

GUIDA AL CIOCCOLATIERE CONSAPEVOLE



SILVIO BESSONE

Guida al Cioccolatiere Consapevole

Silvio Bessone

Sommario

Introduzione.....	4
Chi è Silvio Bessone.....	5
Guida Pratica al Cioccolatiere Consapevole.....	7
Conoscere l'intimità del Cioccolato è fondamentale per avere successo.....	9
Consapevolezza!	12
Fare la differenza si può	14
La Strategia Vincente.....	15
Il Bello di Condividere Emozioni.....	17
Le sister de Imbingu Tanzania.....	19
Domande?.....	21

Introduzione

Da oltre 20 anni giro il mondo per portare consapevolezza nel settore del cacao e combatto le condizioni indicibili di milioni di persone!

Ho scritto un e-book per rendere consapevoli tutti gli amanti del CIOCCOLATO.

Il mondo non cambierà mai se noi continuiamo a fare le stesse cose!

I bambini devono andare a scuola e assaggiare il cacao, non essere schiavi!

Silvio Bessone.

Chi è Silvio Bessone

Io sono Silvio Bessone, cioccolatiere Consapevole che gira il mondo, responsabile del dipartimento ricerca della Fine Cocoa Reserch Institute, affermato esperto in tema di cacao e Cioccolato. Sono il fondatore del marchio *Silvio Bessone puro Cioccolato* e ritenuto tra i più premiati cioccolatieri del Mondo. Sono stato tre volte finalista alla Coupe du Monde de la Patisserie a Lione 1995-2001-2003 e al World Pastry Team di Phoenix USA 2006. Come Capitano della Squadra Italia hanno partecipato con me, come componenti del mio team Leonardo Di Carlo, Amelio Mazzella di Regnella, Lucio Forino, Gennaro Volpe, Francesco Macchionne, Roberto Rinaldini, Roberto Bernasconi e Massimo Crinò. Ho gareggiato per il WCM, e ho vinto molte selezioni regionali. Negli anni ho condiviso gare con tutti i più grandi pasticceri al mondo e spesso sono riuscito a vincere.



Finale Coppa del Mondo di Pasticceria Lione 2001

Mi hanno definito il Miglior cioccolatiere d'Europa nel 2001 e medaglia d'oro dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani. Sono anche stato Medaglia d'Oro della Castalimenti per i miei meriti professionali.

Da anni mi occupo del Cioccolato in maniera scientifica e per questo mi sono laureato con 110/110 con lode alla Jean Monnet di Bruxelles. Ho collaborato con l'Università del gusto di Pollenzo, il dipartimento di Bromatologia dell'università di Perugia, Di Catania ho collaborato con il professor Zeppa del Politecnico di Torino, Oltre all'Università Statale di Caracas e all'ESPAM di Manavì in Ecuador.

Sono da tempo il Direttore scientifico dei corsi Cioccolato all'ICIF (scuola internazionale di formazione gastronomica a Costigliole d'Asti). Sono decine e decine i Cioccolatieri di tutto il mondo che ogni anno pagano € 5000 e si iscrivono al mio corso che dura quattro settimane e segue poi uno stage di 3 mesi nelle migliori cioccolaterie italiane.

Intanto sono rimasto colpito dalle reazioni di apprezzamento del primo testo Cioccolatiere Consapevole. Evidentemente il tema del Cioccolato e della consapevolezza è un tema molto caldo.

Per cui in questa guida vorrei mostrarti dal punto di vista pratico cosa significa essere un Cioccolatiere Consapevole.

Se stai leggendo queste pagine è perché il Cioccolato è la tua passione. Lavori il Cioccolato da anni o magari sei alla ricerca di capire come entrare in questo magnifico mondo, facendolo migliore dei modi.

Guida Pratica al Cioccolatiere Consapevole

Nel primo e-book ti ho spiegato molte cose, e dai commenti che ho ricevuto credo fermamente che siano piaciute molto le mie parole.

Leggendo però alcuni commenti e soprattutto le domande che mi hanno fatto alcuni degli oltre mille lettori, mi è parso evidente che non avessi detto ancora tutto.

