



COMUNICATO STAMPA

Maestri del Gusto di Torino e provincia 2021-2022

Compie 20 anni la selezione realizzata da Camera di commercio di Torino, Slow Food e Laboratorio chimico camerale e in questa edizione cresce ancora, arrivando a premiare 215 imprenditori: sono loro i migliori agricoltori, produttori, artigiani e commercianti del gusto sparsi nel territorio torinese, veri e propri testimoni dell'eccellenza enogastronomica locale.

Torino, 19 novembre 2020 **** Svelati questa mattina, dopo lunga attesa, i nomi dei **215 Maestri del Gusto 2021-2022**, selezionati da Camera di commercio, Slow Food e Laboratorio Chimico camerale per rappresentare al meglio la tradizione e il futuro dell'enogastronomia torinese.

*"È un momento in cui abbiamo bisogno di buone notizie e i nostri Maestri del Gusto, in costante crescita negli anni in termini di numero e di qualità, rappresentano davvero una buona notizia per questo territorio, perché sono proprio loro tenacemente a tenere alto il nome della migliore tradizione enogastronomica torinese - ha sottolineato il Presidente della Camera di commercio di Torino **Dario Gallina**. - Per questo abbiamo voluto rendere noti oggi i risultati della selezione, rinviando a tempi più consoni la consueta cerimonia di premiazione: chi diventa Maestro del Gusto o chi si riconferma come tale ha, infatti, la legittima urgenza di far conoscere l'ottimo risultato sia ai propri clienti più affezionati, ma soprattutto ai nuovi consumatori, che proprio in un periodo come questo possono attivamente sostenere l'economia locale acquistando prodotti torinesi eccellenti, anche in vista del Natale".*

*"Siamo davvero felici di poter annunciare, anche in questo anno particolare e difficile per tutti, i Maestri del Gusto di Torino e provincia 2021-2022. Si tratta di un progetto virtuoso che andrebbe preso come esempio nella promozione e tutela delle eccellenze di un territorio. Quest'azione - sostiene **Carlo Bogliotti**, Amministratore delegato di Slow Food Editore - negli anni ha invogliato molti altri a fare sempre meglio, a inventare nuove vie di produzione e di distribuzione gastronomica locale e a metterle a disposizione di un pubblico sempre più informato ed esigente. Per questo salutiamo i nuovi e "vecchi" Maestri del Gusto con particolare attenzione. Siamo giunti alla decima edizione di questo evento, un'iniziativa che vede da sempre la collaborazione di Slow Food. Una cifra tonda che avrebbe meritato una celebrazione con tutti i crismi del caso, con tutti i protagonisti in presenza, ma siamo sicuri che avremo occasione al più presto di recuperare ciò che ora ci impongono le restrizioni sanitarie. Nel frattempo, abbiamo a disposizione un elenco e un racconto di 215 aziende esemplari in cui fare acquisti e che possiamo sostenere per godere nelle nostre case delle loro meraviglie".*

I Maestri 2021-2022

L'ampio lavoro di selezione realizzato ogni due anni da Camera di commercio di Torino, Slow Food e Laboratorio Chimico camerale ha individuato per questa edizione **215 aziende**,

distinte in **26 categorie**, dalle aceterie ai viticoltori, passando per pasticcerie, gelaterie, case da tè, liquorerie, panetterie, macellerie e molte altre.

Sono **75 i Maestri con sede principale a Torino**, gli altri 140 in provincia, sparsi tra comuni dell'hinterland fino alle vallate di alta montagna. Tra questi aziende agricole, casari, viticoltori, ma anche piccole botteghe "boutique" nei centri storici di molti comuni. Tra sedi principali e secondarie, sono 90 infatti i comuni che possono vantare la presenza di almeno un maestro nel proprio territorio.

