

## L'INDUSTRIA MECCANICA.it

### Effetto MasterChef

25 febbraio, 2015 - 11:30



Costan, Misa, brand del Gruppo Epta, protagonisti della quarta stagione di MasterChef Italia.

Una partnership strategica che trova la sua motivazione nel coniugare eccellenze tecnologiche e culinarie, a supporto della qualità e bontà delle creazioni degli aspiranti chef.

Dopo il successo delle precedenti edizioni, MasterChef Italia, ritorna con una nuova ed agguerrita schiera di aspiranti chef. Un evento mediatico che, in passato, ha già superato il milione e mezzo di ascolti e che oggi si presenta come un vero fenomeno culturale, dove l' "effetto MasterChef", sembra il principale indiziato del boom di iscrizioni agli istituti alberghieri.

Costan, da sempre sinonimo di massima qualità e soluzioni efficienti, è un vero marchio stellato, proprio come gli chef, grazie alle numerose certificazioni e in particolare Eurovent, programma di certificazione volontario europeo, costituito dalle principali industrie europee del settore della refrigerazione, che garantisce le prestazioni e la genuinità delle dichiarazioni rese dai costruttori.

Misa, star del settore HoReCa è specializzata nella produzione di celle frigorifere commerciali e sinonimo di sicurezza alimentare. Da sempre principio ispiratore dell'azienda, la sicurezza alimentare è infatti garantita dalla certificazione HACCP: un titolo prestigioso, che attesta che le soluzioni Misa sono progettate, realizzate ed installate, nel pieno rispetto degli standard di valutazione del metodo HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point).

Guidato dai tre famosi giudici **Carlo Cracco**, **Bruno Barbieri** e **Joe Bastianich**, la quarta edizione di MasterChef Italia resta la competizione culinaria più esplosiva di sempre. Capolavori gastronomici e ricette all'altezza solo dei cuochi più esperti, sono i key factor della trasmissione, garantiti da una corretta conservazione degli alimenti, grazie alle soluzioni firmate Costan e Misa.

"Questa collaborazione con MasterChef Italia ci rende ancor più orgogliosi. Massima qualità e eleganza espositiva sono per noi degli asset imprescindibili, che ci consentono di posizionarci fra i più importanti attori, al mondo, nel settore della refrigerazione commerciale per la distribuzione organizzata e per il canale Ho.re.Ca. L'eccellenza nell'eccellenza: questa è la vera tecnologia, a servizio della grande arte culinaria italiana", spiega **William Pagani**, International Sales & Marketing Director di Epta

Ritaglio stampa  
Testata: [industriameccanica.it](http://industriameccanica.it)  
Data: 25 Febbraio 2015