

Ed ecco l'Istituto Internazionale Chocolier

È nata una nuova associazione di assaggiatori, probabilmente la più dolce, sicuramente di grande interesse per l'ambito in cui opera: il cioccolato

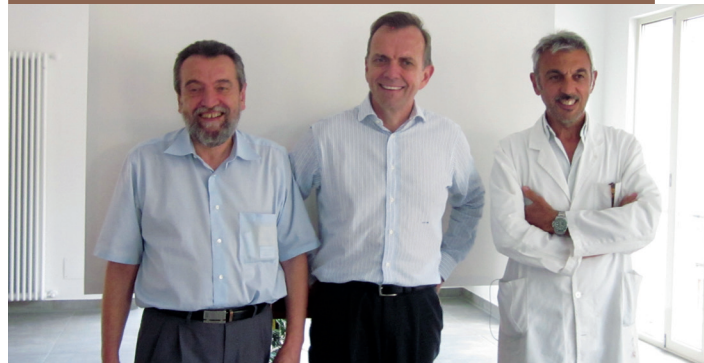


Il Centro Studi Assaggiatori, insieme a Domori e a Guido Gobino, fondano un Istituto per riconoscere, apprezzare e utilizzare al meglio il cioccolato d'eccellenza.

In Italia si consumano ogni anno 3 kg di cioccolato a testa, in Nord Europa più di 9 kg, nei paesi emergenti asiatici più di 1 kg a testa con un potenziale di crescita di 4 kg nel lungo termine. Un consumo che nell'ultimo decennio si è spostato verso l'alta qualità. Gli elevati standard qualitativi garantiti dalle aziende nazionali del comparto del cioccolato ne fanno un settore di eccellenza con una grande propensione all'export (1,3 miliardi €; pari al 25% del mercato totale). La Francia è il primo paese di destinazione del cioccolato italiano con il 20% del totale a valore.

I principi dell'Istituto Internazionale Chocolier

- L'Istituto è indipendente: è al servizio di ogni azienda volta alla produzione di cioccolato di qualità e mai di una sola.
- Basa la sua azione su presupposti e metodi scientifici, avulso da ogni logica commerciale diversa da quella della ricerca dell'eccellenza.
- È al servizio del consumatore per consentirgli di operare scelte consapevoli e indipendenti utilizzando innanzitutto il proprio sistema sensoriale.
- È fortemente orientato alla naturalità intendendo con questo termine il rispetto e la valorizzazione di quanto Madre natura offre.
- È fortemente contrario all'uso di ogni ingrediente che comprometta la naturalità e possa creare confusione nel consumatore.
- Si impegna nella valorizzazione dell'arte e dell'ingegno di quanti operano nella filiera che porta sulla tavola i prodotti a base di cacao (produttori di materie prime, costruttori di attrezzature, produttori di cioccolato, cioccolatieri e pasticceri).
- È avverso a qualsiasi pratica non conforme alla sostenibilità umana e ambientale.



Luigi Odello - Centro Studi Assaggiatori,
Jean-Pierre Willemsen - Domori, Guido Gobino - Guido Gobino



Con l'obiettivo di valorizzare e sviluppare il mercato del cioccolato di alta qualità attraverso la formazione di assaggiatori ed esperti di cioccolato, è stato fondato l'Istituto Internazionale Chocolier (Iic), un'organizzazione scientifica e indipendente con sede a Brescia, rivolta a tutti coloro che operano lungo la filiera del cacao (produttori di materie prime, costruttori di attrezzature, produttori di cioccolato, cioccolatieri e pasticceri) e ai consumatori attenti che desiderano imparare a riconoscere, apprezzare e utilizzare al meglio il cioccolato eccellente.

L'Iic, nato dall'esperienza del Centro Studi Assaggiatori (risale al 1993 la fondazione dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè che oggi conta oltre 9 mila iscritti a libro matricola), e per iniziativa di Domori e di Guido Gobino, costituisce l'unico luogo in Italia specializzato nello studio di nuovi metodi di analisi sensoriale del cioccolato.

