie, la famiglia dei Maestri del Gusto è cresciuta in questi anni anche in termini di relazioni interpersonali e reciproche collaborazioni commerciali. C'è il pub che serve i gofri, la birra artigiana realizzata con la menta di Pancalieri, la gastronomia che rivende numerosi prodotti dei Maestri, i vermut miscelati con i vini torinesi, i gelati realizzati con il latte del casaro, i biscotti al succo di mirtillo dell'azienda agricola. Sono tante e sempre nuove le forme di collaborazione tra Maestri realizzate in modo più o meno spontaneo: un lavorare insieme all'insegna dell'altissima qualità e della voglia di proporre sempre e solo l'eccellenza.

Diventare Maestro significa dunque intraprendere un percorso di crescita continua.

www.maestridelgustotorino.com www.facebook.com/maestridelgustotorino #maestridelgusto

Torino DOC è la selezione enologica realizzata dalla Commissione di degustazione della **Camera di commercio di Torino** e dal suo **Laboratorio Chimico**, in collaborazione con l'Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino. L'edizione 2017 vede inseriti **147 vini** rappresentativi delle **7 denominazioni di origine torinesi**: la DOCG Erbaluce di Caluso e le 6 DOC – Carema, Canavese, Freisa di Chieri, Collina Torinese, Pinerolese e Valsusa. Tra i vini selezionati ben **27** sono stati giudicati **eccellenti,** avendo ottenuto un punteggio di almeno 90/100.

La partecipazione alla selezione è volontaria ed è riservata a tutti i produttori della provincia di Torino. Per promuovere le produzioni nella loro completezza, in quest'ultima edizione sono stati invitati a partecipare anche i produttori con sede produttiva fuori provincia, ma situata nei territori di produzione previsti dai disciplinari delle 7 denominazioni.

Con l'edizione 2017-18 si è passati dalla **guida cartacea** - che per anni è stata distribuita gratuitamente al Vinitaly, ai produttori e a Saloni di Torino - al nuovo sito **www.torinodoc.com** che comprende i vini selezionati e la descrizione dei territori vitivinicoli della provincia di Torino.

Per informazioni: Settore Comunicazione esterna e URP - Camera di commercio di Torino
Tel 011 571 6652/5 relazioni.esterne@to.camcom.it
www.to.camcom.it/comunicatistampa