

La cottura perfetta di Moretti Forni ad ExpoCook Roma 2025

Dal 23 al 26 marzo, Moretti Forni sarà protagonista della nona edizione di ExpoCook, presso Fiera Roma, Padiglione 6. L'azienda leader nella cottura professionale, conosciuta come la SmartBaking Company®, presenterà le sue più recenti innovazioni tecnologiche attraverso un programma di masterclass con alcuni dei più rinomati professionisti del settore.

In programma 20 imperdibili masterclass con pizza chef del calibro di Stefano Callegari, Alessandro Scuderi, Roberto Ferrone, Roberta Esposito e Valentino Tafuri. Un'occasione unica per scoprire tutte le potenzialità di serieS, Neapolis, CORE e serieT.

A completare l'esperienza, saranno esposti i modelli **serieX X100E** e **serieS S50E**, per mostrare al pubblico le più recenti innovazioni nel mondo della cottura professionale.

Nel corso dell'evento, verrà approfondito il ruolo centrale del **Refining**®, il processo brevettato che suddivide il ciclo di cottura in due fasi distinte e separate nel tempo, ottimizzando i flussi produttivi e migliorando l'organizzazione del lavoro. Questa modalità di lavoro permette di ridurre i tempi di servizio e garantire standard qualitativi perfetti e costanti.

All'interno della manifestazione si terrà anche la **quarta edizione del Pizza World Competition**, il prestigioso concorso internazionale che vedrà sfidarsi i migliori pizza chef del mondo con **l'ingrediente calore di Moretti Forni**.

ExpoCook 2025 sarà un'importante occasione di confronto tra **innovazione**, **tecnologia** e **nuove prospettive di business**, offrendo ai visitatori l'opportunità di scoprire come le soluzioni Moretti Forni possano facilitare il lavoro, migliorando qualità, efficienza e sostenibilità.

L'appuntamento è a Fiera Roma, dal 23 al 26 marzo, Padiglione 6.

Di seguito il programma completo:

