



**Rassegna Stampa Pri.Ma. - Natural Gastronomic Essences**

**| Novembre 2018**

# LA QUINTESSENZA DEL SAPORE

Connubio di gusto e benessere, i prodotti naturali a base di oli essenziali sono il risultato di una tecnica innovativa. Aggiunti come ingredienti o vaporizzati sui piatti, regalano aromi squisiti, con effetti benefici anche sulla salute.



L'AZIENDA **PRI.MA.**

### AL CENTRO DEL GUSTO

Figlia del gruppo erboristico "Forza Vitale", PRI.MA. nasce per ridare spazio e forma al gusto più autentico degli alimenti con l'estrazione degli oli essenziali di fiori, frutti e piante.



### L'ATTIVITÀ IN CIFRE

35

Le essenze di piante aromatiche, spezie, semi, agrumi e fiori prodotte dall'azienda.

700/1500

litri di miscela creati ogni giorno per poi essere distribuiti a ristoranti, rivendite e industrie alimentari.

300°C

La temperatura massima a cui possono essere sottoposte le essenze.

DA 15 A 500 ML

I formati disponibili dei dispenser delle essenze, in versione spray oppure con versatore.

MELAVERDE 2018 77

L'AZIENDA **PRI.MA.**



### SEMPLICE UTILIZZO

Le essenze PRI.MA. sono naturali al cento per cento. Il loro utilizzo è semplice: i pratici flaconi da 15.50 e 500 ml consentono di nebulizzare o versare i prodotti sulle preparazioni e all'interno degli impasti.

A cura di Laura Tajoli

**P**arola chiave: "microemulsione". Un gruppo di ricercatori e imprenditori pugliesi ha messo a punto una tecnica raffinata che consente di utilizzare gli oli essenziali anche in cucina. "È una rivoluzione", spiega Vito Cannillo cofondatore insieme a Tiziano Mita di PRI.MA. "Fino a oggi gli oli essenziali erano utilizzati in altri ambiti, come l'aromaterapia o i trattamenti rilassanti". E invece, nel comune di Corato (BA), il team di PRI.MA. ha elaborato un metodo scientifico che riesce a cogliere le più intrinseche e nascoste potenzialità di alcuni alimenti. Il risultato sono essenze alimentari composte unicamente da oli essenziali e sali minerali. "In sostanza, il processo di microemulsificazione consiste nell'abbinare l'olio essenziale all'alcol e al glicerolo per farlo diventare idrosolubile all'80 per cento. Con l'aggiunta della **Vitamina E naturale** siamo anche riusciti a renderlo stabile fino a 300° C", spiega Vito. I prodotti così ottenuti sono ideali per regalarli ai piatti: aroma e profumo. "Il progetto "Quintes-

senza" è questo, riunire in un solo prodotto i principi purificati della pianta".

Il fruitore finale, il consumatore, lo chef, la massaia, non devono fare altro che nebulizzare le essenze PRI.MA. all'interno degli impasti, nel corso della cottura del cibo, oppure anche al momento di impiattare. Il vantaggio è duplice, perché oltre a insaporire in maniera incomparabile, le essenze aromatiche hanno un effetto benefico sulla salute. "Per creare i nostri prodotti prestiamo attenzione anche alle recenti scoperte effettuate nel settore della **neurogastronomia**", spiega Vito Cannillo, "stiamo intraprendendo una serie di sentieri da poco tracciati per ottenere il perfetto connubio tra gusto e benessere".

### NEI TERRITORI DI ORIGINE

PRI.MA. è un nome che nasce dalle parole 'prima' e 'materia', un progetto che punta a ritrovare il **gusto puro e autentico** degli alimenti. Con l'innovativa tecnica estrattiva si colgono gli oli essenziali di fiori, spezie, semi, frutti e piante



#### VOGLIA DI SPERIMENTARE

Vito Cannillo e Tiziano Mita, fondatori di PRIMA. "Figli" di storie professionali differenti, hanno in comune la passione per il gusto, la creatività e il benessere in cucina. È una grande voglia di sperimentare tra i fornelli.

officiali. Nascono allora essenze di pepe, cannella, zenzero, salvia, ginepro, alloro, eucalipto, mandarino... "Aromi che conoscono un'infinita varietà di utilizzi in cucina", puntualizza Tiziano Mita, pastry chef che insieme a Vito Cannillo ha fondato PRIMA. "Con le nostre essenze è possibile dotare ogni preparazione di un tocco speciale, nel mondo dell'alta gastronomia ma anche in un ambito quotidiano e domestico". Il loro uso è davvero ampio. Ottime nelle preparazioni fredde, calde, a temperatura ambiente, sono stabili in cottura, diluibili in acqua e molto semplici da utilizzare. "Le essenze sono perfette anche da abbinare a un singolo ingrediente" specifica Tiziano. Per esempio, nella tazza destinata ad accogliere il latte freddo della colazione si può vaporizzare l'essenza di cannella, per avere così un pizzico di **sapore aggiuntivo**. E, ancora, le uova strapazzate diventano insolite e saporite se prima di essere messe in cottura le spruzziamo con l'essenza che preferiamo, come santoreggia, rosmarino, finocchio o cardamomo. Sono prodotti naturali al 100%. PRIMA, è infatti una linea composta da essenze di origine vegetale. In più, tutti gli oli essenziali utilizzati da PRIMA, possiedono la certificazione "Bio e Soil Association Food Organic", a garanzia della loro completa salubrità. ●

PRIMA, by Forza Vitale Italia S.r.l.,  
via Castel del Monte 194/C, Corato (BA).

## BANANA BREAD AL FARRO CON ESSENZA DI CANNELLA

#### INGREDIENTI

FARINA INTEGRALE DI FARRO 200 g  
BURRO 170 g  
ZUCCHERO MUSCOVADO 140 g  
UOVO 1  
LIEVITO IN POLVERE PER DOLCI 1 cucchiaino  
NOCI 10  
PANNA ACIDA O LATTE INTERO 80 ml  
QUINTESSENZA PRIMA CANNELLA 1 cucchiaino  
BANANE 2, piccole  
SALE E PEPE

#### PREPARAZIONE

In una ciotola (oppure nella planetaria) montate 140 grammi di burro e 110 grammi di zucchero mescolando velocemente fino ad ottenere una crema leggera. Quindi aggiungete l'uovo continuando a lavorare il composto e poi incorporate la farina di farro integrale, il lievito, i gherigli delle noci sbriciolati, la panna acida (oppure il latte). Quando il composto diventa omogeneo, aggiungete la Quintessenza di Cannella Pri.Ma e continuate a lavorare il composto per ancora un paio di minuti per permettere all'essenza di distribuirsi omogeneamente nell'impasto. Rivestite uno stampo per plumcake con carta da forno e versateci dentro il composto. Tagliate le banane a rondelle e adagiatele sulla superficie del plumcake. Spennellate la superficie del plumcake con il rimanente burro fuso e cospargete di zucchero muscovado. Infornate a 80 °C per circa 40 minuti quindi fate raffreddare e servite il dolce tagliato a fette.



