



COMUNICATO STAMPA

Camera di commercio di Torino protagonista a Terra Madre Salone del Gusto

Torino, 17 settembre 2018 **** Il ricco e articolato programma di attività messe in campo dalla Camera di commercio di Torino in occasione del prossimo Terra Madre Salone del Gusto: questo il cuore della presentazione svoltasi oggi a Torino Incontra, seguita dall'attesa premiazione dei nuovissimi **209 Maestri del Gusto di Torino e provincia 2019-2020**.

*"Oggi premiamo i nuovi Maestri del Gusto per il biennio 2019-2020, ma subito li mettiamo al lavoro per cogliere tutte le opportunità offerte dall'imminente Terra Madre Salone del Gusto, evento che da sempre vede la Camera di commercio tra i principali protagonisti - ha ricordato il Presidente **Vincenzo Ilotte**. - Saremo quindi presenti anche in questa edizione al Lingotto, con uno stand sempre frequentatissimo che diventa un palcoscenico per decine di Maestri, produttori, associazioni di categoria e consorzi locali, grazie ad un fitto calendario di eventi da mattina a sera. Intorno al nostro stand la Piazza dei Maestri del Gusto, per incontrare dal vivo una trentina di aziende eccellenti tra quelle premiate oggi. Ma il Salone è anche un'importante opportunità di business per le nostre imprese: abbiamo in programma oltre 800 incontri d'affari, dedicati da un lato allo scambio di nuove tecnologie del food, grazie alla rete EEN, e dall'altro alla compravendita dei nostri prodotti eccellenti, grazie alla presenza di buyer internazionali e agenti di commercio. Un insieme di opportunità e di eventi, dunque, perché i nostri Maestri e le nostre aziende possano crescere anche e soprattutto a Salone concluso".*

I MAESTRI DEL GUSTO DI TORINO E PROVINCIA 2019-2020

(vedi comunicato stampa dedicato alla Premiazione dei Maestri del Gusto)

La selezione dei Maestri del Gusto è realizzata ogni due anni da **Camera di commercio di Torino, Slow Food Italia e Laboratorio Chimico camerale**, che si occupa non solo di analisi, ma compie una valutazione completa dei processi aziendali e degli aspetti igienico-sanitari delle aziende aderenti al progetto. Dalla prima raccolta del 2002, la famiglia dei Maestri è progressivamente cresciuta: oggi sono **209 i Maestri del Gusto**, produttori, contadini, commercianti e artigiani del gusto torinesi, divisi in 26 categorie.

www.maestridelgustotorino.com

STAND DELLA CAMERA DI COMMERCIO DI TORINO

Padiglione 2 – Lingotto Fiere

Il Gusto di Torino – Scoperta, territorio, passione: questo lo slogan che efficacemente identifica lo stand istituzionale della Camera di commercio di Torino, vero e proprio palcoscenico sempre attivo per presentare a rotazione le proposte enogastronomiche delle associazioni di categoria, dei consorzi di produttori e dei Maestri del Gusto.



Saranno proprio i **Maestri** ad "apparecchiare" continuamente la tavola, dalla mattina con una "Colazione da Maestri" e a seguire con il Pranzo, la Merenda, la Cena e il Dopo Cena da Maestri, in un susseguirsi di proposte, abbinamenti, degustazioni guidate rigorosamente gratuite, su prenotazione da effettuarsi direttamente allo stand.

Ma non solo. Come in ogni edizione lo spazio camerale offrirà ospitalità ad **associazioni di categoria locali, consorzi di produttori, associazioni del gusto, organizzazioni nazionali di assaggiatori** come l'Onaf (formaggi), l'Onav (vini) o l'Onab (birra). Moltissime le categorie di prodotti coinvolti, dalla carne ai dolci, dalla menta al caffè, dalla pasta fresca al miele, passando per latte, gelato, pasticcini e liquori, senza tralasciare prodotti tradizionali, come i nocciolini di Chivasso, o nuove tendenze, come il malto piemontese o la canapa utilizzata per alimenti, abbigliamento e cosmesi.

