

CCIAA Torino: Diventare Maestro del gusto, c'è tempo fino a domenica 13 giugno per candidarsi

La miglior gastronomia della città, il giovane casaro delle valli, la cioccolateria del centro, l'agricoltore di provincia o il rivenditore di primizie selezionate: sono numerosi i rappresentanti eccellenti dell'enogastronomia torinese, ma solo i migliori possono candidarsi per diventare Maestri del Gusto di Torino e provincia.

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** allo scadere del 13 giugno 2021.

La selezione è biennale ed è gratuita per le imprese: le caratteristiche valutate riguardano la "torinesità" e la tipicità dei prodotti, l'eccellenza e la varietà dell'offerta, la capacità di coniugare tradizione e innovazione, oltre che il rispetto di tutti gli aspetti igienico sanitari, valutati dal Laboratorio Chimico camerale. Questo attento lavoro di verifica e selezione ha fatto crescere negli anni la famiglia dei Maestri del Gusto, passati dai 50 del 2002 ai 215 dell'edizione 2021/2022, inseriti in 26 categorie, dalla A di aceterie alla V di viticoltori.

La nuova selezione, le cui candidature scadono **domenica 13 giugno**, individuerà i nuovi Maestri per la stagione 2023/2024.

*"Invitiamo tutti coloro che si sentono già Maestri nel proprio campo a mettersi in gioco e affrontare la nostra selezione per entrare a far parte del nuovo elenco di testimoni eccellenti dell'enogastronomia torinese – afferma **Dario Gallina**, Presidente della Camera di commercio di Torino. – A*

questi imprenditori offriamo, oltre alla consulenza del nostro Laboratorio per un miglioramento continuo di tutti gli aspetti igienico sanitari, anche un ricco programma di iniziative ed eventi promozionali per garantire opportunità di promozione e visibilità”.

Le candidature

Le imprese devono compilare e inviare **entro il 13 giugno** una scheda di presentazione e prendere visione del documento tecnico che descrive tutti i passaggi della procedura selettiva. Tra i requisiti richiesti, compaiono anche temi come la sicurezza alimentare, la sostenibilità, l’etica, oltre che la disponibilità a partecipare a iniziative ed eventi a marchio “Maestri del Gusto”.

La selezione

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 il suo Laboratorio Chimico e Slow Food, redige l’elenco delle aziende candidate al riconoscimento. I diversi requisiti saranno poi oggetto di verifica, anche attraverso visite in incognito, da parte di Slow Food e del Laboratorio Chimico camerale. Le aziende che otterranno il parere positivo verranno inserite nel nuovo elenco biennale 2023-2024.