

AGGIORNATO ALLE 09:56 - 01 APRILE

ACCEDE/SCRIVITI

IL PICCOLO

Noi

GEDI SMILE

EVENTI

NEWSLETTER

LEGGI IL QUOTIDIANO

ABBONATI

Noi

CONTENUTO RISERVATO AGLI ABBONATI

Trieste » Cronaca

Nasce la scuola per diventare sommelier del cioccolato



Rossana Bettini, presidente dell'istituto internazionale Chocolier, lancia i corsi mirati a formare nuove figure professionali

MARCO BALLICO

31 MARZO 2022



TRIESTE L'obiettivo è di formare assaggiatori esperti di cioccolato. Come nel mondo del vino ci sono i sommelier, Rossana Bettini pensa al chocolier, che è tra l'altro il nome dell'istituto di cui è stata appena nominata presidente. «Si tratta di un'organizzazione scientifica e indipendente, aperta alle imprese, ai professionisti e agli appassionati di cioccolato di tutto il mondo», spiega la

giornalista enogastronomica, già autrice del libro "È autentico cioccolato", ieri all'hotel Rome Cavalieri protagonista di due masterclass su cioccolato e relativi abbinamenti enologici davanti a 320 sommelier specializzati.

QUESTO ARTICOLO È RISERVATO A CHI HA UN A

IL PICCOLO