Mi ha commosso Umberto che è addirittura venuto a trovarmi a casa, ed ora leggendomi magari si commuoverà. Effettivamente in questo segmento possiamo parlare di sentimenti. E da sempre chi mette sentimento in ciò che fa non può che essere Consapevole!

Mi sono reso conto che mancava qualcosa, ovvero cosa si deve fare concretamente per essere consapevoli.

Per questo motivo ho deciso di scrivere questa Guida, dove ti accompagno con alcuni aneddoti o riflessioni verso la realizzazione di una trasformazione che potrà sembrarti difficile ora, ma che alla fine della lettura ti sembrerà addirittura naturale.

Se sei un Pasticcere, un Panettiere, un Gelatiere, uno Chef, o qualsiasi sia il tuo mestiere, se il cioccolato è la tua passione e vorresti fare del cioccolato la tua professione, io ti accompagnerò verso questa trasformazione vincente.

Seguendo questa guida diventerai un cioccolatiere consapevole, esperto ed autorevole e se metterai in pratica le tecniche che ti mostrerò, potrai in breve diventare un Vero Cioccolatiere facendo decollare il tuo Business.

Il Cioccolato è un prodotto straordinario. Permette di aumentare i margini dell'impresa, occupando un posto importante nei fatturati! Tutti lo adorano e i clienti sono sempre più esigenti! Soprattutto quelli disposti a spendere di più. Non essere al passo con le nuove tendenze

e continuare a comperare cioccolato senza saperne i segreti non porta a nulla. Non bisogna fidarsi ciecamente di coloro che hanno come unica necessità solo aumentare il fatturato senza sapersi distinguere. Bisogna saper acquistare in modo intelligente un tipo di cioccolato rispetto ad un altro.

Nell'e-book precedente ti ho parlato di come si può far crescere un business con il Cioccolato, ovvero una strategia che ti permetta di realizzare il tuo sogno e di guadagnare con un prodotto è utile a te e al mondo!

Imparare ad essere originali è importantissimo conoscere come costruire il cioccolato partendo dalle fave di cacao ti permette di acquisire **AUTOREVOLEZZA** e avere un impatto vero sui clienti più esigenti.



Allievi del Corso in scienze e tecnologie del Cioccolato. ICIF 2017

Conoscere l'intimità del Cioccolato è fondamentale per avere successo.

Per mostrarti come cambia la vita avendo un approccio più Consapevole, ti parlo di una storia che mi è capitata proprio quando ho scelto di cambiare iniziando a fare le cose come piacevano a me. Parlo dell'edizione di Cioccolato del 2004 che dopo aver partecipato a quella prima esperienza mi sentivo deluso e arrabbiato.

Avevo venduto poco ma il fatto principale era che in quel gruppo non emergevo. Non c'era entusiasmo e tutti avevano come solo scopo di VENDERE una tavoletta o un Cioccolatino. Io non volevo MAI perdere il mio tempo a convincere qualche passante a comprare sulla base di nulla! La gara aveva come obiettivo di offrire il pezzo di cioccolato più grande, nessuno parlava di materia prima o di metodo ma solo di packaging e organizzazione di vendita.

Ricordo di aver parlato con il responsabile di Cioccolato, Alberto Pairetto, facendogli notare che quell'evento NON AVEVA SENSO PER ME.

E che se non avessimo escogitato qualcosa di nuovo non avrei MAI più partecipato. Alberto mi diede ~~hai~~ ragione e mi chiese cosa avrei fatto per marcare la differenza.

Io voglio far vedere in piazza COME SI FA IL CIOCCOLATO. Una follia! Mi rispose, ma mi piace! Fammi un progetto e io ti sostengo.

Ho progettato un laboratorio dal vivo dove tostavo il cacao davanti al pubblico, gli facevo vedere i sacchi del cacao, sentire il profumo della tostatura e soprattutto gli spiegavo quanta storia, sacrificio, fatica e umanità ci fosse dietro ad una tavoletta di cioccolato.

Un AD di un'importante azienda Cioccolatiera appena lo ha saputo mi ha definito "Quello è scemo... Ma figurati se riesce a fare una cosa simile, poi a chi interessa mai veder fare il Cioccolato, e soprattutto ma

chi è che ancora perde tempo a farselo quando si può comprare già fatto e a minor costo ovunque si vuole.”