PERSONE: 4  
DIFFICOLTÀ: media  
PREPARAZIONE: 15 minuti  
COTTURA: 12 minuti  
COSTO: basso



NOTIZIE DI CIBO



AMARETTO FASHION

Per il quinto anno **Disaronno** lancia una limited edition in vista da una maison della moda italiana. L'etichetta 2017 è firmata da Missoni. Il progetto sostiene l'organizzazione umanitaria Fashion for Development patrocinata dalle Nazioni Unite. [disaronno.com](http://disaronno.com)



MIELE PARLANTE

Se dopo avere gustato il contenuto (irresistibile) del vasetto **Miele Parlante** Non Apocritton siete curiosi di saperne di più, Inquadrate il codice QR stampato sulle confezioni. Il sito vi parlerà di tutto: dal luogo di provenienza, il tipo di apicoltori, la lavorazione e l'affinamento. [miele.it](http://miele.it)



LA QUINTESSENZA DELLA CUCINA

Una start-up pugliese ha dato vita al progetto di ricerca **PRIMA** (prima materia) che è sfociato nella produzione di alcune essenze per la cucina: diabib di frutti, fiori, ortaggi, specie ed erbe da utilizzare per amplificare il gusto: creare nuovi mix gastronomici. [prima.bio](http://prima.bio)

DAL CHICCO ALLA MOLECOLA

Un lampadario giapponese, formato da 640 chicchi di caffè, illumina il barone. Tutto intorno ci sono le aree dedicate al mondo in tazza: nel primo flagship store di **Lavazza** aperto a Milano si potranno scoprire tutti i segreti del caffè, dalla tostatura alla preparazione del classico espresso, dallo slow coffee alle novità molecolari. [lavazza.it](http://lavazza.it)



I LOVE JAPAN — LA NUOVA PIATTAFORMA E-COMMERCE NANBAN PORTA IN OCCIDENTE OGGETTI DI ARTIGIANATO E DESIGN GIAPPONESE. DAI QUADERNI AI TENUGU I TIPICI ASciugamani COLORATI. [nan-ban.com](http://nan-ban.com)



TREPIANI NEL TUFO

Ha aperto a Milano l'omonimo **Del Tuffo** ma dopo un debutto curato in Italia nel 2016 dal fratello, il giovane imprenditore viarese **Gianni Pizzarello**. La (a) donna è **Anna**, la sorella di Gianni, che si occupa e commercializza i prodotti locali come il tartufo bianco e dagli oltre 200 vini d'Italia in carta. [del-tuffo.com](http://del-tuffo.com)



Foto: M. Tiziano/FotoFotografica, G. Di Girolamo, M. Pizzarello/STUDIO LEONARDO

Lunedì, 2 Ottobre 2017

**CORRIERE** **extra**  
la vita green

## Essenze del Mediterraneo, nel piatto

Uno studio con un ateneo pugliese, poi l'idea: aromi e sapori ottimi anche per l'umore



**In laboratorio**  
Una essenza  
realizzata da  
Pri.ma  
[www.Prima.bio](http://www.Prima.bio)

Tanto vale cominciare dall'inizio. «L'azienda di famiglia (Forza Vitale, ndr)», racconta Vito Cannillo, fondatore e Ceo di Pri.Ma, «da quasi trent'anni attiva nel settore degli integratori fitoterapici, è stata coinvolta in un progetto universitario sull'uso degli aromi nelle terapie per persone con disturbi psicosomatici». Da lì alla neurogastro-nomia — ovvero l'effetto di aromi e sapori sulla mente — il passo è stato breve. Con il coinvolgimento dello chef Tiziano Mita (pastry chef presso il ristorante dell'hotel Borgo Egnazia di Savelletri di Fasano,



**Esperimenti** Il laboratorio di Pri.Ma a Bari

sempre in Puglia) è nata la linea di essenze aromatiche Pri.Ma, un'assoluta novità nel settore dell'alta ristorazione, in cui mancava, puntualizza Cannillo, «una linea di essenze che rinunciassero agli artifici degli aromi sintetici». In pratica: profumi da aggiungere ai piatti (o usare in cucina). E i cui effetti sono strabilianti. «La nostra essenza culinaria a base di melissa ha «inspirato» in chi l'ha provata sensazioni di relax e buon umore», racconta Cannillo. Destinate inizialmente ai professionisti della cucina, sono amate anche dai «food lovers» e richie-

ste da tante botteghe gastronomiche artigianali. Aggiunge Tiziano Mita: «Sul piano tecnico, i vantaggi delle nostre essenze sono la stabilità in cottura (da -30° a +300°), l'alto grado di miscibilità in acqua e la totale naturalezza. Una varietà di gusti e sapori che premia ed esalta l'abilità di chi sta in cucina». Oltre all'estro, grande anche la praticità d'uso e la gradevolezza del risultato finale. Per esempio: non a tutti è gradito il pepe, per i noti effetti sul naso. «La cottura sous vide (sotto vuoto, ndr) a bassa temperatura di quintessenze di pepe per il pollo ci ha permes-

so di mantenere intatto il sapore della spezia, limitando notevolmente al contempo la sua piccantezza, sgradita ad alcuni palati», spiega ancora Tiziano Mita che continua: «Il campo di utilizzo di Pri.Ma è pressoché illimitato: impasti, carne, pesce, marinature, gelati, insalate, cocktail». A questo punto, non rimane che chiedere quale userebbe lui se dovesse «riprodurre» un aroma di natura mediterranea: «Suggerisco le essenze che coniugano al meglio alcuni miei ricordi d'infanzia con i paesaggi e le atmosfere del Mediterraneo e della Puglia: limone, bergamotto, anice stellato, finocchio, cannella. Vi consiglio di provarle su semplici piatti dolci o salati: resterete anche voi meravigliati». [www.prima.bio](http://www.prima.bio)



20 FEB 2016 / 10:02

## Aromi: come influenzano il gusto. E in Puglia scoprono l'uso degli oli essenziali in cucina

Ampliamente utilizzati in cucina, gli aromi condizionano l'umore e stimolano i sensi, lo dimostrano svariate ricerche. Intanto si intensifica lo studio sull'uso degli oli essenziali. I primi progetti arrivano dalla Puglia.



DAL 1986 AD OGGI

GAMBERO ROSSO 30 ANNI  
DI SUCCESSI  
LA STORIA DEL GAMBERO ROSSO

TEMI CALDI



La Città della Pizza a Roma. In primavera 30...

2.3K

### Il progetto Italian Taste

Da cosa dipendono le nostre preferenze a tavola? Sono molteplici i fattori che influenzano il nostro gusto ed è compito del Siss (Società Italiana di Scienze Sensoriali) scoprire quali e in quale modo determinano le nostre scelte. Il progetto in corso presso l'ente si chiama Italian Taste, e si articolerà nei prossimi tre anni, coinvolgendo 3mila persone, per comprendere quali siano le cause del fallimento di tante diete e come trovare una soluzione per porvi rimedio. L'obiettivo finale è quello di aiutare persone con problemi alimentari a scegliere, seguire e portare a termine una dieta sana, equilibrata e adatta alle proprie esigenze, non solo fisiche ma anche gustative.

**L'aroma** - Fra le componenti che condizionano il nostro gusto, un ruolo fondamentale lo gioca l'aroma dei cibi. Un'indagine pubblicata su Food Research International ha infatti dimostrato che gli aromi, come quello alla vaniglia, possono modificare il nostro stato d'animo e avere conseguenze positive sull'umore. L'esperimento è stato condotto su alcuni volontari, sottoposti al test dello yogurt: il variare dei gusti in assaggio ha comportato reazioni differenti. Gli yogurt alla frutta hanno avuto effetti più o meno neutrali sulle persone, mentre quelli alla vaniglia hanno innescato in tutti un moto di soddisfazione e piacere. Un'altra caratteristica rilevante degli aromi è la loro capacità di soddisfare il bisogno di dolce, molto diffuso e altrettanto difficile da scongiurare. *"Nel caso del gusto dolce, ci si può "disabituarne" sfruttando le associazioni congrue"*, ha dichiarato il presidente Siss **Erminio Monteleone**, ovvero gli aromi. I profumi sono infatti i fattori che, insieme al sapore, innescano la sensazione di piacere e appagamento.

