

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

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-nimia — 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 rinunciava 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, finocchietto, cannella. Vi consiglio di provarle su semplici piatti dolci o salati: resterete anche voi meravigliati». www.prima.bio