Pochi mesi dopo, abbiamo allestito la “Fabbrica del Cioccolato” si proprio quella in centro di Torino. Proprio davanti a palazzo Madama e al Palazzo del Re. Ho tostato cacao nel centro della grandiosa Torino, città patria del Cioccolato, dove in quel periodo NESSUNO tostava più cacao e NESSUNO si faceva più il cioccolato.

Era una cosa assurda ma l’avevo fatta. Quella è stata la svolta, ho preso una decisione di cuore, ma anche di testa, nulla di grandioso viene fatto senza la coordinazione delle due fonti emotive cuore e cervello.

Da quel giorno sono state davvero tante le volte in cui sono stato chiamato e PAGATO, per portare la mia fabbrica in pubblico, da Perugia ad Eurochocolate, a Marsiglia per il Salon Du Chocolat, a Pavia e a Milano.



Oggi parlare di Bean-to-Bar è quasi scontato ma solo 15 anni fa mi davano per matto. Essere precursori costa qualche incomprensione. Oggi come vedi sono qua a parlarti di un nuovo modo di vedere le cose. Spesso mi chiedono se ne vale la pena. Come quando parlavo di cacao prodotto con l'uso di bambini schiavi in Costa d'Avorio che vengono comprati nella povera Burkina Faso! Qualcuno mi ha riso dietro dicendomi che erano fantasie, che la schiavitù non esiste più.

La trasmissione Report di RAI 3 ha dimostrato, e sono felice di averli aiutati con indirizzi e contatti, la condizione dei bambini costretti a lavorare 10-12 ore per un solo pezzo di pane nelle piantagioni di cacao. Ha mostrato come le grandi industrie basino i loro profitti proprio sfruttando queste inaccettabili condizioni! Se non lo sai ora te l'ho detto e non potrai più fare finta di niente.

Sono orgoglioso che in questi giorni l'ADS della Callebaut abbia comunicato che entro il 2025 non avranno più bambini schiavi a lavorare nelle loro Piantagioni.

Si hai capito bene entro il 2025!

Quindi la soluzione per non aver più bambini schiavi sarebbe di aspettare che siano maggiorenni.

Come vedi il tempo mi ha dato ragione. Ma io non posso aspettare che sia il tempo a far crescere questi bambini in quelle condizioni.

Per questo motivo ho deciso di profondere TUTTE le mie energie perché questa condizione cambi. SUBITO! Non tra dieci anni, quando per molti potrebbe essere troppo tardi.

Come posso far cambiare le cose? Formando Cioccolatieri Consapevoli, quindi aumentando la consapevolezza cambieranno anche le strategie delle grandi Industrie.

Consapevolezza!

Per cambiare il mondo c'è bisogno che le persone lo desiderino per davvero. Io con questi testi e quelli che sto pubblicando su Pasticceria Internazionale, voglio fare in modo che tu sappia come stanno per davvero le cose e poter scegliere cosa puoi accettare oppure no. Questo dipende solo da te, continuando la ricerca della conoscenza. Io posso solo darti le notizie e illuminarti quelle zone d'ombra che si celano dietro una tavoletta.

Se in questi anni il mio cioccolato ha preso una certa direzione ed oggi posso scrivere sulle tavolette il nome del Contadino che lo ha lavorato con e per me, vuol dire che puoi farlo anche tu. Il mondo dei consumatori è sempre alla ricerca di maggiori stimoli per comperare, ed essere ETICI fa la differenza in un mondo di persone omologate e tutte uguali.

Come hai notato se hai seguito attentamente fino qui il mio discorso, di lavoro ne ho fatto tanto e tanto c'è ancora da fare. Ma se aumentano i Cioccolatieri Consapevoli, la strada si accorcia e l'esito si moltiplica.

In questo momento stare indietro trascurando questo cambiamento epocale potrebbe costare davvero caro. Chi non si adegua potrebbe trovarsi travolto, come succede per coloro che comprano cioccolato qualunque che poi devono inventarsi colori sgargianti e o storielle drammaturgiche per farsi notare.

Ovvio si possono raccontare balle! Costa meno e non richiede poi tanto impegno, ma fino a quanto può garantire che non se ne accorgerà nessuno?

