



## Sapori e storie per conoscere un territorio

Incontrare le persone, ascoltare le storie, gustare i prodotti: anche attraverso queste azioni si completa la conoscenza approfondita di un territorio, che è fatto certamente di paesaggi, monumenti, panorami, ma anche di esperienze da vivere in prima persona.

Per il professionista della comunicazione attento e curioso che non voglia perdersi nessuna eccellenza locale, il consiglio è quindi quello di affidarsi alle indicazioni proposte dalla Camera di commercio di Torino, che da anni, attraverso un'attenta opera di selezione oggettiva e scientifica, individua e promuove le migliori aziende agroalimentari del territorio.

### MAESTRI DEL GUSTO DI TORINO E PROVINCIA

Può contare su **209 componenti** la grande famiglia dei Maestri del Gusto di Torino e provincia, selezionati per il biennio 2019-2020: il progetto, nato nel 2002 per volere della Camera di commercio di Torino, sceglie e promuove i migliori rappresentanti del gusto torinese, tra produttori, commercianti, agricoltori e artigiani locali, suddivisi in **26 categorie**, dalla A di aceterie alla V di viticoltori.

Fanno parte della famiglia dei Maestri attività molto diverse tra loro: le botteghe più esclusive del centro città, i casari di montagna, le aziende agricole di provincia, la raffinata casa da tè o il produttore di olio di nocciola, le piccole botteghe individuali così come le imprese più strutturate con numerose sedi sul territorio.



La scelta dei Maestri del Gusto viene curata ogni due anni dalla Camera di commercio di Torino insieme a Slow Food Italia, con la collaborazione del Laboratorio Chimico camerale, che analizza tutti gli aspetti igienico sanitari. Il lavoro di selezione dei candidati Maestri è intenso e in pochi mesi arriva a comporre un universo molto ampio e articolato, accomunato dalla volontà di proporre esclusivamente prodotti all'insegna della qualità, della genuinità, della tradizione. Non manca tra i Maestri anche il desiderio di innovazione, che li porta a realizzare prodotti sempre nuovi o versioni rivisitate di antiche ricette, sulla base delle mutevoli preferenze del mercato e delle richieste dei consumatori più esigenti.

Dalla pasticceria classica alla farina senza glutine, dalle ricette della nonna al cioccolato di design, dal salume della tradizione al vino biodinamico, tra i Maestri del Gusto è possibile soddisfare tutte le esigenze, trovando sia il souvenir di vero gusto torinese per il turista attento e goloso, sia i prodotti quotidiani per una spesa sempre più attenta alla qualità e alla produzione a km0.

Le storie, gli indirizzi, i prodotti di punta dei Maestri del Gusto sono raccontati con singole schede sul sito [www.maestridelgustotorino.it](http://www.maestridelgustotorino.it), mentre sui social, Facebook e Instagram, si descrivono in tempo reale appuntamenti e iniziative che si susseguono numerose durante l'anno e che vedono sempre più spesso i Maestri collaborare tra loro ed essere presenti con successo in occasione di grandi eventi nazionali e internazionali.

## TORINO DOC

Torino è terra di vini prestigiosi e ricercati, grazie alla presenza di 7 denominazioni d'origine, oltre alla DOCG Erbaluce di Caluso, le 6 DOC Carema, Canavese, Freisa di Chieri, Collina Torinese, Pinerolese e Valsusa. La selezione **Torino DOC**, sempre realizzata dalla Camera di commercio di Torino, raccoglie **146 etichette**, provenienti da **45 cantine** eccellenti, individuate con rigorosa attenzione dalla Commissione di Degustazione camerale.



Questi **vini** raccontano i territori da cui provengono: colline dolci oppure impervie, panorami noti o luoghi protetti e nascosti come tesori. Ogni vino porta con sé la storia delle aziende in cui è nato e l'impegno, la cura, la dedizione quotidiana delle persone che stanno dietro ad ogni bottiglia. Dagli ex impiegati Olivetti che si dedicano alla vigna fino alle aziende tradizionali che si riconvertono al biologico; dal vigneto urbano alle scuole dove nascono i vini sperimentali; dagli amici che, grazie alla coltivazione, recuperano terre abbandonate alle uve dal sapore unico grazie a caratteristiche irripetibili del terreno su cui sono coltivate.

Tra i compiti della Camera di commercio di Torino c'è quello legato alla loro certificazione a denominazione di origine: dai controlli di filiera dalla vigna alla cantina, al rilascio dell'idoneità per l'immissione in commercio delle partite di vino. **Dal 2005**, la Selezione enologica Torino DOC permette di impiegare queste funzioni "tecniche" a vantaggio dei produttori, dei consumatori e degli appassionati del vino.

La partecipazione alla selezione è riservata a tutti i produttori della provincia di Torino e a quelli con sede produttiva fuori provincia, ma situata nei territori previsti dai disciplinari delle 7 denominazioni. Di ogni vino, già classificato come DOC e DOCG, viene fatta un'analisi sensoriale (vista, olfatto, gusto) su apposite schede secondo il metodo "*Union Internationale des Oenologues*". Il tutto permette, in una decina di sedute di degustazione, di valutare i campioni presentati con riferimento alle numerose tipologie e ai diversi periodi di vendemmia.

Tutte le informazioni sulle aziende, le cantine e i vini, le storie e i volti dei produttori di Torino DOC 2019-20 sono raccontati sul sito **www.torinodoc.com** - **www.torinodoc.wine**. Uno strumento utile anche per andare direttamente a trovare i produttori, conoscendoli di persona, visitando cantine e vigne. Per chi avesse poche occasioni di escursioni nelle aree enologiche torinesi, i vini di Torino DOC sono poi sempre più vicini grazie alla collaborazione delle enoteche e dei ristoranti cittadini con il progetto Torino Restaurant Week: proposte in grado di soddisfare tutti, dagli amanti delle cene nei locali della tradizione a chi frequenta i quartieri della *movida*.

## TORINO CHEESE

Le migliori produzioni casearie di Torino e provincia, dal Saras del fen alla paglierina, dal Plaisentif al tomino, sono infine raccolte nella selezione **Torino Cheese**, che racconta **23 produttori** e **40 formaggi** accuratamente selezionati da un panel di esperti, sulla base di tre parole chiave: territorio, biodiversità, tipicità.



Sul sito **www.torinocheese.com** è possibile ripercorrere il territorio alla scoperta dei suoi sapori più genuini e tradizionali, spesso testimoni di vita e sapienza contadina ancora viva e molto apprezzata sul mercato di oggi.