

## Alimentare: Istituto Chocolier, Bettini nominata presidente

Eletta unanimità. Conferma Odello a.d. Svolta verso sensoriale



10:51 31 marzo 2021- NEWS - Redazione ANSA - TRIESTE

(ANSA) - TRIESTE, 31 MAR - Rossana Bettini è il nuovo presidente dell'Istituto Internazionale Chocolier. L'ha nominata all'unanimità il CdA dell'Istituto, fondato nel 2015 per creare un corpo di assaggiatori al servizio del cioccolato, valorizzarne le eccellenze e orientare gli appassionati verso consumi di qualità, anche organizzando corsi, seminari, eventi e test.

Bettini, esperta di comunicazione, master in analisi sensoriale all'Università Cattolica del Sacro Cuore, autrice di "É autentico cioccolato", 2/o qualificato al Concorso Mondiale di libri a tema food, sarà affiancata dal vicepresidente Roberto Carcangiu, direttore di scuole di cucina e presidente dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani. Il CdA ha inoltre confermato Luigi Odello nella carica di Amministratore delegato.

"La prima iniziativa scientifica del 2021 sarà il concorso International Chocolate Tasting, rivolto ai produttori del mondo, dove campioni saranno valutati da esperti nell'assoluto anonimato. Uno dei miei propositi è ampliare il parterre dei consumatori appassionati attraverso seminari che, unitamente al cioccolato, trattino anche il tema degli abbinamenti con prodotti attraenti sempre basandosi su canoni scientifici", ha annunciato la nea-presidente.

Oltre al concorso, il corposo programma di attività comprende la redazione del primo Codice Sensoriale del Cioccolato, oltre all'attività informativa via web e a nuovi percorsi formativi, fino al completamento del Master in Scienza e Analisi Sensoriale del cioccolato. (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA



CONDIVIDI

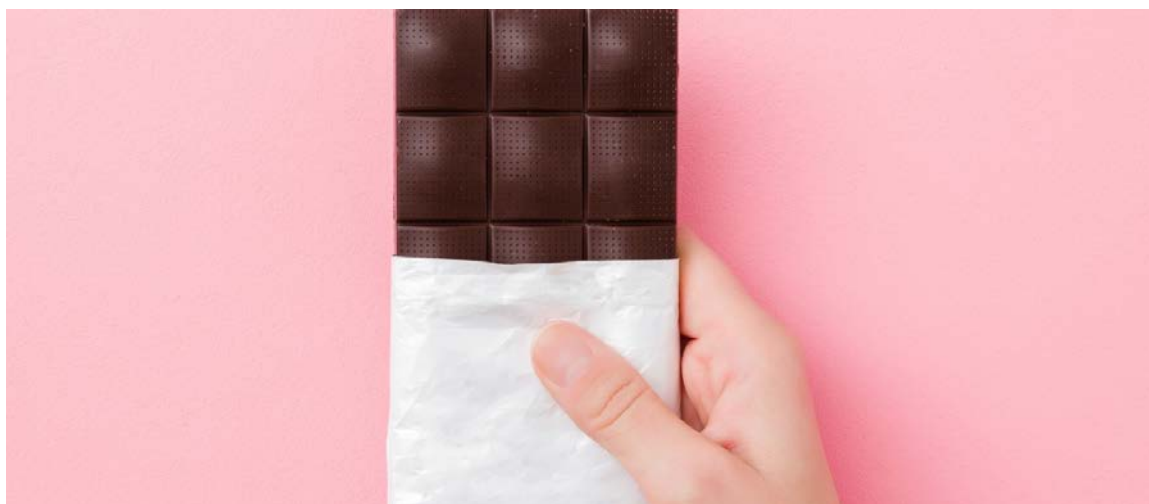


**Modifica consenso Cookie**

## LA CUCINA ITALIANA

# Cioccolato in rosa: Rossana Bettini presidente dell'Istituto Internazionale Chocelier

01 aprile 2021 di Redazione Web



Cambio al vertice dell'Istituto Internazionale Chocelier: Rossana Bettini è stata eletta all'unanimità presidente. Vicepresidente Roberto Carcangiu, amministratore delegato Luigi Odello.

Cioccolato in rosa: **Rossana Bettini**, significativa esperienza nella comunicazione, un master in analisi sensoriale all'Università Cattolica del Sacro Cuore, autrice

di “É autentico cioccolato”, 2o qualificato al Concorso  
Mondiale di libri a tema food, è il nuovo presidente

dell'**Istit**

PROVA I CORSI DIGITALI - *gratis!* (<https://corsidigitali.lacucinaitaliana.it/>)

(<http://www.cnoconer.org/>). Congratuazioni!



Rossana Bettini (foto Marino Sterle).

## **2021, anno al cioccolato**

L'istituto fondato è stato nel 2015 per creare un corpo di assaggiatori al servizio del cioccolato, valorizzarne le eccellenze e orientare gli appassionati verso consumi di qualità. Sentiamo meglio dalle parole del neo Presidente **Rossana Bettini** quali sono le **iniziative 2021**: “Obiettivo dell'Istituto é promuovere eccellenze nel settore del cioccolato attraverso la formazione in analisi sensoriale e la proposta di modelli di qualità. La prima iniziativa scientifica del 2021 sarà il **concorso International**

**Chocolate Tasting**, rivolto ai produttori del mondo, dove campioni saranno valutati da esperti nell'assoluto

anonima

PROVA I CORSI DIGITALI - *gratis!* (<https://corsidigitali.lacucinaitaliana.it/>)



saranno passati con rigorosa valutazione statistica. Uno dei miei propositi – continua Bettini – è quello di ampliare il parterre di consumatori appassionati attraverso seminari che, unitamente al cioccolato, trattino anche il tema degli abbinamenti con prodotti attraenti come birre, vino, spirits, caffè, sigari, sempre basandosi su canoni scientifici.”

**Luigi Odello** aggiunge: “L’Istituto è stato il primo ad abbracciare le scienze sensoriali quale base per la formazione impiegando test ad alta utilità informativa con relative statistiche, rendendo di fatto oggettivo ciò che è in genere soggettivo”.

Oltre al concorso, il corposo programma di attività comprende la redazione del primo **Codice Sensoriale del Cioccolato**, oltre all’attività informativa via web e a nuovi percorsi formativi, fino al completamento del **Master in Scienza e Analisi Sensoriale del cioccolato**.

Rossana Bettini sarà affiancata dal vicepresidente Roberto Carcangiu, direttore di scuole di cucina e presidente dell’Associazione Professionale Cuochi Italiani, e dai consiglieri Claudia Balzan, Roberta Giusto, Annalisa Renzi e Valerio Zuppiroli. Amministratore delegato resta Luigi

Odello, controllo contabile Claudio Grigoletto, mentre nel  
collegio dei probiviri si sono Raffaella Garavelli, Antonio  
Romeo e

PROVA I CORSI DIGITALI - *gratis!* (<https://corsidigitali.lacucinaitaliana.it/>)



## Eccellenze alimentari, Rossana Bettini nominata presidente di Chocolier

di **Italo Veneziani** - 1 Aprile 2021



**01.04.2021 – 08.40 – Rossana Bettini**, figura assai nota a Trieste e in Friuli Venezia Giulia per il legame con **Riccardo Illy**, è stata nominata **nuovo presidente dell'Istituto Internazionale Chocolier**.