Occhio però, non basta comperare una macchinina sul mercato, tostare qualche fava nel forno e poi fare pasticci e dichiararsi Bean-to bar rivoluzionari! Se non sapete cosa state facendo siete dei CONFUSIONARI e non dei rivoluzionari. Troppo spesso mi imbatto in

persone che si credono cioccolatieri e poi mi dicono un sacco di fesserie; quelle funzionano con alcuni ma non con chi è consapevole. Pertanto fate attenzione se appartenete a questa ultima categoria, potreste sputtarvi irrimediabilmente.



Fare la differenza si può

A questo punto credo sia ormai chiaro che per fare la differenza e ottenere migliori risultati serve cambiare sistema.

Acquisire Consapevolezza è ormai imprescindibile.

Se mi hai seguito fino qui sarai sicuramente un appassionato di Cioccolato o vorrai diventarlo.

Nei capitoli precedenti ti ho spiegato come ho cambiato la mia vita e quella di decine di miei allievi. E di come ho saputo conquistare il mondo del cioccolato con una svolta precisa.

Ti ho raccontato di come si vende il cioccolato nei migliori luoghi del mondo. In Giappone ho un business che conta oltre 70 negozi e con cui fatturo Milioni di Yen.

Il motivo per cui non tutti riescono ad avere successo con il mondo del Cioccolato è proprio il fatto di non riuscire ad emergere. Ovvero di avere una strategia simile ad altri centinaia di colleghi. La formazione oggi segue la moda di questo o quel maestro, di questa o quell'azienda. Se oggi esce uno stampo e lo comprano tutti, chi è quello originale? Nessuno! Se va di moda fare le torte rosso shocking, e le fanno tutte uguali, con gli stessi stampi della stessa ditta, con gli stessi sapori si avrà un enorme quantità di prodotti identici.

L'omologazione porta all'oblio.

Ti ho già spiegato dei vari business e strategie ~~di~~ per vendere Cioccolato.

Senza Storia Non Si Vende Più Nulla.

Il mondo è sempre più connesso e desideroso di comprare non un prodotto ma un'emozione. Chi cerca solo il dolce scuro, sa dove trovarlo, anche dal tabaccaio.

E tu non potresti MAI essere competitivo.

Perdere tempo a raccontare storie ti ho detto che non paga e perdere tempo è il prezzo più caro che ci sia, il tempo manca SEMPRE.

Quindi per poter ottenere il giusto successo devi essere differente. Avere un senso del gusto e un'etica profonda. Devi poter trasmettere al tuo cliente la tua passione supportata da tanta competenza. Non basta dire che quel cioccolato è il tuo perché lo hai comperato.

Serve che tu possa trasmettere al tuo fans–la tua consapevolezza sia tecnica che Umana. Serve che tu sia il faro per i tuoi clienti! Devono poter trasmettere loro stessi la grandezza della tua professionalità. E i social ti possono aiutare condividendo le loro esperienze, ma solo se sono VERE.

Sapere il più possibile delle varietà del cacao che usi e conoscere TUTTE LE MIGLIORI TECNICHE SUL MERCATO.

Devi essere colui che sta almeno un passo davanti agli altri. E il bello di tutto ciò è che puoi farlo per davvero.

Adesso parliamo di COME fare.

La Strategia Vincente

Bisogna partire dalle tue conoscenze e implementarle. Aggiungere ogni segmento che possa riempire le mancanze, che possono fare la differenza.

Iniziamo dal Cacao! Quanto ne sai per davvero?

Conoscere le origini è fondamentale, la storia l'hanno scritta molto prima di noi ma non è proprio del tutto certa, tuttavia è bene saperne di più. Conoscere le caratteristiche tecniche dei differenti luoghi di

origine e delle varietà fa certamente la differenza, ma non oratoria, proprio tecnica.

I sentori del cacao sono spesso dati da sfumature, di origine Botanica ma anche Geografica e alcune volte addirittura CULTURALE. Ho un aneddoto incredibile sul cacao di Sao Tomè.

