Iic e Congusto, arriva il corso per diventare Chocolier Assaggiatore

chocolier-assaggiatore-82bcad5f

Arriva a ottobre a **Congusto**, con l'**Istituto Internazionale Chocolier (Iic)**, la **formazione** su uno dei prodotti più amati: il **cioccolato**.

I **corsi per Chocolier Assaggiatore e Chocolier Assaggiatore Qualificato** si terranno nelle aule di Congusto il **27 e 28 ottobre**. Gli esperti dell'Iic guideranno gli assaggiatori nell'approfondire la conoscenza del cioccolato a 360 gradi: dalla psicofisiologia dei sensi, alla filiera e l'assaggio del cioccolato.

Conoscere il prodotto per imparare a proporlo nel modo giusto: a questo devono aspirare gli allievi del corso, che si articola in due moduli da una giornata ciascuno per diventare Assaggiatore o Assaggiatore Qualificato di cioccolato.

Tutti i partecipanti saranno chiamati a mettere alla prova i propri sensi grazie alle esercitazioni e potranno confrontarsi con il fascino senza tempo del cioccolato, scoprendone le infinite sfumature. I corsi proposti da Congusto nascono dall'esperienza dell'Istituto Internazionale Chocolier (Iic) e coinvolgono due mondi, quello professionale e quello amatoriale: mentre da un lato il corso è indispensabile per i professionisti, per imparare a conoscere il cioccolato e saperlo proporre ai clienti nel modo giusto, dall'altro è affascinante per i consumatori più attenti e per quelli esperti, che vogliono svelare i segreti di uno degli alimenti più iconici e passionali al mondo.

Le lezioni approfondite nei contenuti non perdono mai di vista il lato affascinante e istruttivo della scoperta, permettendo di risvegliare i sensi e di far divertire la mente e il palato.

La collaborazione tra Congusto e l'Istituto Internazionale Chocolier nasce da un comune obiettivo: fare formazione in modo intelligente e mai banale, creando valore e cultura per chiunque si ponga all'ascolto con la volontà di migliorare sia a livello professionale che personale. La formula è semplice:

tempi snelli e modi pratici, sempre interessanti e completi nei contenuti.

E per chi desiderasse diventare ambasciatore del cioccolato, **il giorno 10 novembre è previsto il corso di Trainer Chocolier**, un nuovo appuntamento da non perdere.

[caption id="attachment_179143" align="alignleft" width="300"]



Roberto Carcangiu e Federico Lorefice[/caption]

“Se chiamiamo il cioccolato ‘il cibo degli dei’ e non ‘il dolce degli dei’ c’è un motivo: il cioccolato, in cucina, è un vero protagonista, non solo nei dolci, ma anche nei piatti di selvaggina come il capriolo e il cinghiale, in quelli vegetali come la caponata siciliana, mentre come esaltatore è largamente usato nella cucina moderna”, commenta **Federico Lorefice**, Ceo di Congusto Gourmet Institute. “È un ingrediente con una grande personalità, che se utilizzato in modo improprio rischia di annullare tutti gli altri sapori nel piatto, per questo è importante studiare per imparare ad apprezzarne a fondo le potenzialità e a dosarlo, sia in ambito professionale che a casa, per divertirsi a creare abbinamenti deliziosi. La partnership con l'Istituto Internazionale Chocolier arricchisce la nostra offerta proprio in questo senso, con un corso adatto a una grande varietà di allievi e un tema davvero coinvolgente”.

“Più i clienti sono informati su cos’è il cioccolato, più si innalza il valore del prodotto sul mercato stesso e il riconoscimento delle abilità dei produttori”, spiega **Roberto Carcangiu**, presidente dell’Istituto Internazionale Chocolier (Iic). “Non c’è differenza tra appassionato e professionista: l’appassionato gusta il cioccolato, il professionista lo lavora, ma entrambi devono avere le stesse conoscenze in merito all’assaggio. La cultura dà gli strumenti per conoscere le caratteristiche sensoriali del prodotto comprendere quando è privo di difetti e individuare la ricchezza sensoriale quando si presenta. Ricordiamoci che sono gli esseri umani che danno valore al cibo, e poiché siamo tutti diversi, ci sono diverse percezioni della qualità, per questo bisogna addestrarsi a riconoscere ciò che giunge ai nostri sensi per individuarne pregi e difetti”.

27 ottobre 2020 – Corso per Chocolier Assaggiatore

Il corso andrà a toccare i seguenti argomenti e 4 sessioni di assaggio:
• la valutazione sensoriale del cioccolato
• la percezione: il cervello e il funzionamento degli organi di senso
• la scheda di assaggio: descrittori e relativo significato
• l’ecosistema della produzione del cacao
• il cacao: classificazione e coltivazione
• la lavorazione delle cabosse e l’ottenimento delle fave
• le tecnologie per la produzione del cioccolato.

28 ottobre 2020 – Corso per Chocolier Assaggiatore

Il corso andrà a toccare i seguenti argomenti:
• psicofisiologia sensoriale: come funzionano i nostri organi di senso e come avviene il riconoscimento, la memorizzazione e la misurazione degli stimoli;
• verifica della corretta percezione visiva;
• verifica della percezione e identificazione degli odori;
• verifica della percezione e identificazione delle sensazioni sapide e tattili;
• verifica dell’attitudine a compiere test discriminanti qualitativi.