NEWS 21/23

### Sette praline da meditazione raccontano

### le sfumature sensoriali di Italpepe

*Dall’attività di ricerca e sperimentazione della Vitaletti Academy di Italpepe, in collaborazione con Moreno Panzini, nascono sette praline per accompagnare il momento della pausa caffè.*

Roma, 23.10.2023. **Italpepe** torna a celebrare il potere evocativo delle spezie presentando sette praline da meditazione, studiate per accompagnare il momento di relax per eccellenza degli italiani: la pausa caffè. Dall’expertise e dalla creatività del Pasticciere Moreno Panzini, nascono le praline in grado di rievocare emozioni e suscitare ricordi ad ogni assaggio.

“Crediamo profondamente nel potere evocativo delle spezie e nella loro capacità di suscitare emozioni. Da sempre partecipano ai nostri momenti di convivialità, di gioia e di spensieratezza ma anche ai momenti di relax ed introspezione. Per questo abbiamo pensato di interpretare le nostre sfumature sensoriali con delle praline da meditazione da degustare con uno dei simboli del Made in Italy: il caffè. Queste praline di alta pasticceria rappresentano un’arte fatta di armoniosi equilibri, combinazioni, fusioni di aromi e sapori, in grado da farci rivivere momenti, sensazioni, attimi, viaggi ed emozioni che abbiamo vissuto nella nostra vita. Un’alchimia di sapori e aromi che corrisponde ad un’alchimia di emozioni, come quelle che proviamo quando viviamo un momento di profonda introspezione, di contatto con noi stessi e di fuga dalla routine quotidiana” - racconta **Francesca Iannarilli**, Responsabile Marketing e Comunicazione della **Vitaletti Academy** (**Italpepe**).

“Siamo abituati a pensare alle spezie come ingredienti adatti a valorizzare le portate principali salate di un pasto. Nella mia attività da pasticciere ho sempre voluto spingermi oltre le convenzioni, sperimentando gusti ed abbinamenti inediti. Ho sempre cercato di andare oltre la bellezza e la precisione, che contraddistinguono la pasticceria, cercando di utilizzare le combinazioni originali tra ingredienti per stupire chi assapora le mie creazioni. Con Italpepe ho condiviso la passione per interpretare le spezie come ingredienti d’eccezione per dare personalità alle preparazioni, la cura nella selezione delle materie prime di eccellente qualità e il gusto per la sperimentazione. Ho pensato per giorni a come creare una pralina che riuscisse a stimolare e coinvolgere tutti i sensi in pochi secondi. Piccola e deliziosa alla vista, consistente al tatto, delicata nel profumo, le praline realizzate riescono a lasciare in bocca una sensazione unica esaltando al meglio le papille gustative. Gli accostamenti insoliti ed innovativi sono la dimostrazione che anche in pasticceria l’uso delle spezie pregiate unite al cioccolato di qualità sprigionano nuove emozioni” - precisa **Moreno Panzini**, docente della **Gambero Rosso Academy** e vice presidente dell’**EPCC** (***Eccellenza Professionale Pasticceria Cioccolateria***).

“Sono orgoglioso del mio team e dell’attività svolta dalla Vitaletti Academy, la quale si arricchisce continuamente di nuove collaborazioni volte ad attestare il ruolo di Italpepe come l’azienda che ispira il mercato delle spezie. Le nuove partnership ci stanno consentendo di diffondere in modo totalmente inedito ed originale la cultura dell’affascinante mondo delle spezie. Vogliamo che il Tasting Rainbow, il nostro innovativo modo di classificare le spezie ed erbe aromatiche, raggiunga le case di tutti gli italiani, coinvolgendoli nel racconto della tradizione italiana” - commenta **Stefano Vitaletti**, Direttore Generale di **Italpepe**.

**Le sette praline da meditazione di Moreno Panzini**

**INTRIGO E SENSUALITÀ *- Sfumatura Piccante.***

Carattere: caldo ed avvolgente. Ingredienti: Cacao Criollo, miele e pepe lungo.

**RELAX IN UN CALDO ABBRACCIO *- Sfumatura Aromatica.***

Carattere: intrigante ed avvolgente. Ingredienti: Cacao Criollo, pepe Sichuan.

**ELEGANTE FRESCHEZZA *- Sfumatura Fresca.***

Carattere: intensa ed elegante. Ingredienti: Cacao Criollo, cardamomo, anice stellato.

**COCCOLA QUOTIDIANA *- Sfumatura Dolce.***

Carattere: dolce e rassicurante. Ingredienti: Cacao Criollo, vaniglia e pepe rosso Kampot.

**PAUSA RIGENERANTE *- Sfumatura Amara.***

Carattere: forte e complesso. Ingredienti: Cacao Criollo, pepe Tellicherry, Ginepro.

**MEDITAZIONE ED INTROSPEZIONE *- Sfumatura Sapida.***

Carattere: deciso ed intenso. Ingredienti: Cacao Criollo, zafferano, arancia amara, anice

**EXPERIENCE *- Sfumatura Umami***

Carattere: eclettico ed avvolgente. Ingredienti: Cacao Criollo, miele, fava tonka, pepe verde, arancia amara.

***Italpepe*** *è un'azienda italiana che da oltre 50 anni crede nel fascino misterioso delle spezie, che ogni giorno accompagnano e danno colore alla nostra vita. Un brand garanzia di eccellenza, ricercatezza, sostenibilità e qualità. Un’eccellenza che persegue con l’attenta selezione dei prodotti, con la tutela della biodiversità e delle specialità locali in via d’estinzione. Rifornisce le principali insegne della grande distribuzione ed esporta i suoi prodotti in tutto il mondo.*

*Per ulteriori informazioni e richieste di materiali*:

Francesca Iannarilli, Responsabile Marketing e Comunicazione Vitaletti Academy - Italpepe

[francesca.iannarilli@vitaletti-academy.it](mailto:francesca.iannarilli@vitaletti-academy.it) - Tel. +39 06 9345040