### Gli oli essenziali: il progetto Quintessenza

È da questa consapevolezza che nascono trattamenti rilassanti come l'aromaterapia, a base di oli essenziali. Gli aromi - oltre a rendere più gradevole il piatto ed esaltare i sapori - interagiscono con la sfera sensoriale dell'uomo, ed è per questo che sono da sempre utilizzati in cucina. Ecco perché, in Puglia, si inizia a sperimentare anche la strada degli oli essenziali - prodotti ottenuti per estrazione da materiale vegetale aromatico - attraverso il progetto di un team di ricercatori e esperti. **Antonio Salernoe Joseph Cannillo** sono i due biologi che, insieme al pastry chef **Tiziano Mita** e al nutrizionista **Vito Cannillo**, hanno dato vita all'iniziativa nel comune di Corato, in provincia di Bari. L'obiettivo *"è quello di portare in Italia quanto si sta già sperimentando all'estero: un metodo scientifico da applicare a pratiche antichissime al fine di rivelare i vantaggi dell'uso "non convenzionale" di alcuni alimenti e le potenzialità "inespresse" legate al loro gusto"*, ha dichiarato Vito Cannillo. Siamo nell'ambito della neurogastronomia, disciplina che studia le relazioni fra il nostro cervello e gli stimoli causati da profumi e nuance aromatiche, una scienza ancora da approfondire e sviluppare. E l'esperimento "Quintessenza" sembra essere riuscito, con l'applicazione in cucina di nuove tecniche, come *"la cottura sous vide a bassa temperatura di estratti alla quintessenza di mandarino per marinare il pesce, o quintessenze di gelsomino per un dolce come la spugna a base di farina di mandorle"*. Così ora il team è alle prese con la realizzazione di una start-up. Al momento, *"abbiamo allestito uno spazio in cui convivono e dialogano le classiche attrezzature di un laboratorio con quelle di una cucina affidata alle mani esperte dello chef Tiziano Mita"*.

a cura di **Michela Becchi**

Economia

## Nasce in Puglia l'innovativo progetto di un team di ricercatori per l'uso delle quintessenze in cucina

Un team di ricerca made in Puglia rivoluziona il "gusto" in cucina con un progetto per l'uso delle quintessenze da oli essenziali in cucina. Insieme a lavoro, uno staff di biologi, erboristi e il pastry chef chef Tiziano Mita

**Nasce in puglia, l'innovativo progetto di un team di ricercatori per l'uso delle quintessenze in cucina. obiettivo, una start-up tutta made in sud. "Domina gli odori. Dominerai il cuore degli uomini". Dall'incontro di chef e biologi, la "quintessenza" del gusto per gola e mente.**

Nasce in Puglia, l'innovativo progetto di un team di ricercatori per l'uso delle quintessenze in cucina. Obiettivo, una start-up tutta made in sud. *"Domina gli odori. Dominerai il cuore degli uomini"*. Parafrasando la frase di un celebre romanzo ("Profumo"), l'odore, il gusto e il sapore, non sono, come noto, sensazioni che toccano unicamente alcuni dei nostri sensi e hanno origine solo nel naso e nella gola, ma molto di più. Lo stesso vale per il termine cuore, "evocativo" di un'organo del corpo e di tanti altri possibili significati: appagamento, amore, nostalgia, palpitazione. A rimarcare questi semplici e antichi concetti, un team rigorosamente made in sud, formato da due biologi, **Antonio Salerno** e **Joseph Cannillo**, un pastry chef con esperienza internazionale, **Tiziano Mita**, e **Vito Cannillo** imprenditore del settore erboristico e nutrizionale, promotore dell'iniziativa. Insieme hanno dato vita agli inizi di febbraio in Puglia a Corato in provincia di Bari, a un programma d'avanguardia che vuole saldare gusto, arte culinaria e benessere, come non si era mai fatto fino ad ora. Tra innovazione e tradizione. Il progetto riprende alcuni fondamenti della neurogastronomia, scienza che studia le reazioni del nostro cervello di fronte agli stimoli provenienti dal cibo: forma, colore, odore, sapore. **Si parte estraendo da alcuni vegetali, frutti, fiori, ortaggi e piante officinali, il "meglio del loro contenuto" racchiuso in quintessenze a base di oli essenziali aromatici da utilizzare poi in cucina per amplificarne il gusto e aprire le porte a nuove combinazioni gastronomiche.** *"L'obiettivo"* - dice il Dott. Vito Cannillo, imprenditore, amministratore del laboratorio fitoterapico Forza Vitale sito in Puglia dove ha preso il via il progetto - *"è quello di dare rigore scientifico a pratiche antichissime per rivelare i vantaggi dell'uso "non convenzionale" di alcuni alimenti e le potenzialità "inespresse" legate al loro gusto. 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. Oggi allarghiamo le opportunità legate agli oli essenziali: non solo salute ma anche gusto e gastronomia. L'aspetto avanguardista del nostro progetto, sta nell'aver messo insieme stabilmente biologi, erboristi e chef per scoprire benefici, contaminazioni e nuovi scenari legati alle neuroscienze e utili alla gastronomia. Abbiamo allestito uno spazio in cui convivono e dialogano le classiche attrezzature di un laboratorio con quelle di una cucina affidata alle mani esperte dello chef Tiziano Mita. A breve costituiremo qui una start-up perché come ha sostenuto l'ideatore della neurogastronomia Gordon Shepherd "L'Italia deve essere tra le pioniere in questo tipo di ricerche per rispetto alla sua tradizione culinaria"*. Dello stesso avviso, Tiziano Mita, responsabile tecnico - gastronomico del progetto, pastry chef originario di Ceglie Messapica (Br), consulente e docente di pasticceria come nel caso della Scuola Internazionale di Cucina Italiana ALMA di Colorno in provincia di Parma, con all'attivo numerose e prestigiose esperienze all'estero. Tra queste spicca quella al fianco di uno dei più rinomati chef a livello internazionale, Pierre Gagnaire con cui Mita ha collaborato a Parigi nel suo ristorante in Rue Balzac. Qui impara rigore e rispetto per le materie prime. *"Le quintessenze"* - sostiene Tiziano Mita - *"hanno numerosissimi utilizzi in cucina relativamente alle tecniche di preparazione, ai tempi e all'arricchimento dei piatti. Abbiamo già provato tra gli altri, con test più che soddisfacenti, la cottura sous vide (sotto vuoto ndr) a bassa temperatura di quintessenze di pepe per il pollo che ci hanno permesso di mantenere intatto il sapore della spezia, limitando notevolmente al contempo la sua piccantezza, sgradita ad alcuni palati. Le quintessenze valorizzano la bravura degli chef e possono aiutare soprattutto il lavoro di tanti "artigiani" del gusto, come i pasticceri spesso alle prese col non facile compito di tradurre esigenze e aspettative dei clienti per soddisfarne gusti e preferenze"*. Sarà allora probabilmente vero: "domina gli odori, dominerai il cuore degli uomini".

Speciale Telenorba PRIMA  
Su Quintessenze PriMa





## Domina i profumi, dominerai il cuore degli uomini

Due biologi, Antonio Salerno e  
Joseph Cannillo, un pastry chef con



I cinque pionieri del programma di ricerca sulle quintessenze.

esperienza internazionale, Tiziano Mita, e Vito Cannillo amministratore del laboratorio fitoterapico **Forza Vitale** e promotore dell'iniziativa, hanno dato vita agli inizi di febbraio, a Corato in provincia di Bari, a un programma d'avanguardia che vuole saldare gusto, arte culinaria e benessere, fra tradizione e innovazione.