L'ha votata all'unanimità il Consiglio di Amministrazione dell'Istituto, fondato nel 2015 per creare **un corpo di assaggiatori al servizio del cioccolato**, valorizzarne le eccellenze e orientare gli appassionati verso consumi di qualità attraverso l'organizzazione di corsi, seminari e festival.

Bettini, con un master in analisi sensoriale all'Università Cattolica del Sacro Cuore, autrice dell'opera "È autentico cioccolato", 2/o qualificato al Concorso Mondiale di libri a tema food, sarà affiancata dal vicepresidente Roberto Carcangiu, direttore di scuole di cucina e presidente dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani. Il CdA ha inoltre confermato Luigi Odello nella carica di Amministratore delegato.

PUBBLICITÀ

**Chiusa una pizzeria a Trieste: più volte sanzionata, aveva clienti...**

[Leggi il seguente articolo >](#)





“La prima iniziativa scientifica del 2021 sarà il concorso *International Chocolate Tasting*, rivolto ai produttori del mondo, dove campioni saranno valutati da esperti nell'assoluto anonimato. Uno dei miei propositi è ampliare il *parterre* dei consumatori appassionati attraverso seminari che, unitamente al cioccolato, trattino anche il tema degli abbinamenti con prodotti attraenti sempre basandosi su canoni scientifici”, ha dichiarato la neo-presidente.

Oltre al concorso, il programma di attività comprende la redazione del primo Codice Sensoriale del Cioccolato, oltre all'attività informativa via web e a nuovi percorsi

formativi, fino al completamento del Master in Scienza e Analisi Sensoriale del cioccolato.

[i.v.]

Contenuti Sponsorizzati da Taboola

### Scopri come difendere la tua casa dai ladri con Verisure. Promo Aprile -50%

Antifurto Verisure

### Vacanze 2021, l'estate sarà tutta italiana

SUBARU

### Le razze di cani più costose del mondo!

Il Mondo dei Cani

### 60 offerte Energia per casa, da 0,024€ kW/h. Confronta qui tutte le offerte

ComparaSemplice.it

**Chiusa una pizzeria a Trieste: più volte sanzionata, aveva clienti...**

[Leggi il seguente articolo >](#)





domorichoc 4h



L'Istituto Internazionale  
Chocolier è un'associazione  
scientifica e indipendente per  
la formazione sensoriale dei  
professionisti e degli amatori  
del cioccolato,  
fondata dal  
Centro Studi Assaggiatori di  
Brescia, Domori e  
Guido Gobino.

Invia un messaggio





ANSA.it > Friuli Venezia Giulia > **Alimentare: Istituto Chocolier, Bettini nominata presidente**

# Alimentare: Istituto Chocolier, Bettini nominata presidente

Eletta unanimità. Conferma Odello a.d. Svolta verso sensoriale

Redazione ANSA

📍 TRIESTE

31 marzo 2021

10:51

NEWS

🔄 Suggestisci

📘 Facebook

🐦 Twitter

+ Altri

A+ A A-

🖨️ Stampa

✉️ Scrivi alla redazione

Pubblicità 4w ▶



**Maserati Quattroporte.**

L'autentica berlina sportiva di lusso.

Configura la tua.



**"I'VE GOT REPOWER"**  
Efficienza energetica e mobilità elettrica per il mio lavoro, elettricità e gas inclusi.

Scegli Repower, il personal trainer dell'energia per la tua azienda. [GET IT](#)

**REPOWER**  
Energia che ti serve.

- RIPRODUZIONE RISERVATA

CLICCA PER INGRANDIRE +

(ANSA) - TRIESTE, 31 MAR - Rossana Bettini è il nuovo presidente dell'Istituto Internazionale Chocolier. L'ha nominata all'unanimità il CdA dell'Istituto, fondato nel 2015 per creare un corpo di assaggiatori al servizio del cioccolato, valorizzarne le eccellenze e orientare gli appassionati verso consumi di qualità, anche organizzando corsi, seminari, eventi e test.





NEWS

RICETTE

VINO, BIRRA &amp; COCKTAILS

CIBO A REGOLA D'ARTE

| VIDEO



## Il dito nel piatto

### **Istituto Chocolier (la scienza del cioccolato), cambio al vertice: Rossana Bettini presidente**

6 APRILE 2021 | di Marisa Fumagalli



Fondato nel 2015,

l'Istituto internazionale Chocolier (organizzazione scientifica indipendente con sede a Brescia) cambia il vertice: all'unanimità è stata eletta presidente Rossana Bettini, La vicepresidenza va a Roberto Carcangiu, direttore di scuole di cucina e presidente dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani. Rossana Bettini, esperta di comunicazione, master in analisi sensoriale

all'Università Cattolica, è autrice di "E' autentico cioccolato", 2° volume qualificato al Concorso Mondiale di libri a tema food. L'obiettivo principe di Chocolier è la creazione di un corpo di assaggiatori al servizio del cioccolato, per valorizzarne le eccellenze e orientare gli appassionati verso consumi di qualità. Annuncia il neo-presidente: "La prima iniziativa scientifica del 2021 sarà il Concorso Internazionale Chocolate Tasting, rivolto ai produttori del mondo, dove campioni di cioccolato saranno valutati da esperti nell'assoluto anonimato. Uno dei miei propositi è quello di ampliare il parterre di consumatori appassionati attraverso seminari che, unitamente al cioccolato, trattino anche il tema degli abbinamenti con prodotti attraenti come birre, vino, spiriti, sigari. In base a canoni scientifici". Oltre al concorso, il programma di attività di Chocolier comprende la redazione del primo Codice Sensoriale del Cioccolato. E ancora: attività informativa via web, nuovi percorsi formativi fino al completamento del Master in Scienza e Analisi Sensoriale del cioccolato. Qualche dato sui consumi: in Italia, la media annuale è di 3 Kg di cioccolato a testa: nel Nord Europa 9 Kg; 1 Kg e più nei Paesi emergenti asiatici con un buon potenziale di crescita. Gli elevati standard qualitativi garantiti dalle aziende nazionali del comparto del cioccolato valorizzano fortemente il settore. Da qui una grande propensione all'export. La Francia è il primo Paese di destinazione del cioccolato italiano con un 20% del totale a valore.

**CONTRIBUTI**  0

**PARTECIPA ALLA DISCUSSIONE**

Scrivi qui il tuo commento

 **INVIA**

Post precedenti

# NORDEST ECONOMIA

EVENTI NEWSLETTER SCOPRI DI PIÙ

Imprese

## Istituto Internazionale Chocelier, Rossana Bettini eletta presidente



Cambio al vertice dell'Istituto. Vicepresidente Roberto Carcangiu, amministratore delegato Luigi Odello.

