NEWS 25/24

### Italpepe e Lavazza: insieme per la ricerca

### e sperimentazione nel mondo delle spezie

*In collaborazione con Lavazza Training Center, Italpepe ha presentato a Cibus 2024 un’inedita Masterclass sulle proprietà aromatiche delle spezie e del caffè.*

Roma, 27.05.2024. Il caffè è diventato protagonista, insieme alle spezie, di una speciale esperienza sensoriale a Cibus 2024 che ha abbracciato i sensi, donando stupefacenti sensazioni di gusto. La pausa caffè non è infatti soltato un momento di socialità, ma anche di relax e di introspezione con sé stessi. E’ stato questo il *pourpose* alla base della Masterclass dal titolo "Caffè e spezie: armonia in tazza - una Masterclass sull'arte dell'abbinamento perfetto" che **Italpepe** ha realizzato - in collaborazione con **Lavazza Training Center** - durante la fiera di Parma.

La *Masterclass* si è aperta con due interventi sul mondo del caffè e delle spezie, con la loro storia, cultura, mercati di riferimento, specie e qualità. I partecipanti poi condotto un primo test di assaggio per riconoscerne gli aromi, indagando i gusti chiodi di garofano/anice stellato; cardamomo/mentuccia; eucalipto/zenzero; noce moscata; rafano; vaniglia/zenzero e zafferano. Terminato il test si è passati alla correzione, dove i partecipanti sono stati aiutati da una *flavourwheels* realizzata ad hoc.

Il secondo test di assaggio è invece servito per riconoscere la sensazione chemestetica. Pungente, piccante o mentolato non sono né gusti né aromi, ma sensazioni chemestetiche: così si chiamano le percezioni dovute all’attivazione chimica di recettori per stimoli fisici ad opera di alcune molecole. Ad esempio, capsaicina e piperina (alcaloidi contenuti rispettivamente nel peperoncino e nel pepe) attivano il recettore TRPV1, che è anche sensibile al calore e al dolore; mentolo ed eucaliptolo agiscono invece sul TRPM8, sensibile a stimoli freddi. Lo stimolo si propaga attraverso il nervo trigemino, fino al cervello, dove si traduce in percezione di caldo e pungente o freddo. Alcune sostanze inoltre sono in grado di generare una sensazione di formicolio, poiché vanno ad attivare dei recettori tattili. È il caso dello sanshool contenuto nel pepe del *Sichuan*, il cui effetto “anestetizzante” si sprigiona circa un minuto dopo avere masticato un granello, a differenza delle sostanze chemestetiche di peperoncino, senape e wasabi, che innescano una risposta più rapida e provocano anche lacrimazione. Terminato il secondo test, i partecipanti sono passati alla correzione e alla disamina dei campioni utilizzati attraverso l’uso della tavola chemestetica. Infine l’ultimo test di assaggio è servito a riconoscere gli aromi del caffè specialty, della tradizione italiana e di quella napoletana. Cadeau di fine Masterclass, un pack Amazzonia Lavazza e un flacone di pepe Sichuan Italpepe.

Con questa Mastercass, Italpepe ha avviato un percorso di sperimentazione nel mondo delle spezie. Per i ricercatori della **Vitaletti Academy** - il *competence center* dell’azienda - diffondere la cultura delle spezie, l’unicità di ciascuna, trasferire i significati più profondi che esse racchiudono al loro interno, sono i principali 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.

***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 - Tel. +39 06 9345040