Il progetto riprende alcuni fondamenti della neuro-gastronomia, scienza che studia le reazioni del nostro cervello di fronte agli stimoli provenienti dal cibo: forma, colore, odore, sapore. Protagonisti **gli oli essenziali aromatici** di origine vegetale estratti da frutti, fiori, ortaggi e piante officinali e i vantaggi per il nostro benessere legato al loro utilizzo a tavola: tempi di preparazione, amplificazione del gusto e combinazioni gastronomiche.

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.

L'aspetto innovativo e avanguardista di questo progetto sta nell'aver messo insieme stabilmente un'equipe di biologi, erboristi e chef per scoprire benefici, **contaminazioni e nuovi scenari legati alle neuroscienze e utili alla gastronomia.**

## The FoodMakers Startup

# I profumi che vestono il cibo fatti da una startup pugliese

Un imprenditore, due biologi e un pastry chef danno vita a PRI.MA, la startup made in Puglia che vuole portare le quintessenze nelle cucine stellate

di Stefania Leo

Ritrovare ricordi, emozioni e salute attraverso gli odori e il cibo. Ispirati da questa idea, l'imprenditore **Vito Cannillo**, i biologi **Antonio Salerno** e **Joseph Cannillo**, il pastry chef **Tiziano Mita**, si sono ritrovati in un laboratorio di **Corato**, in provincia di Bari, e hanno iniziato a trafficare con provette e distillatori. Il risultato è **PRI.MA**, startup con l'obiettivo di saldare il gusto, l'arte culinaria e il benessere in modo innovativo.

**Un esempio di neurogastronomia - PRI.MA, crasi tra le parole "Prima Materia"**, muove i primi passi dalla **neurogastronomia**, scienza che studia le reazioni del nostro cervello di fronte agli stimoli provenienti dal cibo. Prendendo spunto dagli oli essenziali aromatici estratti da vegetali di ogni tipo (dai fiori agli ortaggi), li si applica alla cucina, **amplificando il gusto** e migliorando le combinazioni gastronomiche. Il team di PRI.MA lavora per **estrarre il meglio dalle materie prime vegetali**, sotto forma di quintessenze, ottenendo un distillato di gusto e proprietà organolettiche. Per chi se lo stesse chiedendo, **la quintessenza è un'elaborazione finita ottenuta con gli oli essenziali**. "È molto più volatile", ci spiega Vito Cannillo, imprenditore specializzato nel campo erboristico e fitoterapico. "Si tratta di una **forma più diluita** dell'elemento rispetto all'olio essenziale. La quintessenza si ottiene attraverso un processo di scorporo di parti di materia, in un'azione sia fisica che spirituale".

**Una marcia in più per gli chef - "Le quintessenze valorizzano la bravura degli chef"**, sostiene **chef Mita** che si è imbarcato in questa avventura con Vito Cannillo già due anni fa. In occasione di un evento aziendale organizzato nel laboratorio fitoterapico **Forza Vita** (di cui Cannillo è amministratore), PRI.MA iniziò a diventare qualcosa di più di un'idea in due menti diverse. "Invitai Tiziano a fare una preparazione per noi", ricorda Cannillo. "Personalizzò la serata, chiedendomi dei prodotti che usiamo in ambito salutistico per realizzare i suoi piatti: ne vennero fuori 6 portate con 6 quintessenze diverse. I commensali dovevano riconoscere la quintessenza. La cosa più scioccante è che tutti furono in grado di dire cosa c'era nel piatto".

**Ricerca e innovazione per una tecnica antichissima** - Per ottenere una quintessenza PRI.MA si fa **un'estrazione in corrente di vapore**: "Escludiamo l'utilizzo di solvente, sostanza che rinneghiamo anche in Forza Vitale". Con la realizzazione della quintessenza si va a bypassare il problema della non solubilità: "Grazie all'impiego di **nanotecnologie** in fase di lavorazione, siamo in grado di garantire una solubilità dei prodotti PRI.MA pari al 100%". Tuttavia non pensate che PRI.MA sia solo l'anticamera per un ristorante o per un laboratorio di piatti pronti, anche se chic e tecnologicamente sofisticati. "La nostra startup farà **ricerca** per scoprire l'applicazione delle quintessenze e delle essenze. Dal mondo vegetale, animale e ittico, ci spingeremo verso la sperimentazione di tecniche per la **cagliatura** e produzione di formaggi, così da intercettare e soddisfare anche le esigenze dell'industria alimentare artigianale", spiega l'imprenditore pugliese. **Contaminazioni in cucina** - L'ideatore della neurogastronomia **Gordon Shepherd** ha detto: "L'Italia deve essere tra le pioniere in questo tipo di ricerche per rispetto alla sua tradizione culinaria". E pare che la sua voce sia arrivata forte e chiara in uno dei laboratori più avanzati del campo. **"In ambito enogastronomico l'Italia ha perso la spinta della ricerca culinaria"**, riflette Cannillo. **"Noi vogliamo andare oltre e guardare al futuro. Le essenze che abbiamo preparato in laboratorio (oltre cento) sono il simbolo di un progetto innovativo**, che ha unito un'equipe di biologi, erboristi e chef alla ricerca di benefici, contaminazioni e nuovi scenari legati alle neuroscienze, applicabili alla gastronomia", racconta Cannillo. L'obiettivo è dare **un metodo scientifico a pratiche antichissime**. Sempre con il massimo rispetto della Prima Materia, s'intende.

# la cuoca galante

## prêt à manger

HOME

CHI SONO

RICETTE ▾

CURIOSITÀ ▾

TOCCO DI CHEF ▾

GALLERY



### PRI.MA di tutto ... a tavola decide il cervello !!

**PRI.MA** è il marchio di un'ambiziosa start up, presentata recentemente in Puglia, che lancia l'uso delle "quintessenze" in cucina, per evocare, a tavola, ricordi ed emozioni mediante l'utilizzo di aromi e profumi di vegetali, frutti, fiori, ortaggi e piante officinali, affermando, che i sapori e il **gusto** altro non sono che una straordinaria creazione del cervello. E voi lo sapevate ??

Punto di partenza è stato un incontro tra i biologi e gli chef, un incontro, che ha dato vita alla "quintessenza" del gusto: ossia uno spazio, dove convivono e dialogano le classiche attrezzature di laboratorio con quelle della cucina, affidata alle mani esperte dello chef **Tiziano Mita** e che, con la formula "**Domina gli odori e dominerai il cuore degli uomini**" intende affermare, che il gusto e il sapore non nascono solo nel naso e nella gola, ma, soprattutto, nella memoria, assicurando così, anche a tavola, profonde emozioni.

Ad averlo affermato, è stato questo prestigioso team di ricercatori, formato da **Antonio Salerno** e **Joseph Cannillo**, due biologi, da **Tiziano Mita**, pastry chef con esperienze internazionali e da **Vito Cannillo**, noto imprenditore del settore erboristico e nutrizionale e, attualmente, promotore di questa linea di prodotti d'avanguardia. Nella scelta di un ingrediente o di un piatto, insomma, sembrano entrare in gioco soprattutto **il cervello e il cuore**, perché entrambi servono, soprattutto, ad evocare intense sensazioni: come l'appagamento, l'amore, la nostalgia, secondo quanto ha ribadito la presentazione di questa start up di avanguardia, che desidera, soprattutto, saldare gusto, arte culinaria e benessere, come non si era mai fatto prima fino ad ora, attraverso un preciso percorso sensoriale tra innovazione e tradizione e riprendendo i principali fondamenti della neurogastronomia, ossia della scienza, che studia le reazioni del nostro cervello di fronte agli stimoli provenienti dal cibo e che comprende la forma, il colore, l'odore e il sapore dei singoli ingredienti.