Presidente dell'Istituto è Jean-Pierre Willemsen, amministratore delegato di Domori (parte del Gruppo Illy) e vicepresidente è Guido Gobino, amministratore unico dell'omonima azienda, mentre Luigi Odello è amministratore delegato.

In Italia, i consumi di cioccolato pro capite (circa 3kg/anno) sono aumentati negli ultimi anni. La produzione italiana di cioccola-

to e prodotti a base di cacao ha mostrato una crescita (+3.1%) grazie all'export (+6.5%), ma soprattutto alla nascita di numerosi artigiani e aziende che propongono prodotti di alta qualità, a base di cacao fine ed extrafine. Si tratta della sottospecie Trinitario e della varietà Nacional che rappresentano meno del 10% del cacao prodotto al mondo e del rarissimo Criollo (solo lo 0,001%).

“Gli elevati standard qualitativi garantiti dalle aziende nazionali del cioccolato ne fanno un settore di eccellenza con una grande propensione all'export che è cresciuto negli ultimi anni del + 33% – afferma Jean Pierre Willemsen. Se pensiamo che la Francia, grande paese produttore di cioccolateria fine, è il primo paese di destinazione del cioccolato italiano esportato con il 20% del totale a valore, la potenzialità di sviluppo del cioccolato italiano è altissima. Per questo abbiamo voluto creare, insieme a Guido Gobino e al Centro Studi Assaggiatori, l'Istituto Internazionale Chocolier per contribuire a diffondere la conoscenza e l'apprezzamento del cioccolato di alta qualità con l'obiettivo di sviluppare nel tempo il comparto”.

Da qui l'obiettivo statutario dell'Istituto di insegnare agli appassionati – con un metodo scientifico – l'analisi sensoriale del cioccolato e la conoscenza di tutta la filiera del cacao/cioccolato.



La struttura formativa dell'Istituto Internazionale Chocolier

Chocoexperience

È un seminario che introduce alla conoscenza sensoriale del cioccolato in modo innovativo trasferendo la conoscenza sul prodotto mediante la percezione che ne ha l'utente.



Advanced Chocoexperience

È un seminario che introduce alla conoscenza sensoriale del cioccolato in modo innovativo trasferendo la conoscenza sul prodotto mediante la percezione che ne ha l'utente e, parallelamente, offre un'esperienza pratica della valutazione sensoriale secondo il metodo lic.



Assaggiatore (Taster)

È il corso che consente di conseguire il titolo di assaggiatore attraverso l'apprendimento della metodologia della valutazione sensoriale e la correlazione tra le percezioni e le variabili della filiera produttiva.



Assaggiatore qualificato (Qualified taster)

È il corso che consente agli assaggiatori di approfondire la psicofisiologia della percezione attraverso una parte teorica e una serie di sette esercitazioni sul funzionamento del cervello e degli organi di senso.



Assaggiatore specializzato (Specialized taster)

È il corso che consente agli assaggiatori qualificati di approfondire la parte di filiera relativa alle origini, agli ambienti, alla coltivazione e alla preparazione del cacao.



Assaggiatore esperto (Expert taster)

È il corso che consente agli assaggiatori qualificati di approfondire la parte di filiera relativa alla produzione del cioccolato. È organizzato in stabilimenti di produzione e prevede un'esperienza diretta nei diversi reparti.

Assaggiatore professional (Professional taster)

È il corso che consente agli assaggiatori qualificati di approfondire la parte di filiera relativa alla lavorazione del cioccolato in pasticceria. È organizzato in strutture che rendano disponibili un laboratorio di pasticceria dove gli allievi possano fare esperienze dirette.



Trainer

È il corso che consente agli assaggiatori qualificati di accedere alla carriera di docente lic e contempla le norme e le tecniche organizzative, nonché la gestione dell'aula.