

*News Site Corporate*

## « TOI AUSSI TU VEUX FAIRE LE CHEF ? » MISA GOLD SPONSOR DE L'ÉVÉNEMENT DE FORMATION D'ANTONINO CANNAVACCIUOLO

**Misa** sera **Gold Sponsor** de la deuxième journée de formation organisée et présidée par **Antonino Cannavacciuolo** le **19 Avril** prochain. La nouvelle édition se tiendra au **Stade olympique de Rome** : un lieu exceptionnel pour faire se rencontrer les restaurateurs de toute l'Italie, les aider à grandir, renforcer leur esprit d'équipe et faire face à tous les défis avec la détermination des vrais champions.

L'événement « **Toi aussi tu veux faire le chef ?** » se présente comme un important moment de partage pour discuter des choix stratégiques, techniques et pratiques qui sont à la base d'une activité toujours croissante. Au cours de la journée, Antonino Cannavacciuolo et ses conseillers révéleront aux aspirants ainsi qu'aux entrepreneurs du secteur de la restauration et de l'hôtellerie les ingrédients qui déterminent le succès d'une activité commerciale. Ainsi, pour transformer une cuisine en un lieu unique le chef doit être en mesure d'assumer le rôle de leader capable de motiver ses collaborateurs, avoir des compétences de design pour décorer avec style son environnement et, surtout, comprendre et satisfaire toutes les demandes du client avec des plats raffinés. En ce sens, **Antonino Cannavacciuolo** fera un cours articulé en **quatre showcooking en direct** sur une scène équipée pour l'occasion d'une cuisine professionnelle où est placée une **chambre froide Misa KLA avec Epta Food Defence**, pour garantir la meilleure conservation des produits de qualité.

Il s'agit plus précisément d'un **système antibactérien** aux ions d'argent disponible pour toutes les solutions **Misa**, conçu pour améliorer la sécurité alimentaire des produits stockés au sein des chambres froides. Le système **Epta Food Defence**, allié précieux de tous les professionnels du secteur **HoReCa**, prévient, combat et élimine de nombreuses espèces de bactéries, y compris les plus connues et dangereuses, pour une **protection totale** et permanente pendant toute la durée de vie de la chambre froide.

**William Pagani, Directeur du Marketing du Groupe Epta** commente l'événement : « *Cette nouvelle et prestigieuse collaboration avec un chef étoilé est à nouveau la*

*confirmation de l'engagement d'Epta pour la diffusion de la culture de la valeur de l'alimentation et de l'importance de la réfrigération en cuisine. La chambre froide Misa KLA avec son système antibactérien Epta Food Defence est idéale pour assurer la fraîcheur des ingrédients délicats de la tradition méditerranéenne, à la base de la cuisine innovante d'Antonino Cannavacciuolo – et, continue-t-il, - comme l'a précisé notre expert gourmet, le secret de chaque recette est la matière première : si les produits sont de qualité, parfaitement conservés, le résultat ne peut être qu'une harmonie de goût et de couleur ».*