31 MARZO 2021



TRIESTE - **Rossana Bettini**, significativa esperienza nella comunicazione, un master in analisi sensoriale all'Università Cattolica del Sacro Cuore, autrice di "É autentico cioccolato", 2o qualificato al Concorso Mondiale di libri a tema food, è il nuovo presidente dell'Istituto Internazionale Chocelier. Istituto fondato nel 2015 per creare un corpo di assaggiatori al servizio del cioccolato, valorizzarne le eccellenze e orientare gli appassionati verso consumi di qualità.

Bettini sarà affiancata dal vicepresidente Roberto Carcangiu, direttore di scuole di cucina e presidente dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani, e dai consiglieri Claudia Balzan, Roberta Giusto, Annalisa Renzi e Valerio Zuppiroli.

Amministratore delegato resta Luigi Odello, controllo contabile Claudio Grigoletto, mentre nel collegio dei probiviri siedono Raffaella Garavelli, Antonio Romeo e Gian Paolo Braceschi.

“Obiettivo dell’Istituto é promuovere eccellenze nel settore del cioccolato attraverso la formazione in analisi sensoriale e la proposta di modelli di qualità. La prima iniziativa scientifica del 2021 sarà il concorso International Chocolate Tasting, rivolto ai produttori del mondo, dove campioni saranno valutati da esperti nell’assoluto anonimato, ma dove tanto i risultati, quanto i valutatori, saranno passati con rigorosa validazione statistica. Uno dei miei propositi - dichiara la neopresidente Bettini - è quello di ampliare il parterre di consumatori appassionati attraverso seminari che, unitamente al cioccolato, trattino anche il tema degli abbinamenti con prodotti attraenti come birre, vino, spirits, caffè, sigari, sempre basandosi su canoni scientifici”.

AGGIORNATO ALLE 08:45 - 02 APRILE

**IL PICCOLO**

EVENTI NEWSLETTER LEGGI IL QUOTIDIANO ABBONATI

Trieste » Cronaca

**Istituto Internazionale Chocolier, Rossana Bettini presidente**

Cambio al vertice dell'Istituto Internazionale Chocolier: Rossana Bettini è stata eletta all'unanimità presidente. Vicepresidente Roberto Carcangiu, amministratore delegato Luigi Odello

31 MARZO 2021



TRIESTE. Rossana Bettini, significativa esperienza nella comunicazione, un master in analisi sensoriale all'Università Cattolica del Sacro Cuore, autrice di "É autentico cioccolato", secondo qualificato al Concorso Mondiale di libri a tema food, è il nuovo presidente dell'Istituto Internazionale Chocolier. Istituto fondato nel 2015 per creare un corpo di assaggiatori al servizio del cioccolato, valorizzarne le eccellenze e orientare gli appassionati verso consumi di qualità.

0 ARTICOLI RIMANENTI



Bettini sarà affiancata dal vicepresidente Roberto Carcangiu, direttore di scuole di cucina e presidente dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani, e dai consiglieri Claudia Balzan, Roberta Giusto, Annalisa Renzi e Valerio Zuppiroli. Amministratore delegato resta Luigi Odello, controllo contabile Claudio Grigoletto, mentre nel collegio dei probiviri siedono Raffaella Garavelli, Antonio Romeo e Gian Paolo Braceschi.

Così il neo-presidente: "Obiettivo dell'Istituto è promuovere eccellenze nel settore del cioccolato attraverso la formazione in analisi sensoriale e la proposta di modelli di qualità. La prima iniziativa scientifica del 2021 sarà il concorso International Chocolate Tasting, rivolto ai produttori del mondo, dove campioni saranno valutati da esperti nell'assoluto anonimato, ma dove tanto i risultati, quanto i valutatori, saranno passati con rigorosa validazione statistica.

PUBBLICITÀ



**Doria**

**Bucaneve**  
Maxigocce XL

**BUONO COME SEMPRE**  
**CIOCCOLATOSO COME MAI**

**MORDILO!**

Uno dei miei propositi - continua Bettini - è quello di ampliare il parterre di consumatori appassionati attraverso seminari che, unitamente al cioccolato, trattino anche il tema degli abbinamenti con prodotti attraenti come birre, vino, spirits, caffè, sigari, sempre basandosi su canoni scientifici. Luigi Odello aggiunge: "L'Istituto è stato il primo ad abbracciare le scienze sensoriali quale base per la formazione impiegando test ad alta utilità informativa con relative statistiche, rendendo di fatto oggettivo ciò che è in genere soggettivo".

Oltre al concorso, il corposo programma di attività comprende la redazione del primo Codice Sensoriale del Cioccolato, oltre all'attività informativa via web e a nuovi percorsi formativi, fino al completamento del Master in Scienza e Analisi Sensoriale del cioccolato.



0 ARTICOLI RIMANENTI

Sponsorizzato

## Milano: Non comprare apparecchi acustici prima di leggere questo articolo

Hear Clear | Sponsorizzato

---

## IL PICCOLO

### Schianto a Terranova ferito de Walderstein - cronaca - Il Piccolo

Il Piccolo

### Niente visite a parenti e amici, giro di vite sulle seconde case: ecco le nuove regole in vigore da lunedì in Italia - cronaca - Il Piccolo

Il Piccolo

---

Sponsorizzato

## Le razze di cani più costose al mondo

Il Mondo dei Cani | Sponsorizzato

---

DAL WEB

Contenuti Sponsorizzati da Taboola

### Fibra Super Veloce al Prezzo Più Basso: da 19€/mese

Chetariffa.it

### Non comprare apparecchi acustici prima di leggere questo articolo

Hear Clear

### Come prevenire l'osteoporosi

Alfemminile



---

ORA IN HOMEPAGE

---



## Maestra condannata per maltrattamenti in classe, parlano i genitori: «Sentenza giusta»

LAUAR BORSANI

## Addio a Goruppi, testimone dell'Olocausto

LILLI GORIUP


## ...re e figlio presi a calci e pugni da tre ventenni in via dell'Istria: «Ci hanno aggredito senza motivo»

GIANPAOLO SARTI

Ann.

