

Moretti Forni a BITE 2026 con The Best Chef's Award: la tecnologia di cottura al fianco del gotha della ristorazione mondiale.

I forni serieS, Neapolis e CORE protagonisti dell'evento con l'esclusiva Cena di Gala realizzata in collaborazione con i top chef e pizza chef internazionali.

Il **15 e 16 settembre 2026**, all'Antica Corte Ortalli di Sant'Ilario d'Enza (RE), **Moretti Forni sarà protagonista di BITE 2026**, il festival che mette in dialogo alta cucina, pizza contemporanea, pasticceria, gelateria e mixology, riunendo alcuni tra i nomi più interessanti del panorama gastronomico italiano e internazionale.

Un'occasione per osservare da vicino come la tecnologia diventi sempre più parte integrante del processo creativo, a garanzia dell'affidabilità, della precisione e delle performance di cottura.

Nella prima giornata **BITE prenderà forma in una grande festa gastronomica diffusa**, aperta a 750 ospiti: **chef, pizza chef, pasticceri e maestri gelatieri** che lavoreranno nelle diverse station preparando le proprie creazioni in diretta. Nei talk, musica e momenti di confronto accompagneranno l'esperienza.

In questo scenario, le **tecnologie Moretti Forni** saranno strategiche per il lavoro di alcuni dei nomi più importanti della pizza contemporanea: **Ciccio Vitiello** di Cambia-Menti, **Daniele Del Gaudio** di Passione e Tradizione, **Roberto Davanzo** di Bob Alchimia a Spicchi, **Lorenzo Sirabella** di Dry Milano, **Gianni Di Lella**, **Jacopo Mercuro** di 180grammi e il team di **Oven - Pizzeria & Cocktail Bar** di Parma.

Il **16 settembre BITE cambia veste** con la novità di questa edizione: una **Cena di Gala realizzata in collaborazione con The Best Chef Awards**, riservata a 250 ospiti e costruita intorno a protagonisti stellati e riconosciuti dalle più importanti guide della scena gastronomica internazionale come **Salvatore Morello**, **Alvaro Clavijo** di El Chato a Bogotá, **Tala Bashmi**, **Hans Neuner** del ristorante Ocean in Algarve, **Davide Di Fabio** del ristorante Dalla Gioconda, **Nicolò Rotella** di 8½ Otto e Mezzo BOMBANA a Shanghai e il pastry chef **Kay Baumgardt**.

Anche in questa occasione, il **calore firmato Moretti Forni** sarà al fianco di alcuni dei talenti della serata. Tornano in scena **Roberto Davanzo** e **Ciccio Vitiello**, oltre agli attesissimi **Francesco Martucci** de I Masanielli e **Jacopo Chieppa**, chef del ristorante **Equilibrio**, una **stella Michelin**. A supportarli saranno **serieS, Neapolis e CORE**, tre tecnologie che declinano la cottura in maniera diversa, per la massima libertà espressiva.

In un evento costellato di grandi maestri della cucina, la tecnologia deve interpretare il prodotto, assecondare la visione di chi lo crea e garantire che ogni idea possa trasformarsi, con precisione, nel risultato desiderato.

Nell'incontro tra **grandi chef, cultura gastronomica e innovazione**, **Moretti Forni** continua a costruire la propria idea di **cottura d'avanguardia**.