Un ruolo fondamentale nell'analisi svolta, sembra, insomma, essere occupato dalla memoria, che, anche a tavola, pare, suggerirci ricordi, in grado di guidarci nella scelta di alcuni alimenti, fino a spingerci, poi, a scegliere determinati piatti o a ricercare specifici ingredienti, perché legati esclusivamente al piacere, che proviamo mangiando e in grado, di creare, persino, una sorta di ricompensa, originata soprattutto dalle nostre emozioni.

Aumentare, insomma, il profumo del cibo, per rendere più ricco il gusto, senza aggiungere calorie, ma ricorrendo unicamente all'uso di oli essenziali, che rappresentano il concentrato della parte aromatica della pianta e che sono già ampiamente noti per il loro utilizzo in cucina nelle tecniche di preparazione e nell'arricchimento dei piatti, valorizzando la bravura degli chef e degli artigiani del gusto. "*L'obiettivo della linea di prodotti **PRI.MA** – come afferma il **dott. Vito Cannillo**, imprenditore e amministratore del laboratorio fitoterapico **Forza Vitale** – "è quello di dare rigore scientifico a pratiche antichissime, per 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 di assaggio dei cibi. Proprio dalla fusione di queste due parole, prima e materia, nasce il nome del brand che identifica la linea di quintessenze, ovvero **PRI.MA** – Natural Gastronomic Essences, un incontro tra parole e soprattutto incontro tra cibo e mente. Noi pensiamo infatti al gusto degli alimenti come a un vettore su cui transitano non solo odori e sapori, ma anche ricordi, emozioni 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, come sappiamo, 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".*

Pay off della linea di prodotti **PRI.MA** è il motto "**scopri, crea, gusta**" che serve, ad ottenere, dalle oltre 100 essenze estratte, il "**miglior del loro contenuto**" che, racchiuso in quintessenze a base di oli essenziali aromatici, da utilizzare in cucina, saprà amplificarne il sapore ed aprire le porte a nuove combinazioni gastronomiche, seguendo i principi già affermati dalla neurogastronomia.

Cucinare con gli oli essenziali, insomma, rappresenterà un vero tocco di novità in grado di dare sapore ad ogni pietanza e "*l'Italia dovrà essere tra le pioniere, in questo tipo di ricerche, per rispetto alla sua tradizione culinaria*" esattamente come ha affermato **Gordon Shepherd**, il padre della neurogastronomia.

Facciamo, allora, anche noi spazio alle quintessenze sulle nostre tavole e al piacere, di assaporare emozioni, semplicemente respirando il profumo di un piatto.

di **Alessandro Novoli**

E' noto come Marcel Proust, nel primo capitolo del suo celebre romanzo "Alla ricerca del tempo perduto", narri l'episodio della petite medeleine intinta nell'infuso di tè, elevando a dignità letteraria il meccanismo della memoria involontaria, fatta di ricordi – con tutto il loro carico soggettivo, e quindi emotivo – attivati da una semplice sollecitazione sensoriale. Un tipo di esperienza alla portata di tutti che mostra quante complesse implicazioni psico-fisiche possano avere le dinamiche del gusto. A ricordarcelo più recentemente è poi arrivato **Gordon Shepherd**, neuroscienziato di fama mondiale, docente presso il dipartimento di Neurobiologia di Yale e autore del libro "All'origine del gusto": a lui si deve l'invenzione del termine **neurogastronomia**, ossia la disciplina che studia il complesso di meccanismi che presiedono alla **percezione del gusto, un processo complicato che coinvolge non solo i cinque sensi, ma anche memoria, emozioni e ricordi**, al punto da affermare che "i sapori vengono creati dal nostro cervello". In altri termini mentre mangiamo, spiega Shepherd, bocca, sistema respiratorio e cervello interagiscono: **il cervello mappa gli odori e col supporto degli altri sensi dà vita alla nostra percezione del gusto**. Le prospettive di ricerca su tali meccanismi sono ancora aperte e a tal proposito Shepherd ha lanciato una sfida al nostro Paese affermando che "L'Italia deve essere tra le pioniere in questo tipo di ricerche per rispetto alla sua tradizione culinaria".

Ispirandosi a questo per nulla scontato dialogo tra neuroscienze e cibo, il giovane imprenditore pugliese **Vito Cannillo**, i biologi **Antonio Salerno** e **Joseph Cannillo**, il pastry chef **Tiziano Mita**, hanno dato vita a **Corato**, in provincia di Bari, alla startup **PRI.MA** (acronimo tratto dalle parole **Prima Materia**), fondendo in modo innovativo gusto, gastronomia e benessere. PRI.MA nasce come spin-off di **Forza Vitale Italia Srl.** azienda affermata nel campo degli integratori alimentari, nata a Corato nei primi anni '90 come laboratorio di preparazioni erboristiche basate su metodologie estrattive tratte da antichi testi Spagyrico-Alchemici del 1600 ma riproposte con tecniche moderne, e poi sviluppatasi in un Dipartimento di Analisi e Ricerca volto a verificare qualità di materie prime ed estratti, con all'attivo collaborazioni con le Facoltà di Biologia, Farmacia e Tecniche Erboristiche dell'Università di Bari. Muovendo quindi dal campo erboristico e fitoterapico, Vito Cannillo – CEO dell'azienda, laurea in Economia e Legislazione d'impresa e master in Marketing Farmaceutico alla Bocconi di Milano – ha pensato di applicare l'esperienza del proprio team al campo della gastronomia attraverso **l'utilizzo in cucina delle quintessenze, ossia dell'anima delle materie prime vegetali**, una sorta di concentrato di aromi, qualità organolettiche e virtù salutari, del tutto biologico, ricavato attraverso un particolare processo di "distillazione" che va oltre l'elaborazione dei più noti oli essenziali. Il risultato è **qualcosa di estremamente "volatile" che però ha il potere di potenziare l'esperienza sensoriale** che la gastronomia è in grado di offrire. Abbiamo rivolto alcune domande a Vito Cannillo per cercare di saperne di più intorno a questo approccio orientato ad aprire nuove frontiere soprattutto nel campo dell'alta cucina.

**Il progetto PRI.MA ha la peculiarità di far interagire biologi e chef verso un fine comune che è quello del potenziamento del gusto attraverso l'utilizzo delle quintessenze: ci dica qualcosa in più sull'origine di questa ricerca gastronomica così particolare** Siamo partiti dalla moderna scienza della Neurogastronomia per caratterizzarne alcuni aspetti in un progetto di ricerca che studia le connessioni psico-emozionali nel sistema limbico, sede delle nostre memorie, attraverso la stimolazione dell'olfatto con le quintessenze. A ciò si aggiunge la ricerca dell'applicazione degli oli essenziali nelle preparazioni alimentari per tempi, textures, reazioni e conservazione. Tutto questo si svolge nel nostro laboratorio di Corato attraverso l'utilizzo di materie prime biologiche certificate provenienti da diversi paesi dell'Unione Europea e del mondo, mentre l'incontro dei nostri ricercatori con l'alta gastronomia è avvenuta grazie allo chef Tiziano Mita, con il quale è nato il confronto per l'uso delle quintessenze in cucina con un'attenzione alla materia prima naturale e bio che riconduca all'equazione "corretta alimentazione=migliore salute", unendo il tutto alla creatività e alla voglia di sperimentare nel rispetto delle tradizioni la ricerca di nuove emozioni da impiattare. È così che nasce PRI.MA.