**Mi Fan Festival 2021**  
Nuove idee per un futuro smart  
Fino al 9 Aprile festeggiamo  
con offerte uniche su [mi.com](https://mi.com)

Offerte eccezionali

 Xiaomi IT

Apr

## SALUTE

protagonista del secondo

### Covid: ci sarà mai l'immunità di gregge?

DI ELISA MANACORDA

---

**consigli.it**

La guida allo shopping del Gruppo Gedi





OFFERTE TECH

Ogni giorno i migliori prodotti in offerta su Amazon



Echo Dot, altoparlante intelligente con Alexa

[VAI ALL'OFFERTA](#)



OFFERTE

0 ARTICOLI RIMANENTI



Lysoform On the Go gel igienizzante mani a 2,99 euro

[VAI ALL'OFFERTA](#)

## TOP VIDEO

[Augusta Turiaco, morta per trombosi: era stata vaccinata con AstraZeneca - speciale - Il Piccolo](#)

[Schianto a Terranova ferito de Walderstein - cronaca - Il Piccolo](#)

[Niente visite a parenti e amici, giro di vite sulle seconde case: ecco le nuove regole in vigore da lunedì in Italia - cronaca - Il Piccolo](#)

[Incursione di Striscia la notizia in uno studio dentistico di Monfalcone: «Pazienti discriminati» - cronaca - Il Piccolo](#)

da Taboola

## DAL WEB

Contenuti Sponsorizzati

[Le razze di cani più costose al mondo](#)

Il Mondo dei Cani

[Il patrimonio di Paolo Maldini lascia la sua famiglia in lacrime](#)

Cash Roadster

da Taboola



## Aste Giudiziarie



**Muggia via Flavia di Stramare 119 -  
2002570**



**Trieste via Molino a Vento, 3 - 74250**

---

Tribunale di Gorizia  
Tribunale di Trieste

# Necrologie

---

**Crozzoli Silvano**

Trieste, 2 aprile 2021

---

**Bertogna Mirella**

Trieste, 2 aprile 2021

---

**Candussi Guido**

Rovigo, 2 aprile 2021

---

**Strain Milan**

Trieste. 1 aprile 2021

Cerca fra le necrologie

PUBBLICA UN NECROLOGIO

# Annunci

CASE    MOTORI    LAVORO    ASTE

## CERCA UN LAVORO

Provincia

Trieste

Area funzionale

-

Cerca



[Redazione](#) [Scriveteci](#) [Rss/XML](#) [Pubblicità](#) [Cookie Policy](#) [Privacy](#)

Via Ernesto Lugaro n. 15 - 00126 Torino - P.I. 01578251009 - Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento di GEDI Gruppo Editoriale S.p.A.

I diritti delle immagini e dei testi sono riservati. È espressamente vietata la loro riproduzione con qualsiasi mezzo e l'adattamento totale o parziale.



NOTIZIE

# Istituto Internazionale Choccolier: Rossana Bettini presidente

Di Donato Troiano

© MAR 31, 2021



**Cambio al vertice dell'Istituto Internazionale Choccolier, il nuovo presidente dell'Istituto Internazionale Choccolier è Rossana Bettini.**

Significativa esperienza nella comunicazione, un master in analisi sensoriale all'Università Cattolica del Sacro Cuore, **autrice di "É autentico cioccolato"**, secondo qualificato al **Concorso Mondiale di libri a tema food**.

L' Istituto è stato fondato nel 2015 per creare un corpo di assaggiatori al servizio del cioccolato, valorizzarne le eccellenze e orientare gli appassionati verso consumi di qualità.

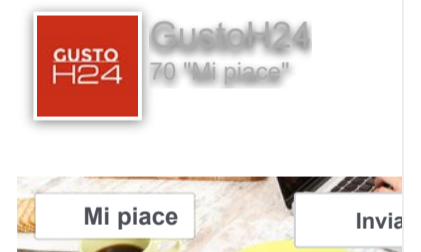
LE RUBRICHE DI  
GUSTOH24

GUSTO H24 PER LA SOSTENIBILITÀ

La nota di M.O. DI CHIARA

L'ABRUZZO CON GUSTO DI ALBA SIMILIANI

FACEBOOK



TWITTER

Tweet di @GustoH24

**GustoH24**  
@GustoH24

Nonno Nanni vince il premio Eletto Prodotto dell'Anno 2021  
[ift.tt/2PeSVQ1](https://ift.tt/2PeSVQ1)

**Nonno Nanni vin...**  
Lo Stracchino Non...  
gustoh24.it

Incorpora  
[Visualizza su Twitter](#)

Bettini sarà affiancata dal vicepresidente **Roberto Carcangiu**, direttore di scuole di cucina e presidente dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani, e dai consiglieri **Claudia Balzan, Roberta Giusto, Annalisa Renzi e Valerio Zuppiroli**. Amministratore delegato resta **Luigi Odello**, controllo contabile **Claudio Grigoletto**, mentre nel collegio dei probiviri siedono **Raffaella Garavelli, Antonio Romeo e Gian Paolo Braceschi**.

Questa la prima dichiarazione della neo-presidente: *“Obiettivo dell'Istituto è promuovere eccellenze nel settore del cioccolato attraverso la formazione in analisi sensoriale e la proposta di modelli di qualità. La prima iniziativa scientifica del 2021 sarà il concorso International Chocolate Tasting, rivolto ai produttori del mondo, dove campioni saranno valutati da esperti nell'assoluto anonimato, ma dove tanto i risultati, quanto i valutatori, saranno passati con rigorosa validazione statistica. Uno dei miei propositi – continua Bettini – è quello di ampliare il parterre di consumatori appassionati attraverso seminari che, unitamente al cioccolato, trattino anche il tema degli abbinamenti con prodotti attraenti come birre, vino, spirits, caffè, sigari, sempre basandosi su canoni scientifici”*.

**Da parte sua, Luigi Odello** aggiunge: *“L'Istituto è stato il primo ad abbracciare le scienze sensoriali quale base per la formazione impiegando test ad alta utilità informativa con relative statistiche, rendendo di fatto oggettivo ciò che è in genere soggettivo”*.

Oltre al concorso, il corposo programma di attività comprende la redazione del primo Codice Sensoriale del Cioccolato, oltre all'attività informativa via web e a nuovi percorsi formativi, fino al completamento del Master in Scienza e Analisi Sensoriale del cioccolato.

### Chi è l'Istituto Internazionale Choccolier (Iic)

L'Istituto Internazionale Choccolier è un'associazione senza fini di lucro che vive delle sole quote sociali, fondato con l'obiettivo di mettere a punto e diffondere un metodo scientifico per la descrizione e la valutazione del cioccolato. Per questo organizza corsi di diverso livello (per la precisione cinque) e seminari, eventi e test.

#### Condividi:



#### Mi piace:

Caricamento...

