

20/10/2014

a cura del Settore Comunicazione esterna e URP



INDICE

CATEGORIA	DATA ARTICOLO	TITOLO	PAGINA
Alinews	17/10/2014	Maestri del gusto, settimo sigillo	1
lastampa.it	18/10/2014	PREMIAZIONE DEI MAESTRI DEL GUSTO 2015-2016 AL CENTRO CONGRESSI TORINO INCONTRA	2
La Stampa ed. Torino	19/10/2014	La Camera di Commercio premia i Maestri del Gusto	3
La Stampa ed. Torino	19/10/2014	Le bacche di goji nel muffin	4
La Repubblica ed. Torino	20/10/2014	Dalla birra agli agnolotti ecco i 157 Maestri del gusto	5
La Repubblica ed. Torino	19/10/2014	Oggi Torino "diploma" 157 maestri del gusto	6
II Giornale del Piemonte	19/10/2014	Dal gelato pomodoro e basilico alla birra al cioccolato Oggi è tempo di applausi per i 157 «Maestri del gusto»	7
Torino Cronaca	15/10/2014	Maestri del Gusto	8
quotidianopiemontese.it	19/10/2014	Camera di commercio di Torino e Slow Food premiano 157 Maestri del Gusto	9

17/10/2014 - PAG. nd 18/10/2014	Alinews	

Maestri del gusto, settimo sigillo

(Alinews.it) - Torino, 17 ott che in questi anni abbiamo 2014 - Gelato al pomodoro e fatto crescere e lavorare basilico, gnocchi alle ortiche insieme affinché il marchio o alle nocciole, plin alla Maestro del Gusto fosse ricotta e agrumi, insalata sempre più sinonimo di russa vegan, pane con lievito qualità enogastronomica tutta madre estratto negli anni '50, torinese". funghi di montagna e vino di città, bacche di goji, birra al cioccolato, caffè del carcere. Tra i Maestri del Gusto 2015-2016, c'è un'esplosione di proposte e suggestioni, tutte da scoprire sfogliando la nuova edizione della ormai celebre Guida. Sono ben 157 i Maestri del Gusto che verranno premiati domenica 19 ottobre a Torino Incontra Vincenzo Ilotte, neo Presidente della Camera di commercio di Torino, e da Silvio Barbero, Vice Presidente Nazionale Slow Food Italia. La selezione della Camera di commercio di Torino, giunta alla settima edizione, raccoglie i migliori produttori enogastronomici territorio, individuati grazie alla collaborazione con Slow Food per quanto riguarda gusto e tipicità, e dal Laboratorio Chimico camerale per ciò che attiene caratteristiche Nelle igienico-sanitarie. precedenti edizioni la premiazione si teneva durante il Salone del Gusto: quest'anno i Maestri, che in larga parte saranno anche espositori in riceveranno in anticipo il loro diploma, in modo da poterlo esporre in evidenza allo stand. "Si allarga ancora la famiglia dei Maestri del Gusto ha osservato Vincenzo Ilotte, Presidente della Camera di commercio di Torino - continuando con successo ad accostare tradizione e modernità: antiche ricette nuove e collaborazioni, botteghe storiche e innovativi strumenti di comunicazione, come il sito e la App per smartphone. Una famiglia

