NEWS 26/24

### Caffè, gelato e spezie: inedite sfumature di gusto

### per celebrare l’espresso italiano

*Italpepe - in collaborazione con Lavazza Training Center, Carpigiani Gelato University e Smeg - promuove la ricerca e la sperimentazione nel mondo delle spezie.*

Roma, 20.06.2024. Caffè, gelato e spezie diventano protagonisti di una speciale esperienza sensoriale nella Masterclass realizzata da **Italpepe** durante la recente *kermesse* Cibus di Parma.

L’evento, nato dalla collaborazione tra la Vitaletti Academy di Italpepe, Lavazza Training Center e Carpigiani Gelato University, con forniture firmate Smeg, rappresenta una sorta di “viaggio” per proporre un nuovo modo di pensare all’espresso italiano. Le sfumature mai troppo invadenti create dalle spezie, sono rafforzate, attenuate o compensate dalle altrettanto intriganti delizie a base di gelato ispirate ai dolci della tradizione italiana. La pausa caffè diventa così un momento di piacere da condividere con le persone più care o di introspezione da regalare a sé stessi.

I partecipanti della Masterclass, dopo aver imparato a riconoscere gli aromi delle spezie e dei vari blend proposti da Lavazza - e dopo aver appreso quali sono le sensazioni chemestetiche che si possono provare facendo interagire le spezie con il caffè - si sono lasciati stupire da un viaggio sensoriale tra emozioni molto diverse tra loro.

Il primo assaggio è stato ispirato agli aromi dei legni pregiati: un espresso ottenuto con il blend “La Reserva de ¡Tierra! Brasile Extra Intenso”, arricchito dalle sfumature calde della noce moscata e del pepe lungo, armonizzato dal gelato alla menta. La seconda proposta era basata sulla sorprendente combinazione *sweet-fresh* ottenuta facendo interagire il monorigine Colombia Calima, caratterizzato da note dolci di frutta dolce e tropicale, con vaniglia e pepe sichuan, il tutto accompagnato dalla stupefacente pralina di gelato al mango ed Habanero ricoperta da cioccolato extrafondente. Si è passati poi a rievocare i sentori della tradizione italiana esplorando le note balsamiche del finocchietto e del sensuale anice stellato, che rafforzano la calda e rassicurante armonia del blend Petal Storm, caratterizzato da note di cioccolato e arancia. Un dolce ricordo dei sapori di una volta, che non poteva non rievocare alla mente la classica torta della nonna.

Tramite la preparazione in filtro si è riusciti a cogliere sfumature inedite offerte dai chiodi di garofano, zenzero e cannella, dal gusto sweet-fresh molto più audace rispetto alla precedente versione, con l’inedito blend Mora Azul caratterizzato da note che ricordano il mirtillo, i petali di rosa ed il gelsomino.

Si è sperimentata inoltre la piacevolezza dell’ultra fresh-fruit degustando una preparazione cold brew ottenuta con il Mora Azul arricchito con pepe sichuan e ginepro, enfatizzandola con una pralina di gelato fiordilatte aromatizzato alla menta piperita e ricoperta di cioccolato al latte. Una piacevole sensazione che rievoca alla mente le serate estive in compagnia. Infine la Masterclass è terminata con una preparazione *Milky* in filtro realizzata con Petal Storm e cacao extra dark, su cui è stata adagiata una crema di latte aromatizzata al cardamomo; il tutto accompagnato da una cheesecake realizzata con il gelato.

I professionisti del Lavazza Training Center hanno utilizzato le macchine per caffè **Smeg**, simbolo di design Made in Italy nel mondo, che hanno il pregio di portare la Barista Experience nelle case.

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