



COMUNICATO STAMPA

Maestri del Gusto: aperte le candidature

C'è tempo fino a martedì 20 giugno per provare ad entrare nella grande famiglia delle eccellenze enogastronomiche torinesi. La partecipazione è gratuita e prevede, dopo una rigorosa selezione, il coinvolgimento delle imprese in numerose iniziative di promozione e visibilità.

Torino, 11 maggio 2023 **** La panetteria di quartiere, il macellaio creativo, la gastronomia d'eccellenza, l'azienda agricola a km0, il pasticciere innovativo, il banco del mercato della tradizione: sono diverse le attività che possono ambire ad entrare nella grande famiglia dei Maestri del Gusto di Torino e provincia per l'edizione 2024.

Il progetto nato nel 2002 per volere della Camera di commercio di Torino, in collaborazione con il suo Laboratorio Chimico e Slow Food, è rivolto alle attività agroalimentari medio-piccole e piccole di Torino e provincia, aziende agricole, commerciali o artigianali, con **almeno due anni di attività**, ovvero aperte a partire dal 20 giugno 2021.

La selezione è biennale ed è gratuita per le imprese: gusto e torinesità sono alla base della valutazione di Slow Food e della Camera di commercio, che prevede anche la verifica di alcuni aspetti etici e amministrativi. Al Laboratorio Chimico, invece, spetta il compito di valutare gli aspetti igienico sanitari, che negli anni sono aumentati: igiene e autocontrollo alimentare, ma anche comunicazione e informazione al consumatore, etichettatura, sostenibilità ambientale, ecc.

Questo attento lavoro di verifica e selezione, con visite programmate ma spesso anche a sorpresa e in incognito, ha fatto crescere negli anni la famiglia dei Maestri del Gusto, passati dai 50 del 2002 ai 222 dell'edizione 2023/2024. La nuova selezione, le cui candidature scadono **martedì 20 giugno**, individuerà i nuovi Maestri che saranno in carica per la stagione 2025/2026.

*"Il nostro obiettivo non è quello di dare un voto o una pagella, ma di condurre le imprese verso un percorso di miglioramento continuo: per questo candidarsi ad essere Maestro vuol dire mettersi in gioco consapevoli della qualità e dell'eccellenza del proprio lavoro, ma anche essere disponibili a migliorare e crescere con noi – afferma **Dario Gallina**, Presidente della Camera di commercio di Torino. – A questi imprenditori offriamo, oltre alla consulenza del nostro Laboratorio, un ricco programma di iniziative formative ed eventi promozionali per garantire opportunità di business e visibilità".*

La selezione

Le imprese devono compilare e inviare **entro il 20 giugno** una scheda di presentazione prendendo visione del documento tecnico che descrive tutti i passaggi della procedura selettiva. La Camera di commercio di Torino, avvalendosi anche delle indicazioni delle associazioni di categoria provinciali, raccoglie tutte le segnalazioni pervenute e, in stretta collaborazione con Slow Food, redige l'elenco delle aziende candidate al riconoscimento. A

quel punto scattano le verifiche del Laboratorio Chimico camerale, sia sulle nuove candidature, che sulle aziende già premiate nella scorsa edizione, che proseguiranno per tutto il 2024. I Nuovi Maestri saranno annunciati in prossimità dell'edizione 2024 di Terra Madre Salone del Gusto.

www.maestridelgustotorino.com
@maestridelgusto
#maestridelgusto #maestridelgustotorino



Info: **Settore Comunicazione esterna e URP** - Camera di commercio di Torino
011 571 6652/7 | relazioni.esterne@to.camcom.it | www.to.camcom.it/comunicatistampa