Numerosi gli appuntamenti dedicati ai **vini DOC e DOCG** della provincia di Torino, inseriti nella selezione **TorinoDOC** (www.torinodoc.com): oltre alle degustazioni guidate con Onav, sarà presente l'Enoteca regionale dei vini della provincia di Torino in collaborazione con la Strada Reale dei vini torinesi, con una propria postazione per proporre le eccellenze enologiche torinesi in abbinamento a prodotti tipici e in miscelazione con i vermut dei Maestri del Gusto. L'appuntamento con i nostri casari sarà, invece, **venerdì 21 settembre** alle ore 14 la degustazione guidata dei formaggi del territorio inseriti nella guida **Torino Cheese** (www.to.camcom.it/torino-cheese), edita dalla Camera di commercio di Torino.

Particolare attenzione sarà rivolta all'imprenditoria femminile del gusto che vede operare sul nostro territorio numerose eccellenze, ospitate al Salone grazie all'intervento del Comitato Imprenditoria Femminile della Camera di commercio di Torino. Quattro i prodotti oggetto di presentazione in questi appuntamenti: latte, arancia, canapa e menta.

Per l'inaugurazione dello stand della Camera di commercio di Torino è prevista una conferenza stampa **giovedì 20 settembre ore 12**, alla presenza dei rappresentanti di Maestri, produttori, consorzi, associazioni di categoria. L'appuntamento sarà anche l'occasione per il lancio del nuovo marchio "Torino Capitale del Gusto" e per incontrare le aziende partecipanti agli incontri btob.

Il programma completo delle degustazioni, prenotabili direttamente allo stand, è su: www.to.camcom.it/salonegusto2018

PIAZZA DEI MAESTRI DEL GUSTO

Padiglione 2 – Lingotto Fiere

Intorno allo stand camerale, nel Padiglione 2 del Lingotto Fiere, una piazza con **una trentina** di Maestri del Gusto: apicoltori, aziende agricole, pasticcerie, cioccolatieri, pastifici e produttori di olio di nocciole, salumifici, panetterie, torrefazioni e produttori di liquori. La Piazza sarà anche l'occasione per far nascere collaborazioni spontanee offerte in esclusiva durante i giorni della fiera, accostando ad esempio ottimi pani artigianali a peperoni di Carmagnola o a marmellate biologiche.

Tutti i Maestri comunque saranno riconoscibili, poiché esporranno orgogliosamente vetrofanie, dépliant e diplomi ricevuti oggi, per evidenziare la comune appartenenza alla grande famiglia dei Maestri del Gusto. Vetrofanie e diplomi saranno poi esposti nei diversi punti vendita dei Maestri per i prossimi due anni.



Presente nella stessa area, e attiguo allo spazio camerale, anche lo stand dell'**Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino** che proporrà i più rinomati vini del territorio e percorsi enoturistici in collaborazione con la **Strada Reale dei vini Torinesi**, nonché i cocktail di Torino DOC con **l'Associazione spiriti indipendenti**.

FOOD È BUSINESS!

Lingotto Fiere Area btob

Si chiama "**Food for Change: Technological and Commercial B2B Meetings**" ed è l'evento business to business organizzato **il 20 ed il 21 settembre**, all'interno del Salone al Lingotto, dalla Camera di commercio di Torino, nell'ambito delle attività della rete Enterprise Europe Network¹, e da Slow Food Italia.

La giornata di **giovedì 20 settembre** è dedicata alle **tecnologie per il food**: sviluppo dell'agricoltura verticale, packaging anti spreco, bioeconomia, sostenibilità, smart food, logistica, food design, ma anche salute, analisi sensoriali, test scientifici per il benessere animale, ecc.

L'obiettivo degli incontri – a partecipazione gratuita – è quello di mettere in collegamento tra loro produttori, aziende tecnologiche, università, centri di ricerca e altri attori per far nascere collaborazioni e sviluppare **l'innovazione** nel settore. Al momento risultano iscritti già più di **400 partecipanti**, tra cui grandi aziende italiane del food, centri di ricerca internazionali e università, per un totale di circa **500 meeting previsti**.

La giornata di **venerdì 21 settembre** avrà invece un'anima **commerciale** e darà la possibilità agli **espositori della fiera** di incontrare una trentina di **buyer internazionali**, individuati e invitati a Torino dalla Camera di commercio, e una decina di **agenti di commercio** del comparto food, selezionati da APARC Usarci.