LASTAMPA it

TorinoSette

PREMIAZIONE DEI MAESTRI DEL GUSTO 2015-2016 AL CENTRO CONGRESSI TORINO INCONTRA

Saranno premiati per la prima volta non durante il Salone del Gusto, ma nel weekend precedente al Centro Congressi Torino Incontra (Sala Cavour), i nuovi Maestri del Gusto 2015-2016. La selezione della Camera di commercio di Torino, giunta alla settima edizione, raccoglie i migliori produttori enogastronomici del territorio, individuati grazie alla collaborazione con Slow Food per quanto riguarda gusto e tipicità, e dal Laboratorio Chimico camerale per ciò che attiene alle caratteristiche igienico-sanitarie. I Maestri sono oggi arrivati ad essere 157, divisi in 23 categorie: si va dalle pasticcerie alle gastronomie, dai cioccolatieri alle aziende agricole, fino agli apicoltori e ai birrai. Non mancano poi le categorie più originali, come le gofrerie, i mulini a pietra, i casari e le case da tè. Tutti i Maestri, le storie, le fotografie, le curiosità, le specialità e i recapiti sono raccolti nella celebre Guida, in versione italiano-inglese, che sarà distribuita gratuitamente al Salone del Gusto (23-27 ottobre 2014), all'interno dello stand della Camera di commercio di Torino (stand E027 Pad.2), dove sarà anche possibile assaggiare molti prodotti grazie al fitto programma di degustazioni gratuite prenotabili direttamente allo stand. Tutti gli appuntamenti su www.to.camcom.it/salonedelgusto. Dove: Via Nino Costa 8, Torino

Dove: Via Nino Costa 8, Torino Telefono: 011/57.16.652 Quando: Da domenica 19 ottobre Alle 15,30 Agenda: Mangiare e bere

Torino Incontra

La Camera di Commercio premia i Maestri del Gusto

Sono 157 i Maestri del Gusto che verranno premiati oggi alle 15,30 nel Centro Congressi Torino Incontra, in via Nino Costa 8, da Vincenzo Ilotte, neo presidente della Camera di commercio di Torino, e Silvio Barbero, vice presidente nazionale di Slow food. La selezione, giunta alla settima edizione, raccoglie i migliori produttori enogastronomici del



territorio in una guida, in versione italiano-inglese, che sarà distribuita gratuitamente al Salone del Gusto del Lingotto dal 23 al 27 ottobre, dove sarà anche possibile assaggiare le specialità selezionate. Il premio è indetto dalla Camera di commercio di Torino: ad assegnare il titolo di Maestro del gusto sono Slow food e Laboratorio chimico camerale, che hanno analizzato migliaia di specialità come il gelato al pomodoro e basilico, la birra al cioccolato e il plin agli agrumi. [N. PEN.]



Le bacche di goji nel muffin

Lungo la strada che da Trofarello va a Torino non quella che scivola tra i centri commerciali ma quella classica che attraversa il centro di Trofarello e quello diMoncalieri si incontra una pasticceria nata esattamente 60 anni fa. L'unico neo per la colazione è il parcheggio perché la strada è trafficata e con pochi posti auto e così una delle specialità di chi la conosce sono le quattro frecce in doppia fila con croissant e caffè presi al volo. Il piacere non è lo stesso ma piuttosto che accontentarsi di un bar non allo stesso livello è meglio fare tutto di corsa. Il padrone di casa si chiama Giovanni Scalenghe ed è il nipote dell'uomo che ha aperto la pasticceria nel 1954 e l'evoluzione si sente. Siamo al cospetto di un «Maestro del gusto» con la maiuscola perché ha ricevuto anche quest'anno il marchio (oggi al Centro Congressi Torino Incontra è il giorno delle consegne) dalla Camera di Commercio. Qui sanno usare in modo sapiente le spezie con il cioccolato e sorprendono con lo zenzero candito, ma l'ultima sorpresa sono i muffin con le bacche di goji. Non è solo una tendenza. Per la colazione un'altra proposta molto golosa sono le torte «Paradiso» dedicate a chi ama la dolcezza assoluta, il croissant sorprende chi sceglie il classico ma il consiglio sono i pancakes. Sono gli ultimi arrivati da «Scalenghe» ma sono degni della miglior tradizione americana. Con golosità piemontese però.



IL PREMIO

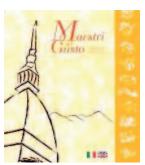
Dalla birra agli agnolotti ecco i 157 Maestri del gusto

ONO 157 tra produttori, commercianti, agricoltori, tutti testimoni della migliore enogastronomia torinese, i Maestri del gusto 2015. Ieri pomeriggio sono stati premiati, a Torino Incontra, da Vincenzo Ilotte, presidente della Camera di commercio e Silvia Barbero, vice presidente nazionale di Slow Food. Il premio Maestri del gusto è un «inventario della qualità», per usare la definizione di Carlo Petrini, che annovera il gelato al pomodoro e basilico, gli gnocchi alle ortiche o alle nocciole, l'insalata russa vegana. E ancora: il pane con lievito madre estratto negli anni Cinquanta, la birra al cioccolato e gli agnolotti "con il plin" ripieni di ricotta e agrumi. «Una famiglia, quella dei Maestri-sottolinea Ilotteche in questi anni abbiamo fatto crescere e lavorare insieme, affinché il marchio fosse sempre più sinonimo di qualità enogastronomica torinese».



