



**PRI.MA**

101  
NATURAL GASTRONOMIC ESSENCES

PriMa© Natural Gastronomic Essences a **Identità Golose**  
cs | Marzo 2017

---

**PRI.MA.® NATURAL GASTRONOMIC ESSENCES.**

# L'ESSENZA GIUSTA PER PROFUMARE LE TUE OPERE D'ARTE IN CUCINA.

Milano 4 | 6 Marzo 2017

## L'IDEA

Prendete un pastry chef allievo di Pierre Gagnaire dell'omonimo ristorante stellato parigino. Fatto? Ora prendete un imprenditore del settore erboristico amante della cucina e di tutto ciò che ha il sapore della novità. Fatto? Bene. Adesso fateli incontrare davanti a fornelli, condensatori, microscopi, fiori, agrumi, spezie e piante aromatiche.

Spargete attorno a loro (Tiziano Mita e Vito Cannillo), la quiete delle distese degli ulivi di Puglia e il genio curioso di due biologi appassionati di neurogastronomia.

Perfetto. Ecco davanti a voi gli ingredienti di una ricetta che nell'intrepido tour ad Identità Golose 2017 vi condurrà verso un unico grande traguardo: riscoprire l'amore per il "gusto perduto".

Benvenuti nell'universo di Pri.Ma., il brand che vuole stupire il mondo della gastronomia con le proprie innovative essenze aromatiche naturali.

## IL PROGETTO

Il progetto Pri.Ma. nasce dalla virtuosa contaminazione tra cibo, scienza e benessere e dalla fusione delle parole "prima" e "materia" per ridare spazio e forma al gusto autentico degli alimenti.

Vi chiederete: come?

Proponendo essenze aromatiche che superano le peculiarità e i limiti dei più comuni oli essenziali grazie ad un processo produttivo innovativo figlio dell'incontro tra tecniche gastronomiche e scienze erboristiche.

Si comincia da oli essenziali estratti naturalmente tramite correnti di vapore; successivamente si mescolano con alcool e con i residui minerali della pianta da cui sono stati ricavati gli stessi oli. La miscela ottenuta si fa poi bollire a bassa temperatura, evaporando e ricondensandosi in un moto continuo tra due contenitori circolari, "simboli" e tratti distintivi del processo e non a caso presenti nel "marchio" nato nel febbraio del 2016 in provincia di Bari.

E' così che si ottengono le esclusive essenze aromatiche Pri.Ma. capaci di arricchire ricette e menu restituendo la "quintessenza" del gusto degli alimenti e donando gioia e benessere naturale al palato, al corpo e alla mente senza prevaricare i sapori che compongono i vari piatti.



## LE CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Le essenze aromatiche Pri.Ma. rappresentano un "unicum" nell'attuale panorama gastronomico perchè caratterizzate dall'alta volatilità della profumazione dei suoi oli essenziali e dalla contemporanea stabilità in cottura che lascia intatti gusto e salubrità con vantaggi immediati in preparazione rispetto a tempi, amplificazione delle proprietà organolettiche dei cibi e combinazioni gastronomiche (ideale dai piatti a base di carne e pesce così come per quelli vegani). E non solo.

"Se pensiamo alla quintessenza Pri.Ma. a base di pepe" - dice Tiziano Mita responsabile tecnico del brand - "dobbiamo sottolineare un altro punto di forza del prodotto, ovvero la capacità di mantenere intatto il sapore delle spezie, nello specifico il pepe, limitando notevolmente al contempo la sua piccantezza, sgradita ad alcuni palati. E' indubbiamente un'opportunità sia per chi cucina che per chi poi consuma i piatti, oserei dire una nuova frontiera che apre le porte del gusto a numerose platee escluse fin qui dal consumo di alcuni alimenti".

## CIBO, SCIENZA E BENESSERE: LA NEUROGASTRONOMIA

Con Pri.Ma. è possibile percorrere dunque un tour tra essenze floreali, profumi di agrumi, piante aromatiche, spezie e semi in un benefico "mistico masticare" che racchiude gusti eccelsi e illumina folgoranti memorie ed emozioni preziose.

La stessa emozione che sentiva Marcel Proust quando assaggiava le "sue" famose madeleines che descriveva così nella sua "À la recherche du temps perdu":

"...una deliziosa voluttà mi aveva invaso, staccata da qualsiasi nozione della sua causa. Di colpo aveva reso indifferenti le vicissitudini della vita, inoffensivi i suoi disastri, illusoria la sua brevità, agendo nello stesso modo dell'amore, colmandomi di un'essenza preziosa: o meglio, quell'essenza non era dentro di me, io ero quell'essenza...Da dove era potuta giungermi una gioia così potente? Sentivo che era legata al sapore del thè e del dolce, ma lo superava infinitamente...".

