

# 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

## 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 distribuite 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.



**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 regalare 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 PRI.MA. "Figli" di storie professionali differenti, hanno in comune la passione per il gusto, la creatività e il benessere in cucina. E 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 PRI.MA. "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%. PRI.MA. è infatti una linea composta da essenze di origine vegetale. In più, tutti gli oli essenziali utilizzati da PRI.MA. possiedono la certificazione "Bio e Soil Association Food Organic", a garanzia della loro completa salubrità. ●

PRI.MA. 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 PRI.MA 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