I buyer, provenienti da **14 paesi europei ed extraeuropei** (tra cui Canada, Israele, Singapore ecc.) sono stati selezionati con il supporto degli uffici ICE e delle Camere di commercio italiane all'estero, e includono importatori e distributori specializzati in prodotti italiani o comunque prodotti gourmet, grandi centri commerciali per clientela di alto livello, specialisti operanti in delicatessen/boutique store: ci sarà ad esempio l'azienda finlandese che vuole realizzare un kit per produrre autonomamente il gelato italiano, la piattaforma tedesca per la vendita di prodotti italiani, la trattoria italiana di Singapore che oggi è diventata un centro import-export internazionale e cerca nuovi fornitori, e così via. Al momento ai btob commerciali risultano iscritti **190 partecipanti** tra aziende espositrici e buyer esteri, per un totale di circa **300 meeting previsti**.

Nel complesso quindi tra btob tecnologici e btob commerciali si prevedono quasi 600 partecipanti, provenienti da 20 paesi tra cui Perù, Singapore, Thailandia, Usa, e un totale stimato di 800 incontri.

¹ Enterprise Europe Network è la più grande rete a supporto delle piccole e medie imprese nel mondo. Istituita dalla Commissione europea, EEN è presente con più di 600 punti di contatto in oltre 60 paesi. Fornisce gratuitamente servizi integrati per favorire l'internazionalizzazione, l'innovazione e la ricerca, nonché informazioni puntuali per accedere a finanziamenti, programmi e opportunità della Ue. EEN offre servizi di accompagnamento alle imprese in Horizon2020. In Italia la rete è costituita da 55 membri operanti sull'intero territorio nazionale. www.een-italia.eu



ALTRE INIZIATIVE

Torino Capitale del Gusto

Alla conferenza stampa di **giovedì 20 settembre ore 12** presso lo stand istituzionale della Camera di commercio di Torino, verrà anche presentato il nuovo marchio "**Torino Capitale del Gusto**", voluto da Camera di commercio di Torino, Città di Torino e Regione Piemonte e realizzata da Turismo Torino e provincia. L'approfondimento sul marchio e sulla campagna di comunicazione verrà poi trattato sempre giovedì 20 alle ore 16.30 con un evento presso lo stand del Comune di Torino, a cui parteciperà anche il Presidente della Camera di commercio e che nello svolgimento coinvolgerà importanti ospiti, torinesi e non, che credono nel gusto che pervade la Città.

Altri incontri btob

Il 20 settembre a **Torino Incontra** le aziende piemontesi del comparto Agrofood aderenti al Progetto Integrato di Filiera - PIF 2017-2019, finanziati grazie ai fondi POR FESR 2014/2020 - potranno partecipare a incontri b2b a pagamento con circa 20 buyer esteri: l'iniziativa è gestita da Ceipiemonte su incarico della Regione Piemonte in collaborazione con la Camera di commercio di Torino.

Torino Restaurant Week

Al via da **oggi fino al 24 settembre** la Torino Restaurant Week, promossa da Camera di commercio di Torino e Città di Torino in occasione del Salone: un'iniziativa ideata da Turismo Torino e Provincia, con il supporto di Ascom Confcommercio Torino e Provincia, Confesercenti Torino e Provincia e l'Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino. Per una settimana, turisti e cittadini potranno gustare la cucina del territorio scegliendo un menù dedicato comprensivo di 3 portate con vini DOC della provincia di Torino, il tutto ad un prezzo fisso di 30€ a persona inclusivo di acqua, caffè e coperto. I vini presentati nel menu fanno parte della selezione dei vini Torino DOC, realizzata dalla Camera di commercio di Torino, attraverso la sua Commissione di degustazione (www.torinodoc.com).

Tutti i locali aderenti su www.turismotorino.org/it/torino-restaurant-week

Enoteca Diffusa

Dal **20 al 24 settembre** i locali cittadini aderenti a Enoteca Diffusa presenteranno le etichette torinesi di TorinoDOC proposte dall'Enoteca regionale dei vini della provincia di Torino, con abbinamenti gastronomici o cocktail. Un progetto che nasce nel quartiere San Salvario di Torino, ma che si diffonderà in altre aree cittadine, per diffondere la cultura del bere bene e consapevolmente, nel rispetto del territorio e della tradizione locale.

www.to.camcom.it/salonegusto2018

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