**Per gli antichi alchimisti la quintessenza era la parte più pura della materia ottenuta dopo varie distillazioni ma in senso metaforico alludeva alla natura intima e profonda delle cose e alla loro perfetta espressione, soprattutto sul piano spirituale. Ci dia invece la sua definizione di quintessenza applicata al cibo...**

Se L'alchimia è una filosofia, la Spagyria (l'arte da cui prende spunto la preparazione delle Quintessenze) è una tecnica applicata al mondo vegetale che materializza la "metafora". Ottenere una quintessenza è un lavoro piuttosto complesso che consta nell'estrazione dell'olio essenziale dalla pianta scelta, dalla calcinazione della pianta residua per estrarne i sali minerali e la riunione di questi due principi nel terzo, che è l'alcool – nel nostro caso bio come anche gli oli essenziali – che fungerà da veicolo per il gusto e per l'aroma e al contempo volatilizzerà gli oli essenziali affinché stimolino attraverso l'olfatto retro-nasale le connessioni nervose cerebrali di cui abbiamo parlato prima. Il prodotto che otterremo sarà caratterizzato da una notevole volatilità olfattiva nonché da una spiccata ma equilibrata componente gustativa. Le applicazioni sono innumerevoli, dall'utilizzo tal quale vaporizzando la quintessenza su un'insalata, passando dalla marinatura di carne e pesce, per giungere al mondo della pasticceria e della panificazione. **A che genere di pubblico vi rivolgete? A tutta prima si potrebbe pensare che una ricerca del genere sia compatibile solo con un tipo di gastronomia iper raffinata nella quale il contenuto del piatto rischi quasi di smaterializzarsi. Non crede che i veri amanti del cibo attenti, oltre che al gusto, anche a ciò che si vede e si tocca, potrebbero avere qualcosa da ridire?**

Il mondo dell'alta gastronomia è maggiormente propenso alla ricerca e credo apprezzerà lo sforzo che i nostri ricercatori hanno fatto per spingersi oltre il confine e aver creato una perfetta fusione di due mondi: erboristico e gastronomico. Questo non è stato un passaggio immediato per il semplice motivo che tutti gli operatori coinvolti hanno dovuto abbandonare la loro "comfort-zone" e rimettere in discussione metodi e visioni. Detto ciò non credo che l'utilizzo delle quintessenze si possa rilegare soltanto a tale ambito in quanto rappresenta in primis la voglia di tornare alle radici, abbandonando l'utilizzo di aromatizzanti di sintesi per sfruttare invece le qualità degli oli essenziali biologici con il vantaggio che è possibile aggiungerli a quasi tutte le tipologie di preparazioni anche quelle "amatoriali". Noi per primi siamo amanti del cibo, così come amanti nella natura e di tutto ciò che essa ci offre – e ovviamente mi riferisco anche alle caratteristiche terapeutiche di molte piante che è il mondo da cui PRI.MA nasce. L'uso degli oli essenziali in cucina è ben diffuso, tuttavia verso gli stessi si è sempre creato molto scetticismo per due motivi principali: la difficoltà che spesso si incontra nella scelta delle dosi da utilizzare nonché nella loro instabilità in cottura con la tendenza ad ossidare e diventare sgradevoli. Le quintessenze risolvono entrambi questi problemi in quanto essendo opportunamente diluiti il loro uso è facilmente applicabile a vari ambiti gastronomici e soprattutto sono stabili in cottura. Sono consapevole che PRI.MA è un progetto complesso che necessita di una particolare predisposizione per essere compreso; l'errore in cui bisogna evitare di cadere è quello di credere che il prodotto non sia naturale o che sia una sofisticazione della cucina. E' semplicemente un modo alternativo per aromatizzare una preparazione con la consapevolezza di poter sfruttare fino a fondo le proprietà benefiche degli oli essenziali. **Avete già creato una linea di prodotti? In tal caso ci spieghi concretamente come saranno utilizzabili**

Da poche settimane PRI.MA è diventata una vera e propria spin-off: partendo dalla ricerca abbiamo sviluppato una linea di quintessenze naturali ad uso gastronomico, con un ampio ventaglio aromatico e soprattutto stabili in cottura. Le Quintessenze possono essere aggiunte a qualsiasi tipo di preparazione, dolce o salata, sia calda che fredda. La percentuale di utilizzo varia dallo 0.5% (per i prodotti soggetti a congelamento) al 3% (per i prodotti da forno). Le nostre ricerche stanno proseguendo in ambito tecnico- culinario per confermare come le quintessenze agiscano sulla struttura degli alimenti e sulla loro conservazione.

Non dimentichiamo che moltissimi oli essenziali – da erbe officinali e spezie – hanno proprietà antiossidanti che contribuiscono al mantenimento della salubrità degli alimenti e del nostro organismo. Infine con una varietà di 32 quintessenze, destinate a crescere, offriamo la possibilità di usare essenze spesso molto difficili da trovare come quella di May Chang, Gelsomino o Rosa Damascena. **Che tipo di riscontro ha avuto la vostra idea nel campo della ristorazione?**

**Intendo sia da parte degli chef che di quanti hanno avuto modo di assaggiare il risultato...** Durante i due anni di ricerca abbiamo avuto modo di far provare le quintessenze a un variegato numero di chef e tutti sono rimasti colpiti dalla volatilità delle nostre essenze e dall'armonia del loro gusto. Le nostre Quintessenze sono state ultimamente utilizzate dagli chef Giovanni Lorusso – del Memory Resort di Bisceglie – e Davide Scabin – del Combal.zero, oggi uno dei World Best 50 Restaurants, di Rivoli -, che hanno realizzato dei piatti sorprendenti come la Margherita di Cozze (Lorusso) e la Bisceglie Cherry Soup (Scabin). Chi ha avuto modo di assaggiare i risultati è sempre rimasto molto colpito dall'intensità aromatica e di profumazione delle quintessenze che in nessun caso diventano predominanti rispetto all'equilibrio del piatto in cui sono aggiunte. Il pubblico ci segue inoltre sulla nostra [pagina Facebook "PriMa"](#), animata da commenti e curiosità, mentre da poco è nato [un sito web](#) dedicato a PRI.MA e alla commercializzazione delle quintessenze da oli essenziali. Non rimane che scoprirne la varietà, per poi passare alla degustazione. Provare per credere.

GASTRONOMIA E SOLIDARIETÀ RACCOLTA FONDI PER AIUTARE DUE BAMBINE MALATE

# Le firme del Nordbarese al «Pranzo possibile» per Emma e Valentina

## Lo chef Zito, l'olio Muraglia e le essenze di Prima all'evento

**C**i sarà anche il marchio del Nordbarese sul «Pranzo possibile», l'appuntamento del 25 luglio con le grandi firme della cucina italiana organizzato a Fasano al solo fine di raccogliere fondi per aiutare due bambine malate. A rappresentare il territorio a Nord del capoluogo ci saranno il cuoco contadino Pietro Zito del ristorante "Antichi Sapori" di Andria, l'olio evo denocciolato dell'Antico Frantoio Muraglia di Andria e gli oli essenziali aromatici di origine vegetale prodotti a Corato da "Prima".

**LE FIRME** -Queste tre firme, unite agli artigiani dell'haute cuisine chiamati a raccolta dal gastronomo Paolo Marchi e dalla giornalista Sonia Gioia, metteranno a servizio di Emma e Valentina professionalità e cuore. Si tratta di un parterre di cuochi di primo piano a partire dai fratelli Cerea e il cognato Paolo Rota, del ristorante trisstellato "Da Vittorio" di Brusaporto, dello chef Davide Scabin del Combal Zero di Rivoli, della cuoca stellata Cristina Bowerman del Glass Hostaria di Roma e di quello che Alain Ducasse definisce "le plus grand confisier du monde" ovvero Corrado Assenza del Caffè Sicilia, in arrivo da Noto. Naturalmente ci saranno anche Andrea Ribaldone e Domenico Schingaro del ristorante Due camini di Borgo Egnazia. Per prenotare un posto alla tavola del "Pranzo pos-



**PRANZO BENEFICENZA** Sopra lo chef Pietro Zito e sopra Borgo Egnazia

sibile" basta dare il contributo di adesione (per info chiamare al 3922156074 o al 3469454567).