#### Correlati



**Alberto Frausin è il nuovo Presidente di Federdistribuzione**  
19 Marzo 2021  
In "Notizie"



**IEG: Sigep Exp 2021, la filiera del Dolce in edizione digitale dal 15 al 17 marzo**  
8 Marzo 2021  
In "Fiere"



**36° Convegno internazionale di Agricoltura biodinamica: un modello che rispetta direttive Europee, ambiente e salute umana**  
10 Dicembre 2020  
In "Primo piano"



**[« Nonno Nanni vince il premio Eletto Prodotto](#)**

**[Eppur si muove! Entro maggio il primo voto in Aula per “Ambiente in](#)**

Cerca



## ARTICOLI RECENTI

**[Nonno Nanni vince il premio Eletto Prodotto dell'Anno 2021](#)**

**[Istituto Internazionale Choccolier: Rossana Bettini presidente](#)**

**[Eppur si muove! Entro maggio il primo voto in Aula per “Ambiente in Costituzione”](#)**

**[Accordo storico tra sindacati e Just Eat, contratto per i rider e 4 mila nuovi assunti](#)**

**[Lino Alberini, torrefattore per scelta, sognatore per vocazione](#)**

## CATEGORIE

[Agroalimentare](#)

[Carmela Guglielmotti](#)

[Eventi](#)

[Fiere](#)

[Focus](#)

[Italpress](#)

[Italpress video](#)

**[L'Abruzzo con gusto di Alba Similiani](#)**

**[La nota diVINO di Chiara](#)**

[Manifestazioni](#)

[Nicoletta Poliotto](#)

[Notizie](#)



Di **Donato Troiano**

ARTICOLI CORRELATI

**Nome Nanni vince il premio Eletto Prodotto dell'Anno 2021**

MAR 31, 2021

REDAZIONE

**Il maggiore il primo voto in Aula per "Ambiente in Costituzione"**

MAR 31, 2021

DONATO TROIANO

**Sindacati e Just Eat, contratto per i rider e 4 mila nuovi assunti**

MAR 31, 2021

SILVIA ARMATI

[Primo piano](#)

[Ricetta](#)

[Sostenibilita](#)

[Varia Umanità](#)

[Vino](#)

NEWSLETTER

Nome

Indirizzo email:

Il tuo indirizzo email

Iscriviti

ITALPRESS



ITALPRESS

NOTIZIE

**Le proposte dei giovani Unesco per il futuro: incontro sabato 27 marzo a Parma**



ITALPRESS

**Turismo organizzato, nuovo incontro col ministro Garavaglia sul decreto Sostegni**



Privacy - Termini



SEI **qb.** F & RISTORANTI > PASTRY > ISTITUTO INTERNAZIONALE CHOCOLIER: ROSSANA BETTINI PRESIDENTE



Quotidiano on line  
di gusto e buongusto

# ISTITUTO INTERNAZIONALE CHOCOLIER: ROSSANA BETTINI PRESIDENTE

Scritto da [redazione qbquantobasta](#) il 01 Aprile 2021



Rossana Bettini

**Rossana Bettini**, esperta di comunicazione, un master in analisi sensoriale all'Università Cattolica del Sacro Cuore, autrice di ***È autentico cioccolato***, libro secondo qualificato al Concorso Mondiale di libri a tema food, è il **nuovo presidente dell'[Istituto Internazionale Chocolier](#)** ,

fondato nel 2015 per creare uassaggiatori al servizio del cioccolato, valorizzarne le eccellenze e orientare gli appassionati verso consumi di qualità.

Bettini sarà affiancata dal **vicepresidente Roberto Carcangiu**, direttore di scuole di cucina e presidente dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani, e dai consiglieri Claudia Balzan, Roberta Giusto, Annalisa Renzi e Valerio Zuppiroli. **Amministratore delegato resta Luigi Odello**, controllo contabile Claudio Grigoletto, mentre nel collegio dei probiviri siedono Raffaella Garavelli, Antonio Romeo e Gian Paolo Braceschi.

“Obiettivo dell'Istituto é promuovere eccellenze nel settore del cioccolato attraverso la formazione in analisi sensoriale e la proposta di modelli di qualità. La prima iniziativa scientifica del 2021 sarà il concorso **International Chocolate Tasting**, rivolto ai produttori del mondo, dove campioni saranno valutati da esperti nell'assoluto anonimato, ma dove tanto i risultati, quanto i valutatori, saranno passati con rigorosa validazione statistica. Uno dei miei propositi - spiega Bettini - è quello di ampliare il parterre di consumatori appassionati attraverso seminari che, unitamente al cioccolato, trattino anche il tema degli **abbinamenti con prodotti attraenti** come birre, vino, spirits, caffè, sigari, sempre basandosi su canoni scientifici.

**Luigi Odello aggiunge:** “L'Istituto è stato il primo ad abbracciare le scienze sensoriali quale base per la formazione impiegando test ad alta utilità informativa con relative statistiche, rendendo di fatto oggettivo ciò che è in genere soggettivo”.



Rossana Bettini ph Canio Romaniello

Oltre al concorso, il programma di attività comprende la **redazione del primo Codice Sensoriale del Cioccolato**, oltre all'attività informativa via web e a nuovi percorsi formativi, fino al completamento del Master in Scienza e Analisi Sensoriale del cioccolato.

### Dello stesso autore:

- [Polenta di castagne e ossi di maiale](#) (07 Aprile 2021)
- [Pane di patate della Garfagnana](#) (06 Aprile 2021)
- [Amor Bimbi, la farina che nutre il cambiamento](#) (05 Aprile 2021)
- [Trotta fario della Garfagnana marinata agli agrumi](#) (05 Aprile 2021)
- [Nuova gelateria artigianale a Gorizia](#) (03 Aprile 2021)
- [Primavera al Castello 2021. Dal 3 al 5 aprile online](#) (03 Aprile 2021)

Tags: [Istituto internazionale Chocolier](#) [Rossana Bettini](#)  
[codice sensoriale del cioccolato](#) [cioccolato](#) [assaggiatori di cioccolato](#)

Copyright © 2009-2021 QUBI' Editore

Riproduzione riservata

Publicato nella rubrica [Pastry](#).

[Stampa questo articolo](#)

[Avanti →](#)

Commenti: 0

Ordina per [Meno recenti](#)



Aggiungi un commento...

Plug-in Commenti di Facebook

# SENSORY NEWS

📁 [Analisi sensoriale](#), [Associazioni](#)

## Istituto Internazionale Chocelier: Rossana Bettini presidente

Da Redazione

🕒 7 Aprile 2021

📌 [Antonio Romeo](#), [Claudio Grigoletto](#), [Gian Paolo Braceschi](#), [Iic](#), [International Chocolate Tasting](#), [Istituto Internazionale Chocelier](#), [Luigi Odello](#), [Ra. aella Garavelli](#), [Roberto Carcangiu](#), [Rossana Bettini](#), [Valerio Zuppiroli](#)



Cambio al vertice dell'Istituto Internazionale Chocelier: Rossana Bettini è stata eletta all'unanimità presidente. Vicepresidente Roberto Carcangiu, amministratore delegato Luigi Odello.

Rossana Bettini, significativa esperienza nella comunicazione, un master in analisi sensoriale all'Università Cattolica del Sacro Cuore, autrice di "É autentico cioccolato", 2o classificato al Concorso Mondiale di libri a tema food, è il nuovo presidente dell'Istituto Internazionale Chocelier. Istituto fondato nel 2015 per creare un corpo di assaggiatori al servizio del cioccolato, valorizzarne le eccellenze e orientare gli appassionati verso consumi di qualità.

