



## COMUNICATO STAMPA

Moretti Forni con Marzia Buzzanca al party di Stefano Giovannoni

*Al Fuorisalone 2018, protagonisti la pizza della famosa pizzaiola abruzzese e il nuovo Proven 400°C*

**Marzia Buzzanca e Proven di Moretti Forni** sono tra i protagonisti del party più esclusivo della Milano Design Week, il **Giovannoni's Party** dell'Architetto e interior designer **Stefano Giovannoni** che in ogni edizione del Fuorisalone apre la sua casa show-room a giornalisti, architetti, visitatori e operatori vip per una serata di musica, creatività e arte.

**Marzia Buzzanca**, pluripremiata ambasciatrice di Slow Food che con il suo Percorsi di Gusto all'Aquila ha conquistato i 3 Spicchi del Gambero Rosso, **cuocerà le sue pizze** nel nuovo forno da casa **Proven 400°C**.

“Abbiamo deciso di partecipare al party di Stefano Giovannoni con un forno che riassume le caratteristiche di tecnologia e di design della nostra azienda che ha ben 70 anni di esperienza nella costruzione di forni”, spiega Mario Moretti, AD dell'azienda marchigiana che annovera nella sua produzione il rivoluzionario Neapolis progettato per la cottura della pizza napoletana e il Serie S Fource 4, leader indiscusso della cottura della pizza in pala e alla romana.

“Il nuovo Proven 400°C inaugura la nuova **linea Home Professional** disegnata da **Federica Anniballi di AP Architetti di Pesaro** ed è in pratica la miniaturizzazione del nostro forno professionale pensato per il built-in senza nessun compromesso in termini di qualità dei componenti, della tecnologia e dei risultati”, specifica Mario Moretti.

Il Proven rappresenta una rivoluzione per l'ambiente domestico in quanto raggiunge la temperatura di 400°C sfruttando la **usuale linea elettrica di casa** e un consumo contenuto in appena 3 kW che permettono una cottura perfetta di una pizza in appena 3 minuti.

Farina, acqua e lievito madre, originale accostamento degli ingredienti, attenzione costante all'aspetto salustico, un processo di lavorazione con lievitazione naturale a temperatura controllata non inferiore a 32 ore e l'esplosione di gusto e profumi della pizza gourmet sarà servita in spicchi artistici in due varianti: **Margherita in Burrata** con basilico fresco e pepe del Nepal; **Elisa**, creata in onore della padrona di casa Giovannoni, con quenelle di baccalà al latte, scorza di arancia, finocchietto, purea di carote e pepe affumicato. Passione, tradizione e innovazione, tecnica e sperimentazione trasformano la pizza in un vero e proprio piatto gastronomico.

### Chi è Moretti Forni

Moretti Forni, azienda marchigiana **nata nel 1946** con sede a Mondolfo (Pesaro – Urbino), è **leader** assoluta nella produzione di forni statici per pizzeria, pasticceria e lievitati in 120 paesi nel Mondo. Innovazione, affidabilità, sicurezza e sostenibilità sono da sempre i valori dell'azienda diffusi anche dal **Moretti Lab-Learn and Bake**, l'accademia di casa Moretti dedicata alla cottura perfetta e alla formazione di professionisti del mondo della pizza e dell'arte bianca.

Nella Milano Design Week 2018 Moretti Forni e Marzia Buzzanca sono testimonial del contest **Factor® | FoodFurnitureFuorisalone** dedicato all'Eccellenza del Fare Italiano.