International Chocolate Tasting, una prima mondiale

cioccolato-f543db3d

Se sono pochi i **concorsi per il cioccolato**, praticamente nessuno è realizzato con le regole scientifiche delle scienze sensoriali e secondo i regolamenti dei grandi concorsi internazionali. L' **Istituto Internazionale Chocolier (Iic)** ha scelto questa strada.

Una competizione ha come finalità quella di indicare modelli di qualità ai consumatori e vie di miglioramento ai produttori che operano secondo una filosofia che tende all'eccellenza.

Affinché questi due obiettivi vengano raggiunti occorre che la competizione sia condotta secondo regole scientifiche, quindi non solo con esperti, ma anche con la validazione statistica dei risultati stabilendo la loro affidabilità, attendibilità ed esaustività.

Questo significa che per i diversi campioni in gara il giudizio non può essere semplicemente di tipo edonico, ma che il livello di qualità sensoriale deve essere espresso attraverso parametri oggettivamente misurabili, come, nel caso del cioccolato, l'intensità del floreale, del tostato, della vaniglia e di decine di altri descrittori che vengono considerati dalla scheda dell'Istituto Internazionale Chocolier. Il fatto di impiegare descrittori oggettivi e successive tecniche di correlazione offre ai produttori la possibilità di migliorare il prodotto.

Dunque l'**International Chocolate Tasting** non sarà solo una competizione con il rilascio di medaglie d'oro di valore, ma anche una vera radiografia del cioccolato che viene esitato sul mercato da produttori che pensano di dare il meglio.

"A un concorso si partecipa solo se si ritiene di esitare sul mercato un prodotto di valore – dice il presidente Iic **Roberto Carcangiu** – quindi la sfida tra i partecipanti sarà ardua, ma finalmente avremo riferimenti certi e non autocertificati sui livelli di qualità".

“Fa parte della nostra esperienza di sensorialisti condurre e gestire concorsi internazionali e test comparativi – dice **Luigi Odello**, amministratore delegato dell’Istituto – e il cioccolato, nelle sue diverse forme e categorie, nonché per la sua attitudine a soddisfare grandi e piccini, ci offre la possibilità di mettere un punto fermo sulla determinazione oggettiva della sua qualità”.

Il regolamento e la domanda di iscrizione sono già disponibili sul sito **www.chocolier.org**.