Bettini sarà affiancata dal vicepresidente Roberto Carcangiu, direttore di scuole di cucina e presidente dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani, e dai consiglieri Claudia Balzan, Roberta Giusto, Annalisa Renzi e Valerio Zuppiroli. Amministratore delegato resta Luigi Odello, controllo contabile Claudio Grigoletto, mentre nel collegio dei probiviri siedono Raffaella Garavelli, Antonio Romeo e Gian Paolo Braceschi.

Così il neo-presidente "Obiettivo dell'Istituto è promuovere eccellenze nel settore del cioccolato attraverso la formazione in analisi sensoriale e la proposta di modelli di qualità. La prima iniziativa scientifica del 2021 sarà il concorso International Chocolate Tasting, rivolto ai produttori del mondo, dove campioni saranno valutati da esperti nell'assoluto anonimato, ma dove tanto i risultati, quanto i valutatori, saranno passati con rigorosa validazione statistica. Uno dei miei propositi – continua Bettini – è quello di ampliare il parterre di consumatori appassionati attraverso seminari che, unitamente al cioccolato, trattino anche il tema degli abbinamenti con prodotti attraenti come birre, vino, spirits, caffè, sigari, sempre basandosi su canoni scientifici.

Luigi Odello aggiunge: "L'Istituto è stato il primo ad abbracciare le scienze sensoriali quale base per la formazione impiegando test ad alta utilità informativa con relative statistiche, rendendo di fatto oggettivo ciò che è in genere soggettivo".

Oltre al concorso, il corposo programma di attività comprende la redazione del primo Codice Sensoriale del Cioccolato, oltre all'attività informativa via web e a nuovi percorsi formativi, fino al completamento del Master in Scienza e Analisi Sensoriale del cioccolato.

*Credits: Photo Canio Romaniello*

Articoli simili:

1. **[Istituto Internazionale Chocelier: diventare Trainer](#)**
2. **[Istituto Internazionale Chocelier per la valorizzazione e lo sviluppo del cioccolato di alta qualità](#)**
3. **[Istituto Internazionale Chocelier al Salon du Chocolat di Milano](#)**

## PARLIAMO DI...

[Altroconsumo](#) [analisi sensoriale](#) [Annalisa Renzi](#) [aromi](#) [assaggio](#) [Biscottificio Grondona](#)  
[brand ambassador](#) [brand teller](#) [Caffè](#) [centro studi assaggiatori](#) [cioccolato](#) [comunicazione](#)  
[domori](#) [Emozioni dal mondo](#) [Espresso Italiano](#) [Formazione](#) [Gianfranco Soldera](#)  
[Gian Paolo Braceschi](#) [giudici](#) [Grappa](#) [iasa](#) [liac](#) [international academy of sensory analysis](#)  
[International Coffee Tasting](#) [Istituto Eccellenze Italiane Certificate](#)  
[Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè](#) [Istituto Internazionale Chocelier](#)  
[istituto nazionale espresso italiano](#) [L'Assaggio](#) [Luigi Odello](#) [Manuela Violoni](#) [mappa sensoriale](#)  
[mario fregoni](#) [Marketing](#) [Mumac Academy](#) [Narratori del gusto](#) [olfatto](#) [recensione](#)  
[Ricerca](#) [roma](#) [Sensory Games](#) [Veronica Volpi](#) [Vinality](#) [Vino](#) [webinar](#)

Leader 02/04/2021 10:06

# Rossana Bettini è stata eletta presidente dell'Istituto internazionale Chocolier



Di [Forbes.it](#)  
Staff



## Leggi anche

[Enrico Quaroni racconta Fanplayr – I behavioural data nei vertical travel](#)

Di [Forbes.it](#)

[Dopo anni di perdite, LG dice addio agli smartphone. E punta su smart home e componenti per auto elettriche](#)

Di [Forbes.it](#)

[Forbes Leader Digital – Francesco Picchio](#)

Di [Massimiliano Muscio](#)

[“Entro il 2040 saremo carbon neutral”: la strategia green di Brembo spiegata da Cristina Bombassei](#)

Di [Enzo Argante](#)

[Esaurimento da lavoro? LinkedIn concede una settimana di ferie ai suoi 16mila dipendenti](#)

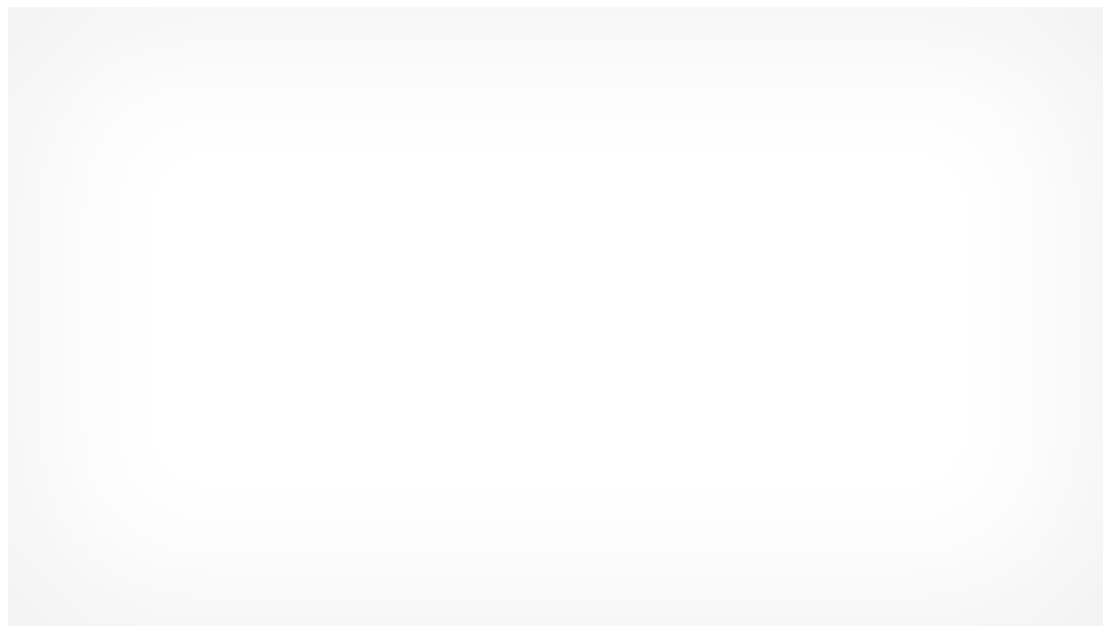
Di [Forbes.it](#)

Share [f](#) [t](#) [in](#) [q](#)

Cambio al vertice dell'**Istituto Internazionale Chocolier**. **Rossana Bettini**, forte della sua esperienza nella comunicazione e di un master in analisi sensoriale all'Università Cattolica del Sacro Cuore, è stata eletta all'unanimità **presidente**. L'autrice di *È autentico cioccolato*, secondo classificato al Concorso Mondiale di libri a tema food, guiderà l'Iic, associazione senza scopi di lucro fondata con l'obiettivo di creare un corpo di assaggiatori al servizio del cioccolato, valorizzarne le eccellenze e orientare gli appassionati verso consumi di qualità.