IL PREMIO

Oggi Torino "diploma" 157 maestri del gusto



Il volume

ggi pomeriggio, a Torino Incontra, in via Nino Costa 8, si premiano i maestri del gusto 2015. Sono in tutto 157, si presentano come testimoni della migliore enogastronomia torinese: produttori, commercianti, agricoltori. Saranno premiati da Vincenzo Ilotte, presidente della Camera di commercio e Silvia Barbero, vice presidente nazionale di Slow Food. L'appuntamento è per le 15.30, l'ingresso è a inviti. Un inventario della qualità, come ha definito il premio Carlo Petrini, che annovera il gelato al pomodoro e basilico e gli gnocchi alle ortiche o alle nocciole e l'insalata russa vegana. E ancora: pane con lievito madre estratto negli anni '50, birra al cioccolato e plin ricotta e agrumi. «Una famiglia, quella dei maestri, che in questi anni abbiamo fatto crescere e lavorare insieme affinché il marchio fosse sempre più sinonimo di qualità enogastronomica torinese» sottolinea Ilotte.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

EDIZIONE 2015/2016

Dal gelato pomodoro e basilico alla birra al cioccolato Oggi è tempo di applausi per i 157 «Maestri del gusto»

Sonoil dream team della buona tavola, i massimi rappresentanti dell'acquolinain bocca, il meglio del meglio - insomma - che il nostro territorio è in grado di proporre quando si tratta di sapori, tradizioni, ma anche capacità di inventiva e di rinnovamento. Sono i 157 «Maestri del Gusto» che nel pomeriggio di oggi sarannopremiatia Torino Incontra in occasione dell'ormai tradizionale cerimonia organizzata dalla Camera di Commercio di Torino. E che per la prima volta, dopo il passaggio di testimone con Alessandro Barberis, vedrà in veste di padrone di casa il nuovo presidente dell'ente camerale, Vincenzo Ilotte.

Sarà l'occasione per offrire la ribaltaaprodottieintuizioninotevoli, che spaziano dal gelato al pomodoro e basilico fino agli gnocchi alle ortiche o alle nocciole, dai plin alla ricotta e agrumi fino all'insalata russa vegan, quindi il pane con lievito madre estratto negli anni '50, i funghi di montagna e vino di città, le bacche di goji, la birra al cioccolato, il caffè del carcere. Insomma, cen'èpertutti igusti, in un continuo rimando tra passato e presente, rispettando la tradizione, ma allo stesso tempo declinandola secondo tendenze nuove ed emergenti. E questa enorme platea di succulente suggestioniva a comporre l'edizione 2015-2016 della Guida, ovvero il volume che la Camera di Commercio compila dando spazio tra le sue pagine alla descrizione dettagliata di ciascuno dei «Maestri».

Manon sfuggirà ai più appassionati che questa nuova edizione porta con sé anche un segno di discontinuità con il passato: nelle occasioni scorse, la premiazione si teneva durante il Salone del Gusto. Quest'anno invece i Maestri, che in larga parte saranno anche espositori infiera, riceveranno in anticipo il loro diploma, in modo da poterlo esporre in



evidenza allo stand quando il grande pubblico della kermesse si avvicinerà a curio sare tra le eccellenze del territorio

«Si allarga ancora la famiglia dei Maestridel Gusto-sottolinea Vincenzo Ilotte, presidente della Camera di commercio di Torino - continuando consuccesso ad accostare tradizione e modernità: antiche ricette e nuove collaborazioni, botteghe storiche e innovativistrumenti di comunicazione, come il sito e la App per smartphone. Una famiglia che in questi anni abbiamo fatto crescere e lavorare insieme affinché il marchio Maestro del Gusto fosse sempre più sinonimo di qualità enogastronomica tutta torinese»

