# Rossana Bettini nuova presidente dell'Istituto Internazionale Chocolier

rossana-bettini-91278136

**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**.