190 le aziende riconfermate dalla precedente selezione, tutte realtà che, una volta entrate nel progetto, hanno proseguito nel cammino di miglioramento e crescita proposto, confermando costantemente o addirittura migliorando i livelli di qualità già raggiunti. Sono **107, invece, i "Maestri da sempre"**, ovvero i premiati da almeno 5 edizioni consecutive, e **14** le aziende presenti nel progetto dalla prima edizione del 2002.

Sono ben **25, inoltre, i nuovi Maestri**, che entrano oggi a far parte della famiglia, dopo aver superato una rigorosa selezione che partiva da 61 candidature. Tra questi, ad esempio, si trova la pasticceria che produce salatini minuscoli e piccole paste elaborate del peso non superiore ai 4 grammi, il panettiere specializzato in grissini colorati, il macellaio che propone salumi aromatizzati al gin, l'apicoltore che fa viaggiare le api in tour dalla pianura all'alta montagna per ottenere un miele dai mille sapori, la giovane specializzata nella produzione di sciroppo d'ambra, ottenuto attraverso la macerazione dei fiori in acqua e zucchero.

Si compone così un articolato universo fatto di storie d'azienda e scelte di vita, giovani imprenditori e artigiani da generazioni, prodotti tradizionali e innovazioni inedite, gusti familiari e nuovi accostamenti, tutto rigorosamente all'insegna della qualità, della scelta delle migliori materie prime, della tipicità, dell'osservanza delle norme igienico - sanitarie e dei requisiti definiti nel regolamento tecnico, dalle buone pratiche ambientali all'informazione al consumatore, dalla promozione del territorio ai prodotti locali, come verificato con le visite e le analisi del Laboratorio Chimico camerale.

Per quanto riguarda le **26 categorie**, quella più numerosa è rappresentata dalle pasticcerie con 25 selezionati, seguita dai viticoltori (19) e dalle gelaterie e dalle macellerie, con 18 Maestri. Un solo rappresentante per le aceterie, solo 2 le salumerie e le case da tè, mentre arrivano a 3 Maestri le drogherie, i produttori di gofri e miasse, le liquorerie, i molini, le pescherie, i produttori di oli e quelli di vermut: un affresco completo di antico e moderno per comporre la migliore tavola tipica torinese.

Sempre più frequenti poi, nella grande famiglia dei Maestri, le "**contaminazioni**" o le collaborazioni tra vari esercenti, 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.

Le aziende che entrano a fare parte del progetto sono costantemente coinvolte in **iniziative** e attività; per citarne solo alcune, in questo momento si possono trovare i Maestri nelle vetrine virtuali di Terra Madre Salone del Gusto, di Golosaria Fiera Online o sulle pagine social dell'iniziativa Freisa Friday mentre, se realizzabili, sono già in programma il prossimo anno eventi come il Festival del Giornalismo Alimentare, Messer Tulipano, Una Mole di Panettoni, Vendemmia Torino, Dolci portici, Fiera Nazionale del Peperone di Carmagnola, Degustè, Festival del Teatro e Letteratura della Val di Susa e tanti altri appuntamenti diffusi sul territorio torinese e non solo.

Durante questo particolare 2020, inoltre, molti Maestri sono stati protagonisti di gesti di grande **solidarietà**, attraverso donazioni di prodotti agli operatori sanitari e alle mense cittadine, dimostrandosi così anche Maestri di solidarietà. Proprio in questi giorni, infine,

moltissime aziende si stanno riorganizzando per fornire attraverso l'asporto o il delivery i propri prodotti ai cittadini di Torino e provincia.

Tutti i nominativi e gli indirizzi dei Maestri del Gusto sono sul sito **www.maestridelgustotorino.com** interamente rinnovato, con schede di approfondimento per ciascun Maestro, su Facebook (15.200 follower) e Instagram (1.460 follower). Gli stessi Maestri sono sempre più spesso sul web: sono 182 le aziende che hanno una pagina facebook, 107 sono su Instagram, 180 hanno un sito, 62 propongono l'acquisto on line.

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