E andando a curiosare, al di là dei sapori, si scoprono anche storie davvero uniche. Come quella, per esempio, che ha visto il gelato come trait d'union tra due amiche, che in origine facevano la scenografa e la costumista. Insomma, hanno cambiato decisamente copione. Ma non manca anche il caso della pasticcera che vuole avere letteralemente il controllo

sulla qualità dei prodotti garantiti dai fornitori. E quindi chefa? Affitta terreni ad agricoltori locali perché le coltivino ad hoc solo i cereali migliori. Enon mancano le storiedifamiglia, come il giovane produttore di latticini che abbina la voglia di novità dei suoi anni ai saggi consigli ereditati dal nonno e dallatradizione famigliare. Oppure il panettiere che ha iniziatoilmestierea17anni(altrocheFabioVolo)eilpescivendolo che pubblica le offerte last minute su Facebook. Quando un «like» può valereuna buona frittura mista. E poi, ancora, i «Maestri» d'adozione: come quel

milanese che nonostante i natali meneghini ha sempre cullato nel cuore il sogno di vivere tra le vigne e che oggi c'è riuscito: è diventato un produttore divino. Più complicato, invece, il lavoro dell'apicoltore che ha scelto di non vincolare le sue «collaboratrici» e che dunque si ritrova a viaggiare al seguito delle sue api nomadi, inseguendole dalla Val d'Aosta fino alle pendici dell'Etna. E infine l'enologo in apparente «crisi d'identità»: produce infatti il miele come se fosse vino, proponendone una qualità monofloreale(tipo monovitigno) e disegnandone anche l'etichetta.

Einfine qualche statistica, perché anche se si parla di sapori e tradizioni, qualche numero non fa mai male: conla nuova «infornata», i nuovi Maestri sono 22. Mentre i senatori di questa ricercatissima elite sono 65. Sono icosiddetti «Maestri da sempre», premiati cio é per almeno cinque edizioni consecutive. All'interno di questo gruppo troviamo ancora 14 delle 50 aziende premiate fin dalla prima edizione del 2002.

MSci

PREMIAZIONE

Maestri del Gusto

→ Saranno premiati domenica 19 ottobre (ore 15,30 - ingresso a inviti) a Torino Incontra da Vincenzo Ilotte, neo Presidente della Camera di Commercio di Torino, e da Silvio Barbero, Vice Presidente Nazionale Slow Food Italia, i nuovi Maestri del Gusto 2015 - 2016. I Maestri, testimoni della migliore enogastronomia torinese, sono selezionati ogni due anni dalla Camera di commercio di Torino, da Slow Food e dal Laboratorio Chimico camerale. Tutti i premiati sono raccontati nella guida Maestri del Gusto di Torino e provincia, giunta alla settima edizione.