**IL LUOGO** -Fra le tante straordinarie dimore di Puglia, il luogo eletto per ospitare la seconda edizione dell'evento è Borgo Egnazia, per molte ragioni. La fama internazionale del Borgo. L'eleganza del luogo, che fa il paio con la formula dell'eccellenza del pranzo. La cifra gourmet del ristorante Due Camini, destinato a posizioni di primo piano nel panorama gastronomico regionale. Non ultima fra le ragioni che fanno di questo il luogo ideale per il "Pranzo possibile", la lunga tradizione di sostegno alla cultura e alle iniziative di solidarietà della famiglia Melpignano che non ha esitato

ad accogliere il progetto.

**IL PANIERE ALIMENTARE** -Il paniere alimentare a cui gli chef attingeranno per apparecchiare il "Pranzo possibile" porta la firma di piccoli e piccolissimi produttori e grandi firme della distribuzione come Longino&Cardenal - cibi rari e preziosi, gli artigiani della Macelleria Antonio Varvara di Altamura e le acque gourmet griffate Ferrarelle da sempre protagoniste dell'alta ristorazione. Ulteriore supporto al Pranzo l'esperienza dei grandi ristoratori pugliesi riuniti sotto le insegne dell'associazione Buona Puglia, e i professionisti del vino della Fondazione italiana sommelier.

**Aldo Losito**

**LA GAZZETTA  
DEL MEZZOGIORNO**



### **Pri.Ma, il progetto pugliese di neurogastronomia e ricerca**

È nato in Puglia un nuovo progetto imprenditoriale in campo gastronomico legato al settore della ricerca microbiologica e a quello delle neuroscienze.

L'iniziativa è opera di un team formato da due biologi, **Antonio Salerno** e **Joseph Cannillo**, un pastry chef con esperienza internazionale, **Tiziano Mita**, e un imprenditore del settore erboristico e nutrizionale, **Vito Cannillo**.

Insieme hanno dato vita agli inizi di febbraio in Puglia a Corato, in provincia di Bari, a un programma d'avanguardia che vuole saldare gusto, arte culinaria e benessere tra innovazione e tradizione.

Il progetto riprende alcuni fondamenti della neurogastronomia, scienza che studia le reazioni del nostro cervello di fronte agli stimoli provenienti dal cibo: forma, colore, odore, sapore. Protagonisti gli oli essenziali aromatici di origine vegetale estratti da frutti, fiori, ortaggi e piante officinali e i vantaggi per il nostro benessere legato al loro utilizzo a tavola: tempi di preparazione, amplificazione del gusto e combinazioni gastronomiche.

Si parte dal cuore degli alimenti per estrarre il "meglio del loro contenuto" ottenendo un perfetto distillato di gusto e proprietà organolettiche. Lo si fa con la produzione di quintessenze a base di oli essenziali da utilizzare poi in cucina.

Dalla fase sperimentale si è da poco passati alla produzione con la recente nascita del marchio PRI.MA - (fusione delle le parole "prima" e "materia") che ha già avuto i primi riscontri favorevoli da parte degli operatori del settore.

# newsfoòd.com

Nutrimento e Nutri-Mente

NEL PIATTO NEL BICCHIERE GUSTURISMO PROTAGONISTI AZIENDE E PRODOTTI

FATTI & MISFATTI \*LOMBARDIA



Gazzetta Normativa Alimentar

## Pri.Ma: oli essenziali per neurogastronomia si presenta a Identità Golose 2017 (Video)

Vito Cannillo: Le nostre essenze si prestano alla lavorazione a freddo ma impiegate, mantenendo inalterate le proprietà fino a 300 gradi, come quelle al forno, fritte o bollite



Vito Cannillo è un VIP (very important Pugliese) ... ad Honorem (la famiglia è di origine pugliese di Corato).

Intervista video di Giuseppe Danielli, Direttore e Fondatore Newsfood. com

Milano, 05 marzo. Un nuovo stand incuriosisce il nostro olfatto, durante il nostro girovagare a Identità Golose.

È lo stand allestito dall'azienda PRI.MA che affonda le proprie origini da tre generazioni di italoamericani e che si dedica, con esperienza, alla creazione di essenze che superino il concetto di olio essenziale e abbattano le frontiere della concezione moderna del gusto.

Un progetto ambizioso che, supportato da numerosi docenti universitari, porta l'innovazione nel gusto senza abbandonare le tradizioni della Puglia.

Il fondatore si chiama Vito Cannillo e ci spiega la ragione del proprio progetto: "PRI.MA supera l'idea dell'olio essenziale che, attraverso numerosi processi naturali (come la distillazione) e strumentazioni di precisione, viene lavorato fino a diventare un'essenza".

"Le nostre essenze vengono utilizzate in cucina per numerose preparazioni: si prestano alla lavorazione a freddo ma possono essere impiegate, mantenendo inalterate le proprietà fino a 300 gradi, anche in cotture più invasive e complesse, come quelle al forno, fritte o bollite. A freddo possono essere cristallizzate e mantenersi fino a un minimo di 30 gradi sotto zero ed essere utilizzate per la preparazione di gelati".

La conoscenza della materia prima e dei suoi limiti, costituiscono per l'Azienda PRI.MA, i maggiori motivi di soddisfazione, che sono percepiti, assieme all'educazione alimentare e la ricerca, come fattori altrettanto fondamentali, sia per l'azienda stessa che per i consumatori.

Edoardo Gaviano

Inviato Speciale a Identità Golose  
per Newsfood.com

## Cucinare è come dipingere.....

... e ogni alimento dona la quintessenza giusta per profumare una vera opera d'arte.



E' stato amore a prima vista con questa giovane azienda pugliese incontrata al congresso di Identità Golose, che con le sue essenze aromatiche promettono di farti percorrere nuovi sentieri del gusto per nuove entusiasmanti esperienze di sapore.

**PRI.MA** è il suo nome, ovvero Prima Materia, quella da cui hanno creato oltre 30 essenze grazie ad un innovativo processo di estrazione degli oli essenziali tra frutti, fiori, spezie e piante officinali.

Qualche esempio? Pepe, lime, cannella, zenzero, timo salvia, pepe nero bio, arancio bergamotto, lavanda! Un tripudio di profumi che possono donare un gusto autentico a molte preparazioni, sia casalinghe che in ristoranti di livello, stupendo sicuramente i vostri ospiti!

Il marchio **PRI.MA** include due vasi capovolti, a rappresentare l'univoco processo circolatorio. In sostanza la modalità estrattiva si compone di tre fasi: evaporazione, ricondensazione e ricaduta. Tramite correnti di vapore vengono estratti gli oli essenziali, successivamente miscelati con l'alcool e i sali minerali estratti dalla pianta; questa miscela bolle a bassa temperatura (in sottovuoto), evapora e si ricondensa in un moto circolatorio continuo, fino ad ottenere la quintessenza appunto dell'alimento. L'aggiunta di antiossidanti naturali garantiscono la stabilità in cottura fino a 300° mentre la quintessenza è utilizzabile tranquillamente sia a caldo che a freddo.

