STARTUP CORATINA TRA LE ECCELLENZE DEL LIFESTYLE ITALIANO AL TASTE 2017

IL BRAND "PRI.MA. - NATURAL GASTRONOMIC ESSENCES" AMMESSO ALL'ESCLUSIVO SALONE GASTRONOMICO IN PROGRAMMA ALLA LEOPOLDA DI FIRENZE.

Venerdi 7 Marzo 2017

È tra i più accreditati eventi enogastronomici europei, vetrina di prestigio delle eccellenze del gusto e del lifestyle italiano e internazionale. Parliamo del "Taste", il salone di Pitti Immagine giunto alla XII edizione e in programma all'oramai "mitica" Stazione Leopolda di Firenze da sabato 11 a lunedì 13 marzo con numerose novità: dalle nuove pubblicazioni di settore, alla presenza dei più rinomati executive chef italiani, fino alla strategica collaborazione con l'ICE (Istituto Italiano Commercio Estero) che porterà tra gli stand delegazioni di buyers di oltre 20 paesi esteri dal Giappone, a Honk Kong, all'India, alla Thailandia.

Quasi quattrocento poi le realtà imprenditoriali che vi parteciperanno quest'anno. Per 80 di loro sarà il battesimo ufficiale all'avvenimento che fa da sempre della ricercatezza e dell'esclusività i propri tratti salienti. La partecipazione al salone è infatti legata al giudizio (positivo ovviamente) di una giuria ad hoc che prende in esame ogni singola richiesta premiando originalità, innovazione e unicità della proposta. Per molti ma non per tutti, verrebbe dunque da dire.

A superare il particolare test una startup pugliese appena nata che presenterà la propria "sfida gastronomica" ad un pubblico di esperti proveniente da tutto il mondo. Si tratta di "Pri.Ma. - Natural Gastronomic Essences" progetto nato in Puglia a Corato per la produzione di essenze aromatiche che spazia tra le scienze erboristiche, la tradizione culinaria e la neurogastronomia.

"Onestamente non immaginavamo un battesimo così importante." - ha commentato Vito Cannillo - fondatore e amministratore della startup - "Quando insieme allo chef Tiziano Mita, (Responsabile Gastronomico di Pri.Ma. ndr), abbiamo iniziato quest'avventura, tutto ci saremmo aspettati tranne che essere accolti subito in un contesto di questo livello. Un'altra conferma, dopo i positivi riscontri ottenuti ad Identità Golose a Milano che la ricerca, la tenacia e la passione premiano, a prescindere dal campo di applicazione".Pri.Ma. nasce infatti da una felice contaminazione tra diversi ambiti di studio (erboristeria, nutrizione e gastronomia) per fornire approcci nuovi al mondo della cucina attraverso estratti capaci, come dicono i fautori del progetto, "di regalare la

quintessenza del gusto degli alimenti (aromi floreali, agrumi, piante aromatiche, spezie e semi), saldando cibo, tradizione, scienza e benessere".

La particolare "sfida" inizia sabato 11 marzo nell'area "Taste Tour" (Stand D/42) della vecchia stazione fiorentina, dove la giovane realtà coratina, tra i protagonisti della gastronomia internazionale, metterà in vetrina un altro pezzo vincente del "made in Puglia".

Richiedi informazioni

BUSINESS DEVELOPMENT MANAGER
Valeria Tedone
valeria.tedone@prima.bio
333 477 49 05

UFFICIO STAMPA
Sabino Ferrucci
info@prima.bio
393 88 53 750