



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO



Slow Food Italia



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Maestri del Gusto 2019-2020

Sono 209 i premiati di questa edizione, selezionati da Camera di commercio, Slow Food e Laboratorio Chimico camerale per rappresentare al meglio la tradizione e il futuro dell'enogastronomia torinese.

Dove trovare il distributore automatico di latte e formaggi aperto 24h su 24, il mulino riservato alle farine senza glutine, il pane confezionato da portare in dono quando si è invitati a cena, i cioccolatini personalizzati per occasioni importanti, i marron glaces sbucciati a mano e canditi per 8 giorni o i sukai originali colati a mano in casse di amido di mais? Cosa sono le fresse, la porporata, la vicciola¹? E dove incontrare il quarantenne laureato che decide di cimentarsi a fare il formaggio esclusivamente di capra, gli eredi del nonno panettiere, i custodi del libro di ricette manoscritto della nonna o l'eporediese che ha investito la liquidazione dell'Olivetti nella vigna di famiglia?

209 nominativi, e dietro ad ogni nominativo le più varie storie imprenditoriali, personali e familiari; 209 indirizzi sparsi in **82 comuni torinesi** e divisi in **26 categorie**, dalla A di aceterie alla V di viticoltori, passando per gelaterie, pasticcerie, gastronomie, ma anche olio, vermut, gofri e miasse; centinaia di prodotti tradizionali o innovativi, proposti in negozi, botteghe, aziende agricole, boutique del gusto o banchi del mercato.

È questo l'ampio universo dei Maestri del Gusto di Torino e provincia, premiati oggi a Torino Incontra: la selezione, nata nel 2002 e realizzata ogni due anni dalla Camera di commercio di Torino, Slow Food Italia e il Laboratorio Chimico camerale, arriva a contare per il biennio 2019-2020 ben 209 esponenti, testimoni del vero gusto e del saper fare torinese.

*"Oggi è un giorno di grande festa per il ricchissimo mondo del gusto torinese, grazie ai nostri 209 Maestri: è inestimabile il patrimonio di cultura e saper fare che vediamo riunito in questa sala. Dal 2002 questo progetto non ha mai smesso di crescere, non solo nei numeri, ma anche nella qualità, come ci confermano i report del nostro Laboratorio Chimico, relativi sia alle aziende già premiate sia a quelle nuove - ha osservato **Vincenzo Ilotte**, Presidente della Camera di commercio di Torino. - La qualità da sola però non basta: oggi un buon Maestro deve essere anche un ottimo manager, con capacità gestionali, commerciali e di comunicazione. Per questo proponiamo a chi entra nella famiglia dei Maestri tutta una serie di opportunità di marketing, dalle fiere agli eventi di promozione nazionale, oltre che occasioni formative gratuite sui nuovi media, come il recente programma #MaestriDigital, perché anche le micro e piccole imprese del gusto sappiano crescere grazie al web".*

¹ Le fresse sono polpettine di fegato e frataglie suine, la porporata è un gusto di gelato con amarena, cioccolato e amaretti, la vicciola è la carne fassona piemontese allevata a nocchie,



“Il progetto Maestri del Gusto cresce di anno in anno non solo nei numeri ma – cosa ben più importante – nel valore complessivo che l’iniziativa genera, sia per i Maestri stessi che per il territorio in cui operano e il settore alimentare in generale. Di fronte al proliferare di iniziative dedicata al cibo, molte delle quali prive di spessore e di visione, il progetto Maestri del Gusto (ancora unico in Italia per costanza, caratteristiche, articolazione, rigore dell’approccio) si segnala come una iniziativa dal grande impatto, capace di stimolare le realtà che vengono incluse nell’elenco dei premiati e di sollecitare altre imprese, specie giovani, a lavorare sempre meglio per poter entrare in questa bella squadra” commenta **Roberto Burdese**, Membro del Comitato Esecutivo Internazionale di Slow Food. *“È per questa ragione che Slow Food continua a dare grande importanza al progetto. Per alzare ulteriormente l’asticella, quest’anno inviteremo i Maestri del Gusto a rafforzare la loro relazione e la relazione con il mondo Slow Food, proponendo loro di creare una Comunità Slow Food dei Maestri del Gusto, per essere sempre più in sintonia con le politiche del nostro movimento, ben espresse dalla Dichiarazione di Chengdu, votata giusto un anno fa al Congresso internazionale di Slow Food”*.

Chi sono i Maestri del Gusto

Individuati da Camera di commercio di Torino e Slow Food Italia, e verificati dal punto di vista igienico-sanitario dal Laboratorio Chimico camerale, i Maestri sono passati dai 50 del 2002 agli attuali 209, divisi in 26 categorie. **Sono 37 i nuovi Maestri** di questa edizione, presenti in quasi tutte le categorie, **92 invece i “Maestri da sempre”**, selezionati da almeno 5 edizioni consecutive.

