



Moretti Forni con la nuova versione di SerieS

I grandi professionisti e i pizzaioli presenti a A. B. Tech Expo di Rimini fiera con Cottura Futura

di Donato Troiano

Ultima Modifica: 17/01/2020

Nel fine settimana, al quartiere fieristico riminese di **Italian Exhibition Group**, da **sabato 18 al 22 gennaio, assieme a Sigep** (Salone Internazionale di Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè) torna anche **A. B. Tech Expo**, dedicata a tecnologie e prodotti per panificazione, pasticceria e dolciario.

Nello spazio riservato alle macchine e ai forni spicca la presenza di Moretti Forni (**hall b5-d5 stand 027-029**) che punta a far conoscere novità e *“soluzioni di business utili a creare un legame diretto con il cliente finale attraverso la fidelizzazione, la valorizzazione del prodotto e un’adeguata formazione specialistica”*.



statici, presenta in fiera in collaborazione di tanti grandi pizzaioli il nuovo format Cottura Futura

Le caratteristiche dei **forni SmartBaking** di **Moretti Forni** si basano sulla tecnologia elevata, l'innovazione e la sostenibilità.

Il commento di Mario Moretti



*I nostri forni SmartBaking – afferma il Ceo **Mario Moretti (nella foto)** – possiedono queste caratteristiche e rappresentano la soluzione di business ottimale per tutti i settori pizzeria, pasticceria e bakery”.*

In un mercato sempre più caratterizzato dalla necessità di skills avanzate l'azienda, leader nella cottura statica, presenta in fiera anche il nuovo format CotturaFutura®, “un momento di confronto tra professionisti e tecnologie verso il lavoro di domani”, spiega il CEO aggiungendo che “con questo nuovo progetto Moretti Forni si evolve in SmartBaking Solution Provider, offrendo soluzioni ottimali per tutte le necessità del cliente”. Non solo attrezzature, dunque, ma anche strumenti di lavoro tecnologicamente all'avanguardia, dal design ricercato e personalizzabili in base al tipo di produzione.

Moretti anticipa che le novità per l'edizione 2020 di A.B.Tech Expo comprendono anche la nuova **versione Icon del forno SerieS**, “tecnologicamente il più avanzato al mondo”, e il forno a tunnel SerieT. “Una serie – puntualizza – a cui è stato applicato un nuovo design. Il colore nero attribuito a diversi dettagli è stato utilizzato per esaltare l'acciaio inox e viene riproposto nella serigrafia sul vetro della porta, nei frontalini dei laterali e nel logo BlackBar Design, elemento iconico per tutta la gamma”.

Il format Cottura Futura con i professionisti della pizza

E proprio alla fiera di Rimini saranno presenti i più grandi pizzaioli d'Italia. Eccone una carrellata con gli appuntamenti per una cottura perfetta.



>FUTURA
L'EVOLUZIONE DEL CALORE
PROFESSIONISTI E TECNOLOGIE TRACCIANO UN PERCORSO VERSO LA COTTURA DI DOMANI

Sigep 2020
RIMINI FIERA
18 - 22 GENNAIO

MORETTI FORNI
The SmartBaking Company®

Franco RUBETTI Chef	Rossella ANTONIOLLO Dottoranda del Dipartimento di Scienze e Tecnologie	Valeria BUCALDI Istituto Culinario	Gerardo ASSONZA Culista Culista	Salvino IERZI Baker & Confectioner Baker & Confectioner	Domenico BATTIARDI Baker & Confectioner Baker & Confectioner	Luca BRUNETTO Baker & Confectioner Baker & Confectioner	Beniamino STALLI Baker & Confectioner Baker & Confectioner	Giuseppe BIGNARDI Baker & Confectioner Baker & Confectioner	Luca BOSCO Baker & Confectioner Baker & Confectioner	Roberto CALLEGARI Baker & Confectioner Baker & Confectioner	Tommaso CANNATA Baker & Confectioner Baker & Confectioner
Renzo LANTINI Baker & Confectioner Baker & Confectioner	Paolo GENTILE Baker & Confectioner Baker & Confectioner	Alessandro CORNIGLIANO Baker & Confectioner Baker & Confectioner	Manuela DE LUCA Baker & Confectioner Baker & Confectioner	Roberto VAGHINI Baker & Confectioner Baker & Confectioner	Giuseppe FUFFI Baker & Confectioner Baker & Confectioner	Maurizio GREGO Baker & Confectioner Baker & Confectioner	Giuseppe MERTINO Baker & Confectioner Baker & Confectioner	Mario ROSSIGNOLI Baker & Confectioner Baker & Confectioner	Paolo SACCO Baker & Confectioner Baker & Confectioner	Giuseppe GUSTI Baker & Confectioner Baker & Confectioner	Luca PISA Baker & Confectioner Baker & Confectioner
Roberto MARINELLI Baker & Confectioner Baker & Confectioner	Roberto PIZZALI Baker & Confectioner Baker & Confectioner	Luca DE LUCA Baker & Confectioner Baker & Confectioner	Manuela BERTI Baker & Confectioner Baker & Confectioner	Fabio ROCCO Baker & Confectioner Baker & Confectioner	Fabio ROCCO Baker & Confectioner Baker & Confectioner	Paolo LANTINI Baker & Confectioner Baker & Confectioner	Luca PISA Baker & Confectioner Baker & Confectioner	Giuseppe MERTINO Baker & Confectioner Baker & Confectioner	Roberto VAGHINI Baker & Confectioner Baker & Confectioner	Giuseppe GUSTI Baker & Confectioner Baker & Confectioner	Roberto PIZZALI Baker & Confectioner Baker & Confectioner

Sabato, giornata inaugurale, sarà presente nell'area Forni Moretti l'anima di **Na Pizz**, il pizzaiolo **Fabio Rocco**, che attualmente dirige i locali di **Rimini, Riccione, Cesena** e da poco anche **Faenza**. (leggere [Informacibo](#)).

COTTURA
>FUTURA
L'EVOLUZIONE DEL CALORE

RIMINIFIERA 18_22 GENNAIO 2020
Padiglione B5/D5 – Stand 027

FABIO ROCCO
Sabato 18.01
15:00: OSCAR - 450°C
la cottura perfetta

MORETTI FORNI
The SmartBaking Company®

Sigep
2020