

HOME ([HTTPS://WWW.FOODAFFAIRS.IT/](https://www.foodaffairs.it/))
/ 2021 ([HTTPS://WWW.FOODAFFAIRS.IT/2021/](https://www.foodaffairs.it/2021/))
/ MAGGIO ([HTTPS://WWW.FOODAFFAIRS.IT/2021/05/](https://www.foodaffairs.it/2021/05/))
/ 6 ([HTTPS://WWW.FOODAFFAIRS.IT/2021/05/06/](https://www.foodaffairs.it/2021/05/06/))
/ DA MORETTI FORNI GLI AMBASCIATORI DEL GUSTO A SCUOLA DI PANE
([HTTPS://WWW.FOODAFFAIRS.IT/2021/05/06/DA-MORETTI-FORNI-GLI-AMBASCIATORI-DEL-GUSTO-A-SCUOLA-DI-PANE/](https://www.foodaffairs.it/2021/05/06/da-moretti-forni-gli-ambasciatori-del-gusto-a-scuola-di-pane/))


DA MORETTI FORNI GLI AMBASCIATORI DEL GUSTO A SCUOLA DI PANE



PUBLISHED ON 6 MAGGIO 2021 ([HTTPS://WWW.FOODAFFAIRS.IT/2021/05/06/DA-MORETTI-FORNI-GLI-AMBASCIATORI-DEL-GUSTO-A-SCUOLA-DI-PANE/](https://www.foodaffairs.it/2021/05/06/da-moretti-forni-gli-ambasciatori-del-gusto-a-scuola-di-pane/))

BY FOODAFFAIRS.IT ([HTTPS://WWW.FOODAFFAIRS.IT/AUTHOR/WP_277318/](https://www.foodaffairs.it/author/wp_277318/))



Partito ufficialmente il progetto di

 [\(https://www.foodaffairs.it/\)](https://www.foodaffairs.it/) formazione **“Bread to Chef”**, dedicato agli **Ambasciatori del Gusto e alle loro brigate.**

 Moretti Forni offre un supporto concreto al settore della ristorazione, aprendo le porte  [\(mailto:foodaffairsmag@gmail.com\)](mailto:foodaffairsmag@gmail.com)

FOOD AFFAIRS
E' MEDIA PARTNER
DI

del **MorettiLAB** agli Associati ADG che, fino a giugno, parteciperanno a lezioni incentrate su **tecniche e tecnologie per realizzare un pane di qualità nel proprio ristorante.**



(<http://www.aquafarmexp.digital-preview/>)

*“Siamo convinti che essere sostenibili significhi soprattutto essere adeguati al momento e al contesto in cui si opera”, afferma il CEO Mario Moretti, “Così abbiamo sentito il dovere etico-morale di fare qualcosa di concreto per un settore che vive un momento molto particolare. Ci siamo chiesti cosa potessimo mettere in campo e visto che ormai da oltre 10 anni, da quando esiste MorettiLAB, la nostra offerta comprende anche la formazione, abbiamo deciso di proporre dei workshop di **approfondimento sulla realizzazione del pane come nuovo trend in ambito ristorativo**”.*

Nell'alta ristorazione, infatti, il pane è sempre più interpretato come vero e proprio “piatto”, ricavandosi un ruolo ben preciso in carta. **Servito tiepido a inizio servizio o come portata, negli ultimi anni il pane si è guadagnato sempre più attenzione da parte dei grandi Chef** che, spesso, preferiscono produrlo in proprio per offrire un prodotto

 esclusivo alla propria clientela.
(<https://www.foodaffairs.it>)




(<mailto:foodaffairsmag@gmail.com>)

I workshop, infatti, hanno riscosso un immediato successo: negli appuntamenti che si terranno fino a giugno si alterneranno 40 Chef di eccellenti realtà italiane, molte delle quali insignite delle Stelle Michelin. Tra i nomi più noti **Andrea Aprea, Mariella Caputo, Alessandro Gilmozzi, Luca Marchini, Solaika Marrocco, Andrea Medici, Matteo Sormani, Eleonora Andriolo** e tanti altri.

📁 FOOD AFFAIRS

([HTTPS://WWW.FOODAFFAIRS.IT/CATEGORY/FOOD-AFFAIRS/](https://www.foodaffairs.it/category/food-affairs/))

ARTICOLI CORRELATI

(<https://www.foodaffairs.it/2021/03/15/fonte-regina-staro-si-rifa-il-look-nuovo-formato-dedicato-al-mondo-del-fuoricasa/>)

Fonte Regina Staro si rifà il look, nuovo formato dedicato al mondo del fuoricasa
(<https://www.foodaffairs.it/2021/03/15/fonte-regina-staro-si-rifa-il-look-nuovo-formato-dedicato-al-mondo-del-fuoricasa/>)

(<https://www.foodaffairs.it/2019/12/16/thefork-fa-il-bilancio-del-rapporto-tra-italiani-e-ristoranti-nel-2019-ecco-chi-e-dove-va-a-mangiare-fuori-cosa-e-come-prenota/>)



(<https://www.foodaffairs.it>)



TheFork fa il bilancio del rapporto tra italiani e ristoranti nel 2019. Ecco chi e dove va a mangiare fuori, cosa e come prenota



(<https://www.foodaffairs.it/2019/12/16/thefork-fa-il-bilancio-del-rapporto-tra-italiani-e-ristoranti-nel-2019-ecco-chi-e-dove-va-a-mangiare-fuori-cosa-e-come-prenota/>)
(mailto:foodaffairsdel@protonmail.com)