Italpepe lancia la selezione Umami

italpepe-mix-spezie-gruppo-umami-413f0d84

Non solo spezie, ma sfumature sensoriali. E' il pay-off del progetto Tasting Rainbow di Italpepe, che fa leva sulle infinite potenzialità delle spezie. **Un trend emergente è infatti la sperimentazione in cucina, dove le preparazioni tradizionali si integrano con ingredienti particolari ed esotici**, un tempo prerogative dell'alta ristorazione.

E le spezie, in questo campo, hanno da sempre un ruolo centrale. Per questo l'azienda lancia la selezione **"Umami", la sfumatura sensoriale più intrigante nell'ambito dell'offerta Tasting Rainbow**. Definito come la fusione dei quattro gusti principali (dolce, salato, amaro e acido), è il gusto che induce i percettori della lingua a **sperimentare una continua altalena di sensazioni piacevoli**. È il sapore più avvolgente e coinvolgente, genera una sensazione gustativa precisa ma allo stesso tempo irruenta e delicata.

La selezione Umami
Umami in giapponese significa "saporito" ed è associato per antonomasia alla salsa di soia. In realtà **questo sapore si ritrova in molti dei capisaldi della tradizione gastronomica italiana** come il parmigiano, l'aceto balsamico e la colatura di alici. La sensazione di sapidità è data dalla rilevazione dell'aminoacido naturale, acido glutammico, presente nelle carni, nei formaggi e in altri alimenti come pomodori e funghi. L'Umami potremmo considerarlo **il gusto percepito per eccellenza come "buono"**. Infatti i bambini, che hanno un palato vergine ed istintivo, amano questo gusto.

Esso è infatti quello del latte materno ed è per questo che è un gusto universalmente gradito. Non è mai presente in modo isolato ed è in grado di **esaltare la percezione del salato e del dolce, mentre inibisce l'amaro**. Proprio per la sua caratteristica di esaltare la sapidità delle pietanze, l'Umami è in grado di valorizzare in modo naturale il gusto dei piatti, limitando l'utilizzo del sale. Offre infatti sapidità alle ricette in modo sano, senza glutammato, coloranti e aromi artificiali.

All'interno delle nuove proposte di Italpepe troviamo in particolare **sei referenze, ideate in esclusiva dalla Vitaletti Academy in collaborazione con lo chef Davide Mazza**: mix per brasati (ideali per

carni a lunga cottura), mix marinatura per verdure, carni e pesce, paprika dolce affumicata e mix formaggi (per ricette a base di formaggi).

“Lo sviluppo di questa selezione è stato un viaggio all’insegna della continua scoperta. Sono riuscito a concentrarmi non sul gusto personale, ma sul gusto universale, rendendo più buono e gustoso tutto ciò che abbiamo il piacere di portare a tavola. Con Italpepe ho avuto la possibilità di riscoprire questi valori e di esprimermi al meglio” - commenta **Davide Mazza**.