

ICON






Il pepe è quello verde esaltato da note naturali come gli agrumi a quelle sintetiche come il metyl-pamplemousse. AB, Blood Concept

Beauty

PROFUMI E CUCINA: 5 SPEZIE DI TENDENZA

Per la fine dell'inverno, le fragranze alternano sensazione di freddo e di caldo. Ecco le 17 novità

di **Eleonora Gionchi**   

Cos'hanno in comune i profumi e la cucina? L'uso delle spezie, dai sapori insoliti al palato e dagli odori esotici al naso, che caratterizzano le fragranze evocando spesso viaggi in mondi lontani. Ne abbiamo selezionate 5, ideali per la fine dell'inverno.

Cannella. Tipicamente invernale, profuma l'ambiente ed è ingrediente immancabile nei biscotti di stagione. Nella profumeria viene usata per ricreare due sensazioni molto tipiche: accanto agli agrumi, arance soprattutto, bacche di bosco e legni **richiama l'odore avvolgente tipico dell'inverno. Oppure può essere affiancata a note contrastanti** come l'iris, il cardamomo o il cedro, così da creare un contrasto freddo-caldo pensato per i profumi tipicamente estivi.

Pepe. Rosa, verde, nero, rosso, blu: la varietà del pepe è grande e tutte queste qualità sono spesso usate proprio nella profumeria. Perché? Perché **dona alla fragranza quel twist in più che salta subito al naso**; la nota infatti di pepe è difficile da non sentire, specie nella varietà rosa e se affiancata a note agrumate. Molto maschile, questa spezia ha una variante leggermente più dolce, la qualità del Bengala, usato pochissimo in profumeria e la prima a essere introdotta in Europa.

Cumino. Di origine siriana, e identificato soprattutto con la cucina indiana, il cumino nella profumeria viene affiancato ad altre spezie, come la stessa cannella e il coriandolo, e visto che in passato si credeva avesse proprietà quasi magiche (si credeva potesse far ritornare un amante in fuga), oggi questo suo lato quasi mistico viene accentuato dall'incenso.

Zenzero. Esotico, originario dell'Estremo Oriente ma presente anche nei Caraibi, lo zenzero è tra quelle spezie versatili come la cannella: famoso il Pan di Zenzero, dolce tipico del Nord Europa e degli Usa, **crea subito l'atmosfera invernale mentre quand'è affiancato a note oceaniche oppure floreali diventa subito estremamente primaverile.**

Zafferano. Seducente è il primo aggettivo che spesso i nasi utilizzano quando si tratta di descrivere questa spezia: calda e sensuale, infatti, richiama subito il Medio Oriente, ha una profumazione penetrante esaltata da note come la rosa, la vaniglia e il sandalo così da rendere il risultato assolutamente conturbante.

Per l'atmosfera. Per ricreare una certa atmosfera in casa, le spezie sono l'ingrediente anche di alcune candele, due su tutte: **Black Spice** di Panpuri con pepe nero e geranio e **Rose Poivrée** di Giambattista Valli per Cire Trudon in cui la rosa è piccante grazie al pepe del Madagascar.