

# Allestire

## RawFood Corner by Epta

Una delle più innovative soluzioni presentate da Epta a Host 2015 è l'originale RawFood Corner, gioiello ideato per offrire show cooking emozionali all'interno di location retail. In dettaglio, il raw food, o crudismo, è una tendenza, sempre più



diffusa in Europa, che porta a prediligere il cibo crudo, confermato dai nutrizionisti essere ottimo per la salute ed il benessere, in quanto connotato da inalterate proprietà organolettiche, vitamine, enzimi e sali minerali che si perdono, invece, in fase di cottura. Esempio paradigmatico di "retail entertainment" il RawFood Corner si configura come un potente strumento di incentivazione del business, per creare luoghi unici dove il design, l'ambientazione e l'atmosfera concorrono a potenziare la customer experience.

Una soluzione completa, firmata Eurocryor, Misa e larp che risponde ai gusti del pubblico e ai nuovi stili di vita e di consumo. Il RawFood Corner è una minicucina super accessoriata, che si trasforma

in un piccolo teatro, dove il banco è il palcoscenico e lo chef si esibisce preparando e raccontando gustose ricette crudiste sotto lo sguardo di un pubblico attento e coinvolto in degustazioni.

I banchi tradizionali Eurocryor Bistrot e Torre, i plug-in larp a temperatura negativa VIC 150 e EIS 45.3 e la cella Misa KLM, completamente vetrata e predisposta con il nuovo sistema antibatterico Epta Food Defence, si fondono all'interno del RawFood Corner, a garanzia della perfetta conservazione degli ingredienti e delle preparazioni tipiche della cucina crudista. In tal senso, la sicurezza alimentare è un must per i tre brand, in linea con il concept "The Epta Way UP: preserving Food Value" che attraverso sistemi tecnologicamente avanzati assicura la massima qualità degli alimenti, promuovendone il valore.

[eptarefrigerations.com](http://eptarefrigerations.com)

Ritaglio stampa  
Testata: Allestire  
Pagina: 10  
Diffusione: 8000  
Data: Dicembre 2015