Italpepe, a TuttoFood la mixology incontra le spezie nei cocktail

20230505090757italpepe-eaad596b

Italpepe parteciperà **a TuttoFood** di Milano, **in calendario dall'8 all'11 maggio**, e nell'evento **"Non semplici spezie, ma emozioni”** presenterà **sette cocktail** ideati da Cristian Lodi, in collaborazione con Campari Academy, **e altrettante fragranze per ambiente** ideate dal brand Officina delle Essenze. L'obiettivo è **intrecciare il mondo delle spezie con quello della mixology.**

“Sono profondamente legato a ogni cocktail che creo perché tramite ognuno di essi racconto una storia. Smile&Cocktail è la frase che meglio mi rappresenta: sorrido e creo cocktail per migliorarmi, imparare e trasmettere emozioni” dichiara **Cristian Lodi**.

Le sinergie con Campari Academy e Officina delle Essenze stanno consentendo a **Italpepe** di diffondere in modo inedito la cultura delle spezie. *"Vogliamo che il nostro innovativo modo di classificare le spezie ed erbe aromatiche raggiunga le case di tutti gli italiani, coinvolgendo tutti nel racconto della tradizione italiana che accompagna i momenti di convivialità, gioia, festa e condivisione grazie al potere rievocativo del profumo e dell’aroma delle spezie"* commenta a tal proposito **Stefano Vitaletti**, Direttore Generale di Italpepe.