# Mixology creativa: se il drink incontra spezie e gelato

20250828065859ildrinkincontralespezielamasterclassitalpepe-65026150

Italpepe, Campari Academy, Lavazza Training Center, Carpigiani Gelato University e Koppert Cress: cinque realtà d'eccellenza si uniscono in un progetto innovativo **che esplora il potenziale creativo delle spezie nella mixology**.

Il mondo della miscelazione si arricchisce così di nuovi protagonisti: non solo distillati premium o infusioni botaniche, ma anche spezie provenienti da ogni angolo del pianeta. Da semplice elemento decorativo o tocco aromatico, le spezie stanno assumendo un ruolo centrale nella creazione dei cocktail, contribuendo in modo decisivo all'identità gustativa di ogni drink, dai classici rivisitati ai signature più innovativi. Le spezie non sono più solo un accento visivo o olfattivo, ma il cuore di **un'esperienza multisensoriale**.

La **Vitaletti Academy di Italpepe**, in collaborazione con **Campari Academy, Lavazza Training Center, Carpigiani Gelato University e Koppert Cress**, ha dato dunque vita a un progetto che va oltre la visione tradizionale delle spezie, esplorandone l'impatto gustativo ed emotivo in modo scientifico e creativo. Un percorso affascinante, supportato dal lavoro costante di ricercatori e centri di formazione.

**COCKTAIL E SPEZIE**

Al **Milord di Milano**, ad esempio, è possibile vivere un'esperienza unica grazie alla **drink list firmata da Cristian Lodi**, storico trainer della Campari Academy. Lodi ha reinterpretato **le sette sfumature sensoriali delle spezie Italpepe** attraverso altrettanti cocktail inediti:

***Passion*** – Sherbet di lamponi liofilizzati e peperoncino Ancho, Appleton, top di Cinzano Spumante;

***Trust*** – Bulldog Gin, cordiale al timo e pepe di Sichuan, soda alla pesca liofilizzata;

***Cheerful*** – Bulldog Gin, cordiale al mango liofilizzato, zucchero, pepe rosa, cardamomo, T.H. Tonic;

***Tenderness*** – Bulldog Gin, Vermouth del Professore, Bitter Campari, profumo di fava tonka;

***Tradition*** – Bitter Campari, soda all'arancia liofilizzata e pepe di Kampot, prebatch, zest d'arancia;

***Harmony*** – Riduzione di Campari al rosmarino, cumino, Bulldog Gin, tonica, germogli di pisello;

***Discover*** – Succo di lime, sciroppo alla paprika dolce affumicata, Tequila Espolon, crusta di sale e alga spirulina.

**LA NUOVA FRONTIERA DELLA GELATERIA CONTEMPORANEA**

**Diletta Poggiali (Carpigiani Gelato University) e Cristian Lodi** hanno esplorato un utilizzo innovativo del gelato: quello di elemento ghiacciato all'interno del cocktail.

Il gelato, **sciogliendosi lentamente**, rilascia aromi e modifica progressivamente la texture della bevanda, trasformando ogni sorso in un'esperienza in evoluzione. Il gelato è un sorbetto al tè verde e gelsomino; il cocktail è a base di Mezcal Montelobos, Aperol, Vermouth del Professore e un cordiale ottenuto da kaffir lime leaves, pepe di Sichuan, moringa, fava tonka e mirto. Completano la creazione i Salty Fingers di Koppert Cress, che regalano una nota salata e una piacevole croccantezza.

**GELATO, SPEZIE E CAFFÈ**

In collaborazione con Lavazza Training Center, Carpigiani Gelato University e Campari Academy, Italpepe ha sviluppato un'ulteriore sperimentazione: l'impiego delle spezie come **ingrediente aromatico per arricchire cocktail e gelato**, trasformandoli in finger food multisensoriali. In questo contesto anche il caffè viene interpretato come spezia.

Il "Vermuttino" - a base di **Vermouth del Professore e gassosa** - è profumato con un'essenza ottenuta da fava tonka e pepe di Sichuan. Ad accompagnarlo, un gelato al formaggio cheddar e jalapeño verde (nacho cheese), servito con nachos speziati alla polvere di caffè.

Scopri le masterclass sul sito https://italpepe.com/vitaletti-academy-new/masterclass-new/.