



L'algoritmo di Morandin e Moretti Forni per i grandi lievitati

Il maestro Mauro Morandin ha studiato uno schema di cottura per facilitare la preparazione di panettoni e colombe, sfruttando la tecnologia dell'azienda marchigiana

Di **Ernesto Brambilla** - 5 Febbraio 2020

Colomba Mauro Morandin Moretti Forni forni grandi lievitati panettone

Durante l'ultima fiera del settore, il Sigep di Rimini, **Moretti Forni** ha presentato diverse novità. L'azienda di Mondulfo (PU), che produce **forni statici per pizzeria, pasticceria e piccola panetteria e grandi lievitati**, si concentra su raffinate tecnologie di cottura con i prodotti della **serie S**.

Si sceglie ogni singolo elemento

Infinite le possibilità di customizzazione del processo di cottura, con oltre 4 milioni di combinazioni possibili che permettono di realizzare preparazioni diverse contemporaneamente. Personalizzazione significa scelta di tutti gli elementi: piano di cottura, camera di cottura - in diverse altezze - numero di camere e specificità (per pizza, pane, pasticceria) e tipologie di cappa di aspirazione. Il design della versione serieS ICON sfrutta materiali scelti e progettazione ad hoc per ridurre il rischio di urti e minimizzare l'irraggiamento verso l'operatore.

Tra i plus tecnici, la progettazione pensata per ridurre anche l'impatto ambientale e massimizzare l'efficienza: in ogni istante della cottura il forno regola automaticamente l'energia necessaria in base alla quantità di prodotto infornato, **dando così la potenza necessaria** senza mai erogarne in eccesso, evitando sprechi di energia.

L'algoritmo del maestro Mauro Morandin

Ma a far notizia è il ciclo di cottura per grandi lievitati studiato con il maestro pasticcere Mauro Morandin. Quello che scherzosamente abbiamo chiamato "algoritmo" è un sistema completo dedicato alla cottura ideale del panettone e dei



grandi lievitati.

Spiegano dall'azienda che «la distribuzione ideale del calore in camera viene raggiunta grazie alla combinazione di una speciale superficie di cottura "a sandwich" con un set di resistenze dedicate. Viene gestita dall'elettronica intelligente che, come un pilota automatico, a seconda delle variazioni di temperatura determinate dalle variazioni di carico **autoregola i settaggi del forno fino alla fine della cottura** (minimizzando anche i consumi). Il ciclo di cottura non ha quindi un tempo definito, ma ha invece un curva di temperatura definita. Ad integrazione del sistema è stato concepito il "girapanettoni", che grazie alle apposite teglie **permette molto agevolmente ad un singolo operatore** di sfornare e girare immediatamente grandi quantità di panettoni».

 Ernesto Brambilla