La cultura può incidere sul sapore del cacao

L'isola di Sao Tomè è un puntino piccolissimo sul mappamondo, ma il suo cacao si riconosce per una particolarità, ha forti sentori Lattei. Il cioccolato fatto con cacao di Sao Tomè ha spesso note di latte o yogurt ma a volte, se non lavorato troppo bene e se di scarsa qualità, potrebbe sapere di formaggio. Ma questa caratteristica non deriva dal fatto che in quell'isola si allevino mucche ma da una storia ben differente, per l'appunto culturale.

Cosa intendo per culturale? Vedi l'isola di Sao Tomè era sotto il dominio dei Portoghesi sino al 12 luglio 1975, ne ha subito il dominio e la schiavitù tanto da indurre gli uomini a non voler lavorare in pubblico nelle aziende del cacao, per non sembrare ancora schiavi. Tale retaggio culturale ha costretto le donne, che sono davvero di struttura molto grande e spesso sono già mamme in pubertà a lavorare con il macete a rompere le cabosse per la lavorazione del cacao. Capita di vedere mamme di 12-14 anni con magari anche già più di un figlio. Per questo, se a lavorare il cacao sono Puerpere in allattamento non si esclude che crisi di montata latte non vadano a cospargere il cacao alimentando il patrimonio batterico delle casse di cacao di fermenti lattici in grado di condizionarne il sapore. Per l'appunto condizionando in maniera considerevole il sapore di quel cacao.

Il Cacao deve però essere trasformato e ciò come avviene? Lo sai? Chi ti ha informato?

Sei certo che quello che ti ha raccontato non fosse una tecnica di

vendita? Vedi negli anni ho imparato a riconoscere la verità - dalla verità UTILE. Cosa intendo? Intendo dire che a volte la verità può essere omessa parzialmente per ottenere uno scopo, VENDERE cose di valore modesto Come cose di Valore assoluto. Spesso sulle etichette del Cioccolato è ben evidente questa cosa, ovvio ma però le devi conoscere. Ma una volta che il cacao è trasformato è importante conoscere quali sono le migliori metodologie che si usano! Se dovessi fare tu il tuo CIOCCOLATO, dovresti farlo nel modo migliore. Usare la tecnica e i macchinari più appropriati alla dimensione del tuo Business! Non fidarti MAI di chi deve venderti un macchinario, spesso promettono il mondo e magari anche se straordinari, potrebbero NON esserti utili. La consapevolezza passa anche attraverso la conoscenza di dettagli della lavorazione. Rispettare la materia prima consente di poter evitare errori che possono compromettere il duro lavoro dei contadini.

Il Bello di Condividere Emozioni

Lavorando con molti Contadini, di differenti parti del mondo ho imparato a rispettare proprio quel sudore che anche se pagato non va disprezzato.

Posso raccontare di Massimo Pincay che da eretico produce il suo cacao in Ecuador nella regione di Esmeralda. L'ho conosciuto una domenica mattina e sono andato a cercarlo addirittura in Chiesa. Mentre stavo concludendo una Missione per ACRA (una Ong Italiana che si occupa di sviluppo etico e della formazione dei contadini). Sono stato in un centro di trasformazione del cacao e la qualità di quel

materiale era pessimo. Raccolto e selezionato malissimo e fatto marcire al posto di fermentare. Il dirigente mi ha informato che solo uno dei contadini del luogo NON gli portava il cacao perché sosteneva che il suo valesse di più di quanto i vari produttori (anche i più blasonati) pagano il cacao a quel centro. Ovvio faceva schifo! Cosa si deve pagare un cacao marcio e lavorato malissimo?

Lui si è selezionato personalmente le sue piantine, andando per anni alla ricerca delle migliori varietà del National, quel cacao che cresce nelle montagne, quello più ancestrale e originale.

Io in Ecuador ho già fatto molte missioni, circa una quindicina di viaggi e nel 2009 ho progettato e inaugurato il primo centro a Babahoyo, e dove ho formato 16 ingeneri agrari sui segreti della pratica Biodinamica e Ayurvedica.

Trasformare quel cacao non è uguale al cacao che compero dalle Suore della Tanzania ad Imbingu. Ma nemmeno uguale al CACAO Venezuelano della mia amica Efighenia, lei che da oltre 50 anni insegna ed esige che i suoi contadini trasformino il cacao come se fosse frutto del loro stesso destino.

Capisci cosa intendo?

Avere nelle mie mani la sorte di queste persone.