A tali interazioni si ispira Pri.Ma. a sua volta "contagiata" dalla neurogastronomia, la scienza che esplora i benefici dei cibi sul nostro cervello grazie all'assunzione di specifici gusti.

Lo aveva già intuito il grande scrittore francese che utilizzava i biscotti per compiere mirabolanti percorsi tra sogni e gusto. Vuole riproporlo oggi Pri.Ma. con una linea di essenze che coniugano perfettamente salubrità (perchè estratte solo da materie prime naturali senza l'aggiunta di additivi di sintesi), gusto e creatività in cucina.

## PRI.MA. A IDENTITÀ GOLOSE 2017

A Identità Golose presso lo stand Pri.Ma. sarà presentata la linea completa delle quintessenze (pepe, lime, cannella e zenzero solo alcuni esempi) ed una serie di degustazioni realizzate in collaborazione con alcuni partner locali del progetto pugliese scelti per l'uso esclusivo di prodotti autoctoni e certificati.

Un appuntamento da non perdere per chef e appassionati in cui saranno consigliati abbinamenti e combinazioni da utilizzare in cucina, in panificazione, in pasticceria e in mixology nei formati da 50 e 100 ml.



“Le nostre quintessenze, che presentiamo per la prima volta ad un appuntamento importante come il congresso internazionale di Milano” – spiega Tiziano Mita – “hanno numerosissimi utilizzi in cucina relativamente alle tecniche di preparazione, ai tempi e all’arricchimento dei piatti. Le quintessenze Pri.Ma. valorizzano la bravura degli chef e possono aiutare soprattutto il lavoro di tanti “artigiani” del gusto, come i pasticciere spesso alle prese col non facile compito di tradurre esigenze e aspettative dei clienti per soddisfarne gusti e preferenze”.

“Il nostro obiettivo” – gli fa eco Vito Cannillo – “è quello di portare in Italia quanto si sta già facendo all’estero: un metodo scientifico per pratiche antichissime al fine di rivelare i vantaggi dell’uso “non convenzionale” di alcuni alimenti e le potenzialità “inespresse” legate al loro gusto. Con il massimo rispetto per la “prima materia” per offrire benefici agli chef e ai loro clienti in fase di preparazione e assaggio dei cibi. Pensiamo al gusto degli alimenti come a un vettore su cui transitano non solo odori e sapori ma anche ricordi e sensazioni. Ricavare la “quintessenza del gusto” e usarla in cucina significa veicolare tutto questo, prima e meglio al nostro cervello. Significa migliorare la fase di percezione e costruzione del gusto che ha origine non solo tra naso e palato ma anche attraverso i riferimenti che gli attribuisce la nostra mente con numerosi benefici relativi al senso di benessere e alle emozioni che è capace di trasmetterci il piatto che stiamo assaggiando. Le prossime frontiere di Pri.Ma. e nello specifico del suo progetto di ricerca - conclude Cannillo - riguarderanno un supporto ad hoc per le aziende alimentari rispetto a due punti chiave: riduzione degli additivi chimici nella conservazione degli alimenti e studio sulle variabili legate a tempi e parametri nei processi di lievitazione. Confermiamo così lo stretto nesso tra scienza e gastronomia che ha ispirato l'intera iniziativa”.

Con Pri.Ma. si potranno allora conquistare palato, corpo ed emozioni dei clienti sulla scia di quanto diceva Patrick Suskind nel romanzo best seller "Profumo" :  
“Domina gli odori. Dominerai il cuore degli uomini”.

Appuntamento a Milano, 4 - 6 marzo con Pri.Ma. : #scopri, #crea e #gusta  
l'aroma giusto per profumare le tue opera d'arte in cucina.

---

Richiedi Catalogo e Listino Prezzi scrivendo a [valeria.tedone@prima.bio](mailto:valeria.tedone@prima.bio)

Business Development Manager  
Valeria Tedone  
[valeria.tedone@prima.bio](mailto:valeria.tedone@prima.bio)  
333 477 49 05

Ufficio Stampa  
Sabino Ferrucci  
[info@prima.bio](mailto:info@prima.bio)  
393 88 53 750