“Il giro del mondo in 80 spezie”: la campagna Italpepe tra culture e sapori dei cinque continenti

96daba83-a84d-4bd6-8c4b-8e548c68fee9

Una spezia, un Paese, una ricetta. Con **“Il giro del mondo in 80 spezie”** Italpepe parte dalle spezie per raccontare un Paese, le sue tradizioni e abitudini a tavola. Dal caffè yemenita al glögg svedese, dagli infusi al latte speziato, molti usi mostrano come le spezie facciano parte di molti rituali quotidiani dei popoli. La campagna social è partita dall’India con la curcuma: conosciuta come zafferano delle Indie è al centro di ricette come il dahl e della bevanda di tendenza Golden Milk. Il viaggio ha toccato finora oltre trenta tappe, tra cui:

Turchia e Giordania, **sommacco**: dal nome che in aramaico significa rosso, è ingrediente del kebab in Turchia, mentre in Giordania, soprannominato limone secco, insaporisce il fattoush e la limonata.

Perù, **pepe rosa**: ha un sapore delicato che esalta la freschezza del ceviche.

Giappone, **zenzero**: considerato un Samurai della salute, è la base dello shoga-yu, bevanda tipica contro il raffreddore.

Paesi Bassi e Francia, **noce moscata**: il diamante delle spezie, insaporisce lo stamppot olandese e la besciamella del croque monsieur.

Spagna, **paprika affumicata**: il pimentón de la vera, ricavato da peperoni essiccati su brace di quercia, accompagna le patatas bravas e arriva fino al bloody mary.

Scozia, **ginepro**: chiamato aiteann in gaelico, accompagna la selvaggina e dà identità al gin.

Italia, **basilico**: erba reale, la pianta aromatica più usata nella cucina italiana, trova la sua migliore espressione nel pesto.

Il viaggio nel mondo comprende, tra le altre, Cina (alga clorella), Egitto (nigella), Messico e Polinesia (vaniglia), Oman, Svezia e Yemen (cardamomo), Vietnam, Taiwan e Malta (anice stellato), Malesia (pepe bianco), Thailandia (lemongrass), Grecia (rosmarino), Zanzibar (chiodi di garofano), Sri Lanka (curry), Brasile (aglio), Bosnia (paprika dolce), Marocco (cumino), Irlanda (alloro) e Colombia (coriandolo).

Quote

Ogni spezia racchiude in sé la storia, i profumi e le tradizioni gastronomiche di un Paese. Le spezie sono un ponte tra culture, un invito a conoscere e contaminare tradizioni e sapori diversi. Attraverso questo viaggio intorno al mondo, vogliamo offrire ai nostri follower spunti e ispirazioni per esplorare nuove cucine, sperimentare abbinamenti inediti e scoprire come, anche nella quotidianità, un pizzico di spezie possa trasformare un piatto in un'esperienza, aprendo le porte a nuovi mondi e sensazioni.

Francesca Iannarilli, direttrice marketing e comunicazione Italpepe - Vitaletti Academy