Questo mi ha dato una motivazione incredibile.

Questo intendo per CONSAPEVOLEZZA.

Sapere da dove arriva il cacao e chi lo ha trasformato per me. Avere un rapporto tale per cui se guadagno io possano guadagnare anche loro.

Massimo Pincay nella sua piantagione in Esmeralda Ecuador.



Le sister de Imbingu Tanzania

Quando sono stato là per la prima volta, avevano una situazione disastrosa. Cacao intaccato da micosi, dovute alla cattiva o scarsa conoscenza di come si gestisce in maniera organica e naturale la piantagione. Con solo un'ora di consigli, in 6 mesi hanno raddoppiato la produttività e quindi il guadagno.

Mi viene in mente quando nel 2004 dopo il tragico Tsunami in Sri Lanka, mi sono domandato: ma come posso aiutare io quella povera

gente?

Non mi bastava mandare un SMS e sentirmi orgoglioso. Mi serviva di più. Ho progettato una missione umanitaria per salvare il cacao dalle acque.

Si hai capito bene dalle acque. In quelle terribili immagini sono riuscito a intravedere un magazzino del cacao parzialmente svuotato dalle onde.

Pensa che disastro, il cacao dello Sri Lanka è proprio quello che va bene per produrre i Gianduiotti. Lo sapevi?

Io ho pensato che se avessi aiutato loro avrei potuto anche avere un vantaggio. Produrre Gianduiotti con un cacao migliore sarebbe andato a vantaggio dei miei clienti e quindi miei.

Cos'ho fatto? Ho coinvolto un gruppo di amici e abbiamo partecipato ad un bando della Regione Piemonte e l'abbiamo vinto! Era basato su una strategia sostenibile, non solo soldi per una cattedrale nel deserto.

Insegnando a loro come si migliorava il Cacao per il Cioccolato loro mi hanno insegnato il misterioso e armonico pensiero ayurvedico e di come l'equilibrio tra uomo e natura sia fondamentale. Molti insegnamenti che ho poi riscontrato nello studio della Biodinamica Steineriana.

Oggi quel centro a in Sri Lanka Matale ingaggia oltre 600 persone e produce cacao Biologico.

Da quel lontano 2007 il cacao di quella piccola Isola ha preso il VOLO. Oggi per comperarne una tonnellata si deve competere con il mondo intero e lo si deve pagare il giusto valore.

Qual è il GIUSTO VALORE? Quello che consente a chi produce di farlo con amore e rispetto nei confronti di chi lo compra. Un prezzo basso trasforma il compratore da opportunità ad aguzzino. Ricordi quando ti ho detto dei bambini Schiavi?

Ti sembra che io sia uguale a certe MULTINAZIONALI?

Bene oltre a Consapevole potrai se lo vorrai, entrare a far parte di un NUOVO MOVIMENTO CULTURALE. La BLOCK-TO-BAR!

Si tratta di un movimento che applicando regole di trasparenza rivoluzionerà totalmente il cioccolato e poi l'intero mondo degli alimenti! Non sto scherzando! Il mondo cambia se noi lo vogliamo, sia io e te. Il mondo ha bisogno di persone che lavorano ogni giorno con la CONSAPEVOLEZZA di farlo, non solo per il proprio legittimo interesse, ma anche per il BENE COLLETTIVO! Ti sembra poco?

Suore Francescane ad Imbingu Tanzania.



Domande?

Io spero davvero che questi testi gratuiti sul Cioccolatiere Consapevole, che ho pubblicato in questi giorni ti siano stati utili, e ti abbiano dato valore.

E spero di averti convinto che non c'è un problema di Crisi ma un'opportunità di acquisizione clienti.

Per avere successo nel mondo del Cioccolato è solo un problema di Strategia.

Ciò di cui hai bisogno è una strategia, che ti permetta di acquisire nuovi clienti guadagnandoci sopra al tempo stesso.

E se hai letto tutto quello che ho pubblicato in questi giorni, sei già a un ottimo punto. Però c'è ancora tanto da trattare su come diventare un bravo Cioccolatiere Consapevole e sfruttarlo per far crescere il fatturato del tuo Business.

