

"PURE TU VUOI FARE LO CHEF?" MISA GOLD SPONSOR DELL'EVENTO FORMATIVO DI ANTONINO CANNAVACCIUOLO

Misa è stata **Gold Sponsor** dell'evento "*Pure tu vuoi fare lo chef?*", la seconda giornata di formazione organizzata e presieduta da **Antonino Cannavacciuolo**, tenutasi il **19 Aprile** presso lo **Stadio Olimpico di Roma**: una location d'eccezione per incontrare i ristoratori di tutta Italia, aiutarli a crescere, rafforzare lo spirito di squadra ed affrontare ogni sfida con la determinazione dei veri campioni. Lo **chef Cannavacciuolo** ha tenuto per l'occasione una lezione articolata in **quattro showcooking live** dal palco, attrezzato per l'occasione con una cucina professionale completa di **cella Misa KLA con Epta Food Defence**, a garanzia della corretta conservazione dei migliori prodotti.

In dettaglio, si tratta di un innovativo **sistema antibatterico** con ioni d'argento disponibile per tutte le soluzioni **Misa**, studiato per migliorare la sicurezza alimentare dei prodotti stoccati all'interno delle celle. Valido **alleato di tutti i professionisti del settore Ho.Re.Ca**, **Epta Food Defence** è in grado di prevenire, combattere ed eliminare numerose specie di batteri, inclusi i più conosciuti e pericolosi, per una **protezione totale** e permanente per tutta la vita utile della cella.

William Pagani, Group Marketing Director di Epta commenta: "*Questa nuova e prestigiosa collaborazione con uno chef stellato è un'ulteriore conferma dell'impegno di Epta nel diffondere la cultura del valore del cibo e la centralità della refrigerazione in cucina. La cella Misa KLA con sistema antibatterico Epta Food Defence è ideale per assicurare la freschezza dei delicati ingredienti della tradizione mediterranea, alla base dell'innovativa cucina di Antonino Cannavacciuolo - e continua - Come affermato dall'esperto gourmet, il segreto di ogni ricetta sono le materie prime: se i prodotti sono di qualità, conservati alla perfezione, il risultato non potrà che essere un'armonia di gusto e colore*".