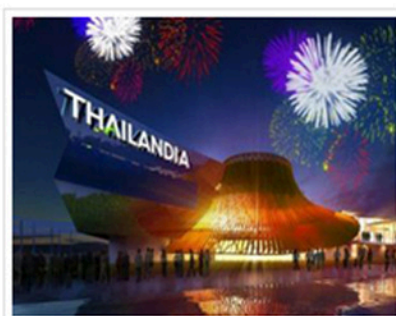




EPTA PER IL PADIGLIONE THAIANDESE A EXPO 2015

Pubblicato: Domenica, 03 Maggio 2015 18:36



Rispetto per l'ambiente, gusto, tradizione ed innovazione: Epta collabora con il padiglione Thaiandese ad Expo 2015 per l'allestimento della sua area espositiva. L'importanza del cibo si coniuga con l'impegno per la sua corretta esposizione e conservazione: un approccio responsabile, espresso all'interno della Food of the Future area e che trova una piena corrispondenza con il concept di Epta "The Epta Way UP: preserving food value", che attraverso soluzioni tecnologicamente avanzate, assicura una presentazione a regola d'arte e la massima freschezza e sicurezza degli alimenti, promuovendone il valore. Nello specifico, saranno installati i banchi a marchio Iarp EIS 42, a temperatura positiva, e EIS 45, a temperatura negativa, perfetti per esporre bevande prodotti ready to eat, tipici della cucina thailandese.

In linea con il claim dell'Esposizione Universale, il tema sviluppato all'interno dello spazio espositivo sarà infatti "Nutrire e Deliziare il mondo in modo sostenibile", per accompagnare gli ospiti lungo un viaggio che li porterà alla scoperta dei sapori e di un popolo millenario che si contraddistingue per una profonda devozione per la Natura e per il territorio. La cucina e l'agricoltura sono, infatti, i due elementi scelti per riflettere l'identità profonda del Paese, che trova una prima corrispondenza nello stile architettonico del Padiglione, ispirato al cappello tipico dei coltivatori di riso thailandesi, il ngob ed alle linee sinuose dei naga, le divinità uomini-serpenti portatori di fertilità.

Piero Triglio Godino – Presidente e Amministratore Delegato di IARP dichiara: "Un'alleanza, nata grazie al contributo della nostra sede di Cha-Am in Thailandia e di cui siamo particolarmente orgogliosi. Le nostre soluzioni concorrono ad armonizzare lo stile di vita contemporaneo thailandese e le sue radici profonde promuovendo la cultura dello street food, per degustazioni di cibi di qualità eccellente, preparati seguendo le ricette della tradizione e conservati nel pieno rispetto delle più stringenti norme di sicurezza alimentare."