E dunque se vuoi continuare questo percorso sul Cioccolatiere Consapevole che abbiamo cominciato insieme con questi testi gratuiti, allora probabilmente ti interesserà il mio programma di training che pubblicherò nei prossimi giorni.

Alcuni amici mi hanno chiesto:

Franco C. da Torino

Caro Silvio, per te è facile sei un maestro, ma per uno che inizia adesso come fà?

Ogni epoca ha avuto le sue difficoltà e credimi oggi non sono peggio di un tempo. Se davvero vuoi fare la differenza basta che segui le strade e le opportunità che questa epoca offre. Come avrai letto per me è stato molto difficile, hai miei tempi nessuno ti insegnava nulla. Ora tutto è diverso e con il web si possono imparare cose incredibili comodamente da casa. Senza dover perdere un solo giorno di lavoro.

Silvano R. da Genova

Ma ho un amico che si fa il cioccolato lui con una piccola macchina a pietre, è quello che considera Consapevole?

Vedi essere consapevoli vuol dire sapere ciò che si fa! Se non lo fai con competenza oppure non hai dedicato il tempo necessario alla tua formazione, rischi di fare delle brutte figuracce. Come trattare il cacao e come formulare una ricetta. Come e dove comperare il cacao, sono solo alcuni dei fattori che fanno la differenza. Senza la formazione potrai solo far parte dei gli improvvisati, ma questo periodo ti potrebbe

permettere di avere anche un notevole successo, ma fino a quando nessuno ti scopre.

Gianmatteo F. da Milano

Mi scusi Maestro, ma non ha parlato del Cioccolato RAW non le piace?

Io sono molto attento alle mode anche se preferisco influenzarle che farmi influenzare. Tuttavia per il RAW ho voluto saperne di più. Sto leggendo che la storia del crudo la stanno un po' alleggerendo tutti e parlano di tostato a bassa temperatura, senza stress, con delicatezza, con ingredienti nobili e tracciabili... ma se è così è quello che faccio da sempre! Sto lavorando su un particolare progetto con Massimo Pincay che è un mio partner in Ecuador e li stiamo fermentando con una cura maniacale e abbiamo la certezza che quel cacao sia Buono, Sano, Sicuro, Giusto e Sostenibile allora in questo caso siamo d'accordo. Ma facciamo le analisi prima di lavorarlo e dopo che il cioccolato è fatto. Solo con assoluta certezza metterei in commercio del Cioccolato con la mia firma.

Antonella da Padova

Ho letto che lei offre uno stage al suo miglior allievo del corso, cosa intende? E in che senso un contratto di lavoro?

Cara Antonella, come avrai intuito questo è un percorso di crescita che ho voluto offrire a tutti coloro che desideravano saperne di più, sia Cioccolatieri che altri. Ho dedicato oltre 5 mesi di lavoro ininterrotto solo per realizzare questi testi e i quattro video che usciranno dal 9 aprile. Alla fine di questo percorso ci sarà la possibilità, per chi vuole approfondire la sua conoscenza di partecipare al primo corso on line sul cioccolato. E poi ti spiegherò più dettagliatamente di cosa si tratta. Ma gli allievi meritevoli che potranno (per legge) Avranno la possibilità di far parte come stagista retribuito-a per sei mesi, ospitalità inclusa. Mentre il o la migliore verrà assunto con un contratto a tempo indeterminato! Si proprio così. Offro la possibilità di entrare nel mio staff dalla porta principale e questo non è uno scherzo.

Come vedi sto facendo qualcosa di concreto per aiutare chi lo desidera veramente e ne ha le qualità a dare una svolta alla sua vita.

I video che verranno resi disponibili del videocorso Cioccolatiere Consapevole vi verranno indicati per e-mail

Chi avrà la capacità di coinvolgere altri amici Condividendo il link dei miei e-book e me ne darà prova potrà ricevere ogni giorno di lancio premi a sorpresa senza precedenti.

<https://www.efoodacademy.com/p/ebook-cioccolatiere-consapevole-6>

Corsi in Laboratorio, e-Book di ricette inedite e molto altro ancora.

Colui che avrà mandato più amici ad iscriversi, otterrà un posto in prima fila GRATIS al mio corso Professione Cioccolato!

Ciao ci vediamo presto

silvio bessone

