

ARRIVA SUL MERCATO UN COPERCHIO TECNOLOGICO CHE CONSENTE DI CUCINARE CON PIU' GUSTO "UNICO" verrà presentato il 23 luglio alla stampa

(Milano, 20 luglio 2016) – Arriva sul mercato un coperchio tecnologico da poggiare sulle proprie pentole che consente di cucinare con più gusto regolando il vapore nella camera di cottura che si viene a creare. "Unico", questo il nome commerciale del coperchio, verrà presentato alla stampa il 23 luglio.

Buona parte della bontà e del successo del *food made in Italy* proviene dal modo in cui viene cucinato. E la tecnologia è di grande aiuto ai fornelli.

Il coperchio "Unico" regola la temperatura all'interno delle pentole, mantenendola sempre costante e non elevata. Questo principio permette agli alimenti di non perdere nessun nutriente, mantenendo il gusto originale ed i colori vivi senza l'aggiunta di condimenti che ne nasconderebbero le qualità organolettiche distintive. Una delle caratteristiche di Unico è la semplicità del suo utilizzo: grazie al suo peso ed al suo design, va poggiato sulla pentola (si adatta a qualsiasi pentola di diverse dimensioni) e si crea una camera di cottura regolando il vapore all'interno della stessa, vedi il video al link <https://youtu.be/HMkC7rDaghc>, realizzato da YouExpo.

Il tutto avviene sfruttando il principio dello scienziato Giovanni Battista Venturi (1746-1822), grazie a 8 fori (di dimensione e forma specifica) presenti al centro di Unico. Il vapore presente all'interno della pentola viene quindi aspirato attraverso i fori e mandato verso l'esterno dove, a contatto con l'ombrello (parte in acciaio che si trova sotto il pomolo), si crea condensa. Nella condensa c'è la separazione tra il vapore acqueo che va verso l'esterno (inodore) e la gocciolina fredda di acqua o olio (a seconda di cosa abbiamo in cottura) mista a sali minerali che torna all'interno della pentola attraverso i fori ed abbassa la temperatura, restituendo al cibo i sali minerali ed i sapori che altrimenti senza Unico andrebbero persi.

Si può utilizzare sempre per qualsiasi cottura e qualsiasi cibo, non ha controindicazioni, anche nelle procedure più semplici, per esempio se lasciato sulla pentola per scaldare liquidi evita che il liquido strabocchi.

La nuova produzione di Unico, ridefinita e modernizzata, verrà presentata il 23 luglio 2016 alle ore 11,00 a Pescara, Hotel Carlton, Viale della riviera 35.

Dal 1991 la EWC, azienda storica abruzzese, si è specializzata nella progettazione e produzione di tecnologie per la cucina. Unico ha ottenuto un Brevetto Europeo d'utilità Nutrizionisti e Biologi hanno testato e certificato quanto "Unico" migliora e rende ottimale la cottura di qualsiasi alimento come dimostrano le certificazioni presenti sul sito www.unicoesano.it. Questa Azienda dunque, Italiana e artigianale da sempre (www.ewcitalia.it), dopo 25 anni rinnova la sua immagine e quella del suo prodotto di punta oltre alla strategia di approccio al mercato, facendo un restyling completo e aprendo le porte anche al resto del mondo attraverso la vendita on line e siglando nuove partnership internazionali.

La Ewc per realizzare tutto questo, ha deciso di siglare un importante accordo di partnership commerciale e di comunicazione con Youexpo (www.youexpo.com) agenzia di comunicazione che, oltre ad aver realizzato moltissimi progetti di comunicazione per aziende food (visionabili sul portale www.youfoodit.com) presenti ad Expo2015 e a vantare clienti di primario livello in diversi settori merceologici, è anche da diversi anni l'agenzia di riferimento di molte aziende alimentari italiane e specifiche fiere di settore.