Cioccolato: nasce l’Istituto Internazionale Chocolier (Iic)

domori-chocolate-cream1-c57b459b

Dall’esperienza del Centro Studi Assaggiatori (quello dedicato al caffè è stato fondato nel 1993 e con oltre 9 mila iscritti), e dall’iniziativa di Domori e di Guido Gobino, nasce l’Istituto Internazionale Chocolier (Iic), specializzato nello studio di nuovi metodi di analisi sensoriale del cioccolato. Si tratta di 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’isituto intende insomma valorizzare e sviluppare il mercato del cioccolato di alta qualità attraverso la formazione di assaggiatori ed esperti di cioccolato che faranno riferimento al metodo scientifico dell’analisi sensoriale.

Presidente dell’Iic è Jean-Pierre Willemsen, amministratore delegato di Domori (parte della Gruppo Illy); vice presidente è Guido Gobino, amministratore unico dell’omonima azienda; amministratore delegato è Luigi Odello, a.d. del Centro Studi Assaggiatori.

A spingere verso la creazione dell’Istituto, un mercato piuttosto “goloso” sotto il profilo del business. In Italia, infatti, 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. Ma non solo. Nell’ultimo decennio il consumo si è infatti spostato verso l’alta qualità. «Gli elevati standard garantiti dalle aziende nazionali fanno del cioccolato un settore di eccellenza con una grande propensione all’export che vale 1,3 miliardi di euro, (pari al 25% del mercato totale) ed ha registrato negli ultimi anni una crescita del 33% - afferma Jean Pierre Willemsen -. Se pensiamo che la Francia, grande 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 nostro cioccolato è altissima. Per questo abbiamo voluto creare l’Istituto Internazionale Chocolier così da contribuire a diffondere la conoscenza e l’apprezzamento del cioccolato di alta qualità con l’obiettivo di sviluppare nel tempo il

comparto».

Il programma dell’Istituto, nell’immediato prevede il seminario Chocoexperience e il corso da assaggiatore di primo livello indirizzato a laboratori, pasticcerie, consumatori appassionati.