A ribadire le finalità è proprio lei, la neo-presidente, che annuncia anche iniziative e propositi interessanti. "Obiettivo dell'Istituto è promuovere eccellenze nel settore del cioccolato attraverso la formazione in analisi sensoriale e la proposta di modelli di qualità", ha dichiarato Bettini. "La prima iniziativa scientifica del 2021 sarà il **concorso International Chocolate Tasting**, rivolto ai produttori del mondo, dove campioni saranno valutati da esperti nell'assoluto anonimato, ma dove tanto i risultati, quanto i valutatori, saranno passati con rigorosa validazione statistica. Uno dei miei intenti è quello di ampliare il parterre di consumatori appassionati attraverso seminari che, unitamente al cioccolato, trattino anche il **tema degli abbinamenti** con prodotti attraenti come birre, vino, spirits, caffè, sigari, sempre basandosi su canoni scientifici".

PUBBLICITÀ



Le scienze e la statistica al servizio del cioccolato, per intendersi. "L'Istituto è stato il primo ad abbracciare le scienze sensoriali quale base per la formazione impiegando test ad alta utilità informativa con relative statistiche, rendendo di fatto oggettivo ciò che è in genere soggettivo", ha aggiunto **Luigi Odello**, amministratore delegato dell'Istituto.

Bettini sarà affiancata dal vicepresidente Roberto Carcangiu, direttore di scuole di cucina e presidente dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani, e dai consiglieri Claudia Balzan, Roberta Giusto, Annalisa Renzi e Valerio Zuppiroli. Amministratore delegato, come su detto, resta Luigi Odello. Controllo contabile a Claudio Grigoletto, mentre nel collegio dei probiviri siedono Raffaella Garavelli, Antonio Romeo e Gian Paolo Braceschi.

PUBBLICITÀ





[cioccolato](#) [food](#) [Istituto Internazionale Choccolier](#) [presidente](#) [Rossana Bettini](#)

Share [f](#) [t](#) [in](#) [□](#)

# Forbes

Benvenuti su Forbes Italia, l'edizione italiana del [business magazine](#) più famoso al mondo. All'interno le nostre leggendarie [classifiche](#), i segreti dei [leader](#) di oggi e di domani, le [strategie](#) per il successo, i consigli di [stile](#) per essere sempre al top. Ogni giorno da 100 anni, Forbes vi apre le porte della business community globale.



---

## Forbes.it è un'iniziativa:

**Blue Financial Communication S.p.A.**    Iscritta al Registro Imprese di Milano  
Via Melchiorre Gioia n. 55    REA n. MI-1489853  
20124 Milano    P.IVA 11673170152

[Visita il nostro sito web](#)

[Abbonati](#)

[Termini e condizioni d'uso](#)

[Informativa sulla privacy](#)

[Contatti](#)

[Segnala un problema](#)

[Advertising media kit](#)

# Rossana Bettini nuova presidente dell'Istituto Internazionale Chocolier

Mar 31, 2021



**Rossana Bettini** è stata eletta all'unanimità presidente dell'**Istituto Internazionale Chocolier**. Vicepresidente è **Roberto Carcangiu**, amministratore delegato **Luigi Odello**.

Rossana Bettini, significativa esperienza nella comunicazione, un master in analisi sensoriale all'Università Cattolica del Sacro Cuore, è tra l'altro autrice di "É autentico cioccolato", secondo qualificato al Concorso Mondiale di libri a tema food.

L'Istituto Internazionale Chocolier è stato fondato nel 2015 per creare un corpo di **assaggiatori al servizio del cioccolato**, valorizzarne le eccellenze e orientare gli appassionati verso consumi di qualità.

Bettini sarà affiancata dal vicepresidente Roberto Carcangiu, direttore di scuole di cucina e presidente dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani, e dai consiglieri **Claudia Balzan, Roberta Giusto, Annalisa Renzi e Valerio Zuppiroli**. Amministratore delegato resta Luigi Odello, controllo contabile Claudio Grigoletto, mentre nel collegio dei probiviri siedono Raffaella Garavelli, Antonio Romeo e Gian Paolo Braceschi.

"Obiettivo dell'Istituto è promuovere eccellenze nel settore del cioccolato attraverso la formazione in analisi sensoriale e la proposta di modelli di qualità", spiega la neo-presidente. "La prima iniziativa scientifica del 2021 sarà il concorso International Chocolate Tasting, rivolto ai produttori del mondo, dove campioni saranno valutati da esperti nell'assoluto anonimato, ma dove tanto i risultati, quanto i valutatori, saranno passati con rigorosa validazione statistica. Uno dei miei propositi – continua Bettini – è quello di ampliare il parterre di consumatori appassionati attraverso seminari che, unitamente al cioccolato, trattino anche il tema degli abbinamenti con prodotti attraenti come birre, vino, spirits, caffè, sigari, sempre basandosi su canoni scientifici".

Aggiunge Luigi Odello: "L'Istituto è stato il primo ad abbracciare le scienze sensoriali quale base per la formazione impiegando test ad alta utilità informativa con relative statistiche, rendendo di fatto oggettivo ciò che è in genere soggettivo".

Oltre al concorso, il corposo programma di attività comprende la redazione del primo **Codice Sensoriale del Cioccolato**, oltre all'attività informativa via web e a nuovi percorsi formativi, fino al completamento del **Master in Scienza e Analisi Sensoriale del cioccolato**.

**DALLE AZIENDE**

Mixer Planet è un network di Quine.

**Quine srl**

**Direzione, amministrazione, redazione, pubblicità**

Via Spadolini 7 - 20141 Milano

Tel. +39 02 864105 | Fax +39 02 72016740 | P.I.: 13002100157

Contatti: [media.quine.it](mailto:media.quine.it) | [www.quine.it](http://www.quine.it) | [quineformazione.it](http://quineformazione.it)

[Privacy](#)

Copyright 2021 - Tutti i diritti riservati

Copyright 2021 - Tutti i diritti riservati



Home



Rete



Lavoro



Messaggistica



Notifiche



Tu



Lavoro

Prova Pr  
per



**BARTù**  
1.256 follower


[+ Segui](#)

Visualizza il profilo completo

**BARTù** 1.256 follower  
21 ore •

Cambio al vertice dell'[#IstitutoInternazionaleChocolier](#): [#RossanaBettini](#) è stata eletta all'unanimità presidente, [Roberto Carcangiu](#) vicepresidente e [Luigi Odello](#) amministratore delegato.


