



Comunicato Stampa

## Moretti Forni a Identità Golose 2019

**Moretti Forni** sarà presente ad Identità Golose 2019, dal 23 al 25 Marzo, immancabili gli appuntamenti con Pizza-chef contemporanei come Alessandro Lo Stocco, Renato Bosco, Denis Lovatel, Alessandro Coppari e Chef stellati come Davide Oldani, Moreno Cedroni, Aurora Mazzucchelli, Nobuya Niimori, Andrea Aprea. Al fianco dei grandi professionisti ci saranno **serieS** e **PROVEN**.

**serieS** è il forno statico più evoluto al mondo per la cottura perfetta di pizza, pane, pasticceria e grandi lievitati. Studiato per ottimizzare i consumi e migliorare la sostenibilità ambientale serieS è caratterizzato da un design e una linea estetica accattivanti e moderni. Le funzioni di serieS garantiscono un risparmio energetico minimo del 35% e una velocità di produzione incrementata del 20% rispetto alla media dei forni non equipaggiati con l'innovativa tecnologia Eco®SmartBaking, che permette una gestione separata di cielo platea per gestire in modo efficiente e rigoroso non solo la temperatura ma anche la potenza, assicurando il pieno controllo durante tutte le fasi di cottura.

**PROVEN\_90** è la nuova versione a completamento della gamma della linea Home Professional (*Proven, cioè Professional Oven*), come alternativa al modello già esistente PROVEN\_60, ora disponibile nelle misure 90x60 centimetri. Il primo forno statico professionale al mondo con una tecnologia unica e brevettata, inseribile anche in ambito domestico per cuocere direttamente su platea (livello "0") ad alta temperatura fino a 400°C, con un impegno massimo di 5kW. Può essere utilizzato da professionisti per produzioni complementari o integrative così come da appassionati e amatori per cuocere prodotti eccellenti anche a casa.

**PROVEN\_90** infatti è progettato sia per l'incasso Built-in sia per essere integrato in apposite strutture dedicate: il Case Countertop o il Totem. Entrambi i supporti si distinguono per il loro design minimale e funzionale, facilitando al massimo e organizzando razionalmente ogni apposito accessorio studiato per perfezionare la cottura e per la massima funzionalità di esercizio del forno. La sonda al cuore intelligente e integrata all'elettronica, il kit panettone, dotato di apposito spillone e supporti per appendere capovolto il panettone, le pratiche pinze per teglia e pala per l'infornamento, la gamma di teglie e caricatori da pane e la spazzola con leccarda per raccogliere le ceneri dovute alla pirolisi, garanzia di una pulizia perfetta della camera di cottura.

### **MORETTI FORNI**

Moretti Forni è il leader mondiale nella produzione di forni statici per pizza, pane, pasticceria e grandi lievitati e brand di riferimento per i forni ventilati e a gas. Innovazione, affidabilità, sicurezza, design, sostenibilità, sono da sempre i valori-cardine che contraddistinguono la nostra Azienda.

Dal 1946, anno di fondazione del primo stabilimento nelle Marche, si sono alternate tre generazioni alla guida dell'azienda, oggi rappresentata da Mario Moretti che detta la vision e le linee guida aziendali. L'Azienda ha saputo imporsi sul mercato con modelli di acclarato valore tecnologico con l'obiettivo di portare il Made in Italy di qualità e la cottura perfetta in più di 120 Paesi nel mondo, con uno export pari al 75% della produzione.

"The SmartBaking Company" è il nostro payoff: promuoviamo la cottura intelligente in tutto ciò che facciamo, dalla progettazione del prodotto all'innovazione tecnico-scientifica, dal design al rispetto dell'ambiente, investendo costantemente in ricerca e capitale umano.



## Comunicato Stampa

Il nostro claim, coniato da Mario Moretti, “Il calore è un ingrediente®” ha rivoluzionato il modo di intendere la cottura nella realizzazione di prodotti made in Italy nel mondo come pizza, pane e grandi lievitati. La cottura non è più nota conclusiva di una ricetta, ma elemento che definisce l’intero processo e la riuscita della preparazione.

Le nostre soluzioni accompagnano il cliente in tutto il suo percorso: dalla formazione, all’acquisto fino all’assistenza post-vendita grazie ad una rete capillare di Centri di Assistenza Tecnica Autorizzata in Italia e nel mondo.

Per rispondere alle richieste di un mercato caratterizzato sempre più dalla necessità di skills avanzate nel mondo della cottura abbiamo creato il MorettiLAB - Learn&Bake, l’accademia della cottura che mette a disposizione la conoscenza dell’azienda di oltre 70 anni di storia della cottura per formare personale altamente specializzato e competente.

La cottura perfetta è il risultato garantito da tutti i nostri forni: una vasta gamma di prodotti per garantire al cliente la soluzione giusta alle proprie esigenze.

### **PROGRAMMA MORETTI FORNI AD IDENTITA' GOLOSE 2019**

#### **Sabato 23/03**

h 13:00 – Chef **Franco Aliberti**: “Omaggio a Milano”

h 15:00 – La cottura perfetta a 4 mani: Chef **Andrea Aprea** + Pizza-chef **Renato Bosco**

h 16:00 – Pizza-chef **Stefano Callegari**: “Sapori romani”

#### **Domenica 24/03**

h 13:00 – La cottura perfetta a 4 mani: Chef **Nobuya Niimori** + Pizza-chef **Denis Lovatel**

h 14:15 – Pizza-chef **Renato Bosco**: “Sfornare il pane: memorie e tanta passione”

h 15:00 – Chef **Davide Oldani**

#### **Lunedì 25/03**

h 13:00 – La cottura perfetta a 4 mani: Chef **Moreno Cedroni** + Pizza-chef **Denis Lovatel**

h 15:00 – La cottura perfetta a 4 mani: Chef **Aurora Mazzucchelli** + Pizza-chef **Alessandro Coppari**

*Federica Anniballi. Responsabile Ufficio Stampa*  
Cell. +39 333 2232610. [f.anniballi@morettiforni.com](mailto:f.anniballi@morettiforni.com)

Moretti Forni S.p.A. Via Antonio Meucci, 4. Mondolfo (PU). Tel. +39 0721.961611