Ottime le valutazioni espresse dal Laboratorio Chimico che ha analizzato prodotti e locali dei Maestri candidati: **la qualità è in netta crescita**, anno dopo anno, nella maggior parte dei Maestri confermati, mentre si apprezzano alti livelli di attenzione e professionalità anche nelle new entry, in particolare tra gli imprenditori più giovani che già dimostrano ottima conoscenza delle normative e grande volontà di crescere.

Per quanto riguarda le **26 categorie**, quella più nutrita è rappresentata dalle **pasticcerie** con 22 selezionati, seguita dai **viticoltori** (20) e dalle **gelaterie**, con 19 Maestri. Un solo rappresentate ciascuno, invece, per le categorie di nicchia (aceterie, case da the), due i produttori di oli, le liquorerie o i salumifici, mentre sono ben 3, ad esempio, i mulini, gli esponenti di gofri e miasse o i produttori di vermut, testimoni di un territorio ricco di proposte nuove o rivisitate, attente alle più recenti preferenze dei consumatori. Si moltiplicano poi negli anni le “contaminazioni” o le collaborazioni tra i vari Maestri, con eventi di presentazione congiunti, l’utilizzo reciproco delle materie prime nella creazione di nuove proposte o semplicemente la presenza di alcuni prodotti di altri Maestri del Gusto nei rispettivi punti vendita.

Circa il 38% dei Maestri ha sede a **Torino città**, ma la maggior parte è in provincia, in più di 80 comuni diversi. **Sono 14 i Comuni che per la prima volta quest’anno ospitano almeno un Maestro**. Il comune con più selezionati, escluso Torino, è Caluso, con 10 Maestri, a seguire Carmagnola e Rivoli con 6.

Entrare nella famiglia dei Maestri del Gusto significa accedere a numerose opportunità: ricchissimo il calendario degli appuntamenti e delle presentazioni che li coinvolgono, nel torinese (il recentissimo Degustè appena concluso a Grugliasco con la partecipazione di oltre 13 Maestri, la Fiera Nazionale del Peperone di Carmagnola, le giornate di presentazione a Eataly, eventi come Messer Tulipano, Douja d’Or, Una Mole di Panettoni, Una Mole di Colombe, Vendemmia Torino, ecc.), e in tutta Italia (Golosaria a Milano, Vinitaly, ecc.), senza dimenticare gli eventi internazionali che hanno visto i Maestri protagonisti, dal G7 di Torino al recente Bocuse d’Or.



Ma il primo impegno di questa nuova edizione ora sarà ovviamente **Terra Madre Salone del Gusto dal 20 al 24 settembre**: una trentina i Maestri con una propria postazione posizionata nella Piazza dei Maestri, intorno allo stand istituzionale della Camera di commercio di Torino, e una cinquantina quelli che si alterneranno all'interno dello stesso stand nell'ambito del ricco programma di degustazioni gratuite e presentazioni dal titolo "**Ogni pasto ha il suo Maestro**", con appuntamenti a colazione, pranzo, merenda e cena. Durante la kermesse del gusto, i Maestri si troveranno poi anche in altri luoghi: 9 i birrifici nella Piazza della birra e 1 gelatiere in piazza Castello.

Tutti i nominativi e gli indirizzi dei Maestri del Gusto, con un nuovissimo logo più moderno e riconoscibile, 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 organizzati dai Maestri sono sul sito www.maestridelgustotorino.com interamente rinnovato, con schede di approfondimento per ciascun Maestro, su Facebook (650 post già caricati e 14.250 follower) e Instagram (pagina attiva da dicembre 2017, conta già 1.000 follower).

Non solo: tra novembre 2017 e febbraio 2018 ben **23 aziende** del progetto Maestri del Gusto hanno aderito a **#MaestriDigital**, un percorso innovativo finalizzato al miglioramento della comunicazione digitale, proposto gratuitamente dalla Camera di commercio di Torino nell'ambito dei nuovi compiti per la digitalizzazione delle micro piccole e medie imprese. Tre i momenti formativi frontali vissuti in aula e 5 gli eventi di degustazione, che hanno portato alla crescita dei canali social dei Maestri coinvolti, oltre che alla nascita di collaborazioni spontanee tra numerose aziende, con la proposta di 8 nuovi piatti e la realizzazione finale di un docu-film.

www.maestridelgustotorino.com

@maestridelgusto

#maestridelgusto #maestridelgustotorino



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 @CamComTorino

IL GUSTO DI TORINO
scoperta, territorio, passione