Dietro questa storia di successo ci sono due giovani appassionati imprenditori con due storie diverse, che il destino li ha fatti incontrare e poi beh, l'aver naso' ha fatto il resto.

Un altro esempio PRI.MA di come il cibo unisca, con un occhio di riguardo alla salute, al benessere insieme al valore aggiunto assoluto del sogno, delle emozioni e della curiosità. Dietro a tutto ciò anche un progetto di ricerca: un team di biologi, nutrizionisti e chef che grazie ai valori condivisi da PRI.MA lavorano alla neurogastronomia: una "nuova" scienza in grado di esplorare il rapporto tra cibo, mente e corpo, per comprendere come il cervello crea la percezione del gusto e come questo influenza positivamente le nostre emozioni e la nostra memoria. Magia e creatività in cucina quindi con questo invisibile tocco di gusto che può apportare freschezza e intensità ai vostri piatti. Bisogna solo liberare la creatività! Intanto sul sito troverete già qualche spunto per cominciare a sbizzarrirvi con queste meravigliose essenze.

Tutti gli oli essenziali, "cuore" delle essenze PRI.MA. sono in possesso di certificazioni BIO e SOIL ASSOCIATION FOOD ORGANIC a garanzia della totale qualità, salubrità e sostenibilità delle "materie prime" scelte nei processi produttivi

[www.prima.bio](http://www.prima.bio)

"Taste" è 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

## "Pri.ma." al Taste 2017, la startup coratina tra le eccellenze del lifestyle

«Onestamente non immaginavamo un battesimo così importante» ha commentato Vito Cannillo, fondatore e amministratore della startup

Condividi 48 Tweet +1 Invia le tue segnalazioni con WhatsApp al numero 3892.170.180

Stampa Biglietti da Visita On Line [SHOP NOW](#)

PRESSUP.IT € 9



### di LA REDAZIONE

Il brand "Pri.Ma. - Natural Gastronomic Essences" ispirato ai principi della neurogastronomia, ammesso all'esclusivo salone gastronomico in programma alla Leopolda di Firenze.

È tra i più accreditati eventi enogastronomici europei, vetrina di prestigio delle eccellenze del gusto e del lifestyle italiano e internazionale. "Taste" è 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 più recenti 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, ndr) 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 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".



OGGI SERENO  
MINIMA 12.3° MASSIMA 21.3° A CORATO

DIRE'

**Idea Auto**

multibrand

www.ic  
Corato

HOME NOTIZIE SPORT IREPORT AGENDA METEO VIDEO



ECONOMIA

## 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

CORATO - MARTEDÌ 7 MARZO 2017

18.55



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".



SPECIALE DISASTRO FERROVIARIO

Evidenza

Archivio News

Rubriche

Sport

Territori

ULTIMISSIME

Corato Under18: finisce 5-46 la 14ª giornata di campionato contro il Foggia • Nuovi arresti



HOME > ARCHIVIO NEWS > STARTUP PUGLIESE TRA LE ECCELLENZE DEL LIFESTYLE ITALIANO AL TASTE 2017

## Startup pugliese tra le eccellenze del lifestyle italiano al TASTE 2017



Sembra ser  
impossib  
finchè  
non viene f

Vieni a trova  
Via Lago Bai



www.realsecurity.it

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".

Domenica 12 Marzo 2017 Corriere Fiorentino

enica  
ireggio  
ori  
ale

La girandola del Carnevale anima ancora Viareggio, tra coriandoli, musica e naturalmente le maschere: è l'ultima giornata di festa, quella delle premiazioni. Oggi, dalle 15 in poi, sfileranno i carri in miniatura: il triplice scoppio del mini cannone darà il via al corteo delle piccole costruzioni

allegoriche, mentre sul palcoscenico in piazza Burlamacco via alla musica con Dino Mancino e la cover band The rock's avengers e gli AbbaDream. Alle 16.30 premiazione dei vincitori dei carri: sul palco saliranno gli artisti della cartapesta, a cui sono stati assegnati i premi



Il carro vincitore  
«Frontiere» di Alessandro Avanzini

speciali e i premi decretati dalla giuria. Gli hangar della Cittadella saranno aperti: i carri vincitori in prima e seconda categoria del Carnevale 2017 usciranno per un'ultima passerella davanti al pubblico. I musei della cartapesta e di Arte contemporanea Carnevalotto saranno aperti a tutti.

## Alla Leopolda

Fino a domani è aperto «Taste», il salone di Pitti Immagine dedicato al gusto. Sono sempre più i marchi che puntano su prodotti senza uova, latte, farina. Tra le novità: pasta fatta con legumi, insaccati vegan, caffè verde antiossidante

# BUONO E SANO LE FRONTIERE DEL CIBO

Quali gusti e quali prodotti troveremo prossimamente sugli scaffali di gastronomie di qualità? Con quali sapori impareremo a convivere e quali, tra i tradizionali, riscopriremo rigenerati da nuovi ingredienti? L'avanguardia dell'enogastromonia è in scena da ieri e fino a domani alla stazione Leopolda di Firenze dove è in corso Taste, il salone di Pitti Immagine dedicato al cibo di qualità. Tra le oltre 380 aziende presenti sono tanti i percorsi che addetti ai lavori e appassionati di produzioni di nicchia possono scegliere di fare. Tra cibi creativi, sapori a rischio estinzione e stravaganze si conferma come tendenza l'interesse a soddisfare l'esigenza di consumatori attenti alla qualità del cibo, cartina di tornasole di una sempre maggiore ricerca di benessere. Non mancano suggestioni a tema. Ed ecco Legù il primo alimento che «sembra pasta - ci spiega la sua ideatrice Monica Neri di Albisazze (Va) - ma pasta non è. Cento per cento naturale, trafilata al bronzo e prodotta in Italia, farfalle e penne sono prodotti con ceci, fagioli bianchi e piselli. Proteine vegetali spesso difficili da far mangiare ai bambini, ideali anche per diabetici e celiaci». È invece un potente antiossidante, brucia i grassi e rinforza i tessuti connettivi il «caffè verde» pre-

**Da sapere**  
Fino a domani la Stazione Leopolda di Firenze ospita «Taste», il salone del gusto. Tra i prodotti protagonisti di questa edizione quelli che fanno della sottrazione il punto di forza: gluten free o privi di lattosio, a base di cereali digeribili o poveri di grassi. Prodotti che comunque mantengono intatti gli standard di prelibatezza (nella foto lo stand Brio Gluten Free Bakery)



sentato in anteprima dalla Torrefazione Lady Café di San Secondo Parmense che fa testare ai visitatori speciali tisane ottenute con l'infuso. Mentre sono perfetti per una dieta vegana gli insaccati bio di Fabio e Piero Messina che a Montemurlo in provincia di Prato hanno riconvertito una ex macelleria in la-

boratorio biologico artigianale dando vita a salami vegan e gluten free. E poi i tartufi ricchi di vitamine della Italtartufi di Cagli nelle Marche che ha immaginato speciali chicchi del prezioso tubero per condire insaccati o miscelare in cocktail; i 32 oli essenziali della pugliese Pri.ma da spruzzare sugli ali-

menti, fino agli abiti da cuoco della toscana Wax More realizzati con fibre naturali secondo una produzione etica. Altro presidio di gusto i prodotti «Brio» senza glutine dei veronesi Giovanni e Paolo che debuttano con una linea artigianale di biscotti e salati senza uova, senza latte «eppure gra-

Citazione del brand Pri.Ma. in articolo su XII Ediz. Taste Firenze



**Info:**

**Ufficio Stampa**

Sabino Ferrucci

info@prima.bio

393 88 53 750

**[www.prima.bio](http://www.prima.bio)**