Spezie e caffè: tutte le loro proprietà aromatiche in una masterclass di Lavazza e Italpepe

20240527172556lavazzaitalpepe-d1d95533

Che ruolo potranno ricoprire in un prossimo futuro le spezie nel mondo del caffè? Quanto è importante sperimentare in tal senso? A queste e altre domande ha provato a fornire risposte **"Caffè e spezie: armonia in tazza",** la masterclass andata in scena a Cibus 2024 che ha visto collaborare **Lavazza e Italpepe** per puntare i riflettori sulle **nuove esperienze sensoriali** di gusto.

Ad aprire la masterclass sono stati due interventi sul mondo del caffè e delle spezie, con la loro storia, cultura, mercati di riferimento, specie e qualità. I partecipanti hanno quindi 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 flavour wheel realizzata ad hoc.

Il secondo test di assaggio invece è servito per riconoscere la **sensazione chemestetica**. Pungente, piccante o mentolato non sono né gusti né aromi, ma sensazioni chemestetiche ossia 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 e il gusto delle spezie significa essere in grado di apprezzare sino in fondo il lavoro e la maestria di chi propone prodotti di alta qualità. Un'attenzione 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.