Camera di commercio di Torino e Slow Food premiano 157 Maestri del Gusto

Gelato al pomodoro e basilico, enogastronomica tutta torinese". sempre più spesso ha iniziato a gnocchi alle ortiche o alle I Maestri: storie ed esperienze. Ci lavorare insieme: il pasticcere nocciole, plin alla ricotta e sono due amiche, una scenografa che rifornisce la gastronomia, il agrumi, insalata russa vegan, e una costumista, che insieme gelataio che produce gelati con il pane con lievito madre estratto hanno aperto una gelateria, latte del casaro, la gastronomia negli anni '50, funghi di oppure c'è la pasticcera che che utilizza i mirtilli dell'azienda montagna e vino di città, bacche affitta terreni ad agricoltori locali agricola della vicina valle e di goji, birra al cioccolato, caffè perché le coltivino ad hoc solo i realizza i piatti di pesce del carcere. Tra i Maestri del cereali migliori. C'è il giovane rifornendosi solo da una delle Gusto 2015-2016, un'esplosione di proposte e ma attento ai consigli del nonno, il riconoscimento di Maestro. La suggestioni, tutte da scoprire porta avanti la tradizione Guida. Tutti i Maestri, le storie, sfogliando la nuova edizione famigliare. C'è il panettiere che le fotografie, le curiosità, le della ormai celebre Guida. Sono ha iniziato il mestiere a 17 anni e specialità e i recapiti sono ben 157 i Maestri del Gusto, il pescivendolo che pubblica le raccolti nella Guida, in versione testimoni della enogastronomia torinese, che poi ancora, il milanese che da distribuita verranno premiati domenica 19 sempre sognava di vivere tra le Salone del Gusto (23-27 ottobre ottobre (ore 15,30, ingresso a vigne e oggi fa il vino, o 2014), all'interno dello stand inviti) a Torino Incontra da l'apicoltore che viaggia con le della Camera di commercio di Vincenzo Ilotte, Presidente della sue api nomadi, dalla Val Torino (stand E027 Pad.2), dove Camera di commercio di Torino, d'Aosta alle pendici dell'Etna. sarà anche possibile assaggiare vicepresidente Nazionale Slow miele come se fosse vino, programma di degustazioni Food Italia. La selezione della proponendone Camera di commercio di Torino, monofloreale come se fosse allo stand (tutti gli appuntamenti giunta alla settima edizione, monovitigno e disegnandone cliccare qui). Per conoscere raccoglie i migliori produttori anche l'etichetta. Sono tante, meglio un Maestro e per tenersi enogastronomici del territorio, originali e spesso emozionanti le aggiornati su tutti gli eventi in individuati collaborazione con Slow Food categorie: la più rappresentata è cui i Laboratori del Gusto, è per quanto riguarda gusto e quella delle pasticcerie con ben possibile consultare on line il sito Chimico camerale per ciò che ciascuno invece per le case da o scaricare la App gratuita per alle igienico-sanitarie. premiazione si teneva durante il del 2012. Circa il 40% dei novità ma anche di scegliere o Salone del Gusto: quest'anno i Maestri ha sede a Torino città, il localizzare in tempo reale il Maestri, che in larga parte restante in provincia. Il comune Maestro più vicino. Per un veloce saranno anche espositori in fiera, con più Maestri, escluso il pranzo 'on the road', per riceveranno in anticipo il loro capoluogo torinese, è Caluso, l'acquisto di un souvenir diploma, in modo da poterlo grazie alla presenza di ben 4 gastronomico o semplicemente esporre in evidenza allo stand. viticoltori. "Si allarga ancora la famiglia dei Carmagnola. Sono 22 i nuovi quanto si produce sul territorio, Maestri del Gusto - ha osservato Maestri, 65 invece i Maestri da basta scegliere un Maestro del Vincenzo Ilotte, Presidente della sempre, cioè premiati per almeno Gusto. Camera di commercio di Torino cinque edizioni consecutive. - continuando con successo ad All'interno di questo gruppo accostare tradizione e modernità: troviamo ancora 14 delle 50 e collaborazioni, botteghe storiche edizione del 2002. Alcuni comunicazione, come il sito e la presenti, ma solo perché il grande App per smartphone. Una successo li ha portati negli anni famiglia che in questi anni ad avere una crescita tale da non abbiamo fatto crescere e lavorare avere più la dimensione richiesta insieme affinché il marchio per partecipare al progetto. Maestro del Gusto fosse sempre Insieme i Maestri compongono qualità una squadra che in questi anni

c'è casaro che con spirito innovativo, due pescherie torinesi che detiene migliore offerte last minute su facebook. E italiano-inglese, Barbero, Ma anche l'enologo che produce molti prodotti grazie al fitto una alla storie dei 157 Maestri divisi in 23 programma durante 1'anno, tra e dal Laboratorio 18 Maestri: un solo rappresentate www.maestridelgustotorino.com caratteristiche the, le drogherie, i mulini e le Iphone e Ipad. Uno strumento Nelle liquorerie. In netto aumento i utilissimo, che permette di la birrai saliti a 12 rispetto ai sette accedere facilmente a tutte le A nuove aziende premiate fin dalla prima strumenti di Maestri invece non sono più

gratuitamente qualità gratuite prenotabili direttamente seguire per portare a casa il meglio di