NEWS 24/24

### Ogni grano Italpepe ha un profilo sensoriale

### eccellente: da oggi è certificato

*Grazie all’attività di ricerca e sperimentazione della Vitaletti Academy, in collaborazione con l’Università di Pisa, Italpepe certifica i profili sensoriali delle spezie.*

Roma, 07.05.2024. Italpepe continua a investire sulla qualità e l’innovazione presentando a Cibus 2024 i risultati dell’attività di ricerca *“Le spezie, il linguaggio del gusto”*che hanno portato a certificare i profili sensoriali delle spezie.Il team di ricercatori dell’Università di Pisa - coordinato dalla Prof.ssa Francesca Venturi - ha studiato ed analizzato le spezie attualmente in commercio identificando, insieme alla Vitaletti Academy, quelle che sono le componenti volatili che caratterizzano ogni referenza. Dal confronto tra i vari professionisti dell’Academy, il Centro Studi Assaggiatori di Brescia e i docenti di Good Senses, è stato definito uno *standard* sensoriale Italpepe che garantisce che il prodotto - oltre ad aver superato il controllo imposto dai massimi livelli qualitativi - sia anche conforme al profilo organolettico ritenuto eccellente. Il prodotto viene inoltre sottoposto al controllo dell’Istituto delle Eccellenze Italiane che lo certifica come conforme al profilo sensoriale identificato come eccellente.

Per i ricercatori della Vitaletti Academy di **Italpepe** cercare di diffondere la cultura delle spezie, l’unicità di ciascuna, trasferire i significati più profondi che esse racchiudono al loro interno, sono i prinicipali obiettivi da perseguire per dare ai consumatori la possibilità di apprezzare al meglio i prodotti, in ogni loro sfumatura. Conoscere l’aroma ed il gusto delle spezie significa essere in grado di apprezzare a pieno il lavoro e la maestria di chi propone prodotti di alta qualità. Un’attenzione alla qualità che l’azienda ha deciso di tutelare e garantire facendo conseguire a tutti i suoi dipendenti coinvolti nel processo di selezione, controllo, confezionamento e conservazione della materia prima, la qualifica di “Giudice qualificato” in analisi sensoriale dei prodotti.

**Qualità, tradizione e innovazione: le Masterclass Italpepe a Cibus 2024**

In collaborazione con Lavazza Training Center, Amedei, Carpigiani Gelato University, Meat School, Cantine Santi, accompagnata dai mastri pasticceri Moreno Panzini e Attilio Servi, Italpepe presenta a Cibus 2024 una serie di **Masterclass** per raccontare in chiave innovativa il suo mondo, non fatto di semplici spezie, ma di emozioni e sfumature. Le spezie infatti vivono nella loro essenza anche in prodotti che non le contengono, come ad esempio i vini. L’affinamento, le lavorazioni e la sapienza degli enologi, conferiscono al vino note speziate che riconosciamo chiaramente. Oppure possono essere quell’ingrediente che consente a un professionista di portare innovazione e dare personalità ad un piatto, senza metterne in discussione la tradizione. L’obiettivo delle Masterclass è raccontare i prodotti di alta qualità della cultura italiana, ripensati in chiave innovativa. Perchè la tradizione non è l’antitesi dell’innovazione: per fare innovazione, al contrario, bisogna conoscere la tradizione e partire da essa.

**Le Masterclass: Cibus Fiere di Parma 7/10 maggio 2024 - Italpepe Padiglione 05 stand 040**

**I grandi vini rossi diventano protagonisti dell’aperitivo** (in collaborazione con Santi e Servi,7 maggio ore 16:30). Un viaggio tra le sfumature sensoriali del territorio guidati da due dei più grandi vini rossi italiani, il Valpolicella e l’Amarone, accompagnati dalle note speziate dei grandi lievitati di Attilio Servi.

**Il cioccolato, una coccola dal gusto sorprendentemente speziato** (in collaborazione con Amedei e Moreno Panzini,8 maggio ore 11.00). Le note aromatiche dei preziosi cioccolati si incontrano e interagiscono con l’estro e l’innovazione di Moreno Panzini, dando vita a quattro piccole e preziose creazioni di pasticceria dal gusto “swicy”, la nuova tendenza che sta spopolando sui social.

**Il caffè, protagonista di un’esperienza sensoriale** (in collaborazione con Lavazza Training Center e Carpigiani, 9 maggio ore 14.30). Il momento della pausa caffè, può essere un momento di socialità ma anche di introspezione con sé stessi. Le sfumature dei pregiati blend interagiscono con le spezie ed il gelato, coinvolgendo tutti i nostri sensi, donandoci inedite e stupefacenti sensazioni.

**La tartare incontra in un aperitivo gourmet la cremosità e la freschezza del gelato gastronomico** (in collaborazione con Meat School e Carpigiani, 10 maggio ore 10.00). Il gusto della carne italiana incontra la nuova tendenza dell’alta ristorazione: il gelato salato. Un’interazione e un gioco tra consistenze, temperature, sensazioni create dalle spezie che danno vita ad un aperitivo semplice, ma estremamente ricercato e coinvolgente.

***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