[#chocolate](#) [#chocolatelovers](#) [#cioccolato](#)



**Rossana Bettini nuovo presidente dell'Istituto Internazionale Chocolier**  
bartumagazine.it • 2 min di lettura

2


Reazioni






Consiglia Commenta Condividi Invia

Your dream job is closer than you think

[See jobs](#)



Pagine simili

-  **Ristorando**  
Stampa  
2-10 dipendenti
-  **retail&food**  
Stampa  
2-10 dipendenti
-  **Edifis**  
Produzione di media  
2-10 dipendenti

[Mostra altro](#)

[Informazioni](#) [Accessibilità](#)  
[Centro assistenza](#) [Privacy e condi:](#)  
[Opzioni per gli annunci pubblic](#)  
[Pubblicità](#) [Servizi alle aziende](#)  
[Scarica l'app LinkedIn](#) [Altrc](#)

LinkedIn Corporation €

Messaggistica

# Rossana Bettini nuovo presidente dell'Istituto Internazionale Chocolier

REDAZIONE 06/04/2021

018



**Cambio al vertice dell'Istituto Internazionale Chocolier: Rossana Bettini è stata eletta all'unanimità presidente, Roberto Carcangiu vicepresidente e Luigi Odello amministratore delegato.**

Rossana Bettini, con significativa esperienza nella comunicazione alle spalle, un master in analisi sensoriale all'Università Cattolica del Sacro Cuore, è autrice del volume "É autentico cioccolato", secondo classificato al Concorso Mondiale di libri a tema food. Guiderà dunque in veste di presidente l'istituto fondato nel 2015 per creare un corpo di assaggiatori al servizio del cioccolato, valorizzarne le eccellenze e orientare gli appassionati verso consumi di qualità. Bettini sarà affiancata dal vicepresidente Roberto Carcangiu, direttore di scuole di cucina e presidente dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani, e dai consiglieri **Claudia Balzan, Roberta Giusto, Annalisa Renzi e Valerio Zuppiroli**. Amministratore delegato resta Luigi Odello, al controllo contabile **Claudio Grigoletto**, mentre nel collegio dei probiviri siedono **Raffaella Garavelli, Antonio Romeo e Gian Paolo Braceschi**.





## Le dichiarazioni

**“Obiettivo dell’Istituto é promuovere eccellenze nel settore del cioccolato attraverso la formazione in analisi sensoriale e la proposta di modelli di qualità”,** così Bettini subito dopo la designazione. **“La prima iniziativa scientifica del 2021 sarà il concorso International Chocolate Tasting, rivolto ai produttori del mondo, dove campioni saranno valutati da esperti nell’assoluto anonimato, ma dove tanto i risultati, quanto i valutatori, saranno passati con rigorosa validazione statistica. Uno dei miei propositi è quello di ampliare il parterre di consumatori appassionati attraverso seminari che, unitamente al cioccolato, trattino anche il tema degli abbinamenti con prodotti attraenti come birre, vino, spirits, caffè, sigari, sempre basandosi su canoni scientifici”.**

Luigi Odello ha aggiunto: **“L’Istituto è stato il primo ad abbracciare le scienze sensoriali quale base per la formazione impiegando test ad alta utilità informativa con relative statistiche, rendendo di fatto oggettivo ciò che è in genere soggettivo”.**

## L’Istituto Internazionale Chocolier

Oltre al concorso, il corposo programma di attività comprende la redazione del primo Codice Sensoriale del Cioccolato, oltre all’attività informativa via web e a nuovi percorsi formativi, fino al completamento del Master in Scienza e Analisi Sensoriale del cioccolato. L’Istituto Internazionale Chocolier è un’associazione senza fini di lucro che vive delle sole quote sociali, fondato con l’obiettivo di mettere a punto e diffondere un metodo scientifico per la descrizione e la valutazione del cioccolato. Per questo organizza corsi di diverso livello (per la precisione cinque) e seminari, eventi e test.

Credits: Photo Canio Romaniello

# Rossana Bettini è la nuova presidente dell'Istituto internazionale Chocolier

*Cambio al vertice dell'Istituto Internazionale Chocolier: Rossana Bettini è stata eletta all'unanimità presidente. Vicepresidente Roberto Carcangiu, amministratore delegato Luigi Odello*

5 Aprile 2021



*Rossana Bettini*

MILANO – Rossana Bettini, significativa esperienza nella comunicazione, un master in analisi sensoriale all'Università Cattolica del Sacro Cuore, autrice di "É autentico cioccolato", 2o qualificato al concorso mondiale di libri a tema food, è il nuovo presidente dell'Istituto internazionale chocolier, istituto fondato nel 2015 per creare un corpo di assaggiatori al servizio del cioccolato, valorizzarne le eccellenze e orientare gli appassionati verso consumi di qualità.

## Rossana Bettini sarà affiancata dal vicepresidente Roberto Carcangiu

Direttore di scuole di cucina e presidente dell'Associazione professionale cuochi italiani, e dai consiglieri Claudia Balzan, Roberta Giusto, Annalisa Renzi e Valerio Zuppiroli. Amministratore delegato resta Luigi Odello, controllo contabile Claudio Grigoletto, mentre nel collegio dei probiviri siedono Raffaella Garavelli, Antonio Romeo e Gian Paolo Braceschi.

## Così il neo-presidente

“Obiettivo dell’Istituto é promuovere eccellenze nel settore del cioccolato attraverso la formazione in analisi sensoriale e la proposta di modelli di qualità. La prima iniziativa scientifica del 2021 sarà il concorso International chocolate tasting, rivolto ai produttori del mondo, dove campioni saranno valutati da esperti nell’assoluto anonimato, ma dove tanto i risultati, quanto i valutatori, saranno passati con rigorosa validazione statistica. Uno dei miei propositi – continua Bettini – è quello di ampliare il parterre di consumatori appassionati attraverso seminari che, unitamente al cioccolato, trattino anche il tema degli abbinamenti con prodotti attraenti come birre, vino, spirits, caffè, sigari, sempre basandosi su canoni scientifici.”

## Luigi Odello aggiunge:

“L’Istituto è stato il primo ad abbracciare le scienze sensoriali quale base per la formazione impiegando test ad alta utilità informativa con relative statistiche, rendendo di fatto oggettivo ciò che è in genere soggettivo”.

Oltre al concorso, il corposo programma di attività comprende la redazione del primo Codice sensoriale del cioccolato, oltre all’attività informativa via web e a nuovi percorsi formativi, fino al completamento del Master in Scienza e Analisi Sensoriale del cioccolato.

## Chi è l’Istituto internazionale chocolier (lic)

L’Istituto internazionale chocolier è un’associazione senza fini di lucro che vive delle sole quote sociali, fondato con l’obiettivo di mettere a punto e diffondere un metodo scientifico per la descrizione e la valutazione del cioccolato. Per questo organizza corsi di diverso livello (per la precisione cinque) e seminari, eventi e test.

AGGIORNATO ALLE 09:07 - 06 APRILE

**IL PICCOLO**<sup>140</sup>

EVENTI NEWSLETTER LEGGI IL QUOTIDIANO ABBONATI

Trieste » Cronaca

**Trieste capitale del gusto Bettini a capo dell'istituto che "esplora" il cioccolato**

Fino a 10 anni fa non lo mangiava nemmeno. Ora è presidente dell'associazione internazionale Chocolier ed è pronta a lanciare nuovi corsi di degustazione: veri e propri «seminari di gola»

**ELISA COLONI**

01 APRILE 2021

