



Un tour all'insegna del #FOODVALUE con EPTA @ HOST 2015

di redazione ZZ | 12 ottobre 2015 in Aziende · 0 Commenti

Condividi quest'articolo

- Twitter
- Digg
- Delicious
- Facebook
- Stumble
- Subscribe by RSS



Anche quest'anno Epta sarà presente a Host 2015, una delle più rilevanti esposizioni a livello internazionale dedicata al mondo della ristorazione e dell'ospitalità, che si svolgerà a Milano dal

23 al 27 ottobre 2015, a pochi metri di distanza da Expo 2015. Con 1.700 espositori provenienti da 48 Paesi e 133.000 visitatori attesi, la Manifestazione si conferma, infatti, come l'evento più atteso da tutti i player del settore Ho.Re.Ca.

All'interno della nuova area specifica per la refrigerazione di Host, ampliata a oltre 4.000 m², i tre brand di Epta (**Hall 2 M22 P15**) mostreranno in anteprima le loro soluzioni innovative nelle tre esclusive Foodcities dedicate: **Misa**, la città della conservazione perfetta, **Eurocryor** la città della presentazione ideale e **Iarp**, del merchandising di successo.

In dettaglio, le Foodcities si connotano per la massima food safety ed un'esposizione ottimale degli alimenti: gli inediti modelli a marchio Eurocryor, Misa e Iarp si integrano armoniosamente per creare l'originale **RawFood Corner**, il "regno" della chef Lorena Lariato, che Epta avrà il piacere di ospitare durante la manifestazione.

Importante esponente della cucina crudista sulla scena internazionale, la chef si esibirà ogni giorno in due showcooking, alle h. 11.30 ed alle 15, proponendo nuove e gustose ricette, per illustrare la particolare importanza che la refrigerazione riveste nella cucina raw. Si tratta di 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.

In tal senso, la corretta conservazione dei crudi diventa un must all'interno del corner Eurocryor, Misa e Iarp, assicurata dall'approccio responsabile "The Epta Way UP: preserving food value" che attraverso sistemi avanzati assicura la massima qualità degli alimenti, promuovendone il valore.

William Pagani, Epta Group Marketing Director dichiara: "Host si posiziona come una piattaforma esclusiva per illustrare l'eccellenza delle nostre nuove soluzioni Eurocryor, Misa e Iarp, appositamente concepite per il settore Ho.Re.Ca." e aggiunge "Vorrei inoltre dare un caloroso benvenuto la nostra gradita ospite, la chef Lorena Lariato che proporrà ogni giorno una rivisitazione dei piatti della tradizione italiana ed europea. I suoi showcooking saranno l'occasione per ribadire la centralità della refrigerazione in cucina nel preservare il #FoodValue."

Ritaglio stampa
Testata: zerosottozero.it
Data: 12 Ottobre 2015