

Da Moretti Forni gli Ambasciatori del Gusto a scuola di pane

Le brigate dei migliori ristoranti d'Italia al MorettiLAB di Mondolfo (PU) per i sette appuntamenti di Bread to Chef

06-05-2021



Le brigate con Luca Marchin e Giuseppe Carrus

Partito ufficialmente il progetto di 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 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.



“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”.



Lezione di focaccia alla genovese

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.



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](https://www.identitagolose.it/sito/it/6/1675/chef-e-protagonisti/andrea.html) (<https://www.identitagolose.it/sito/it/6/1675/chef-e-protagonisti/andrea.html>), [Mariella Caputo](https://www.identitagolose.it/sito/it/6/22093/chef-e-protagonisti/mariella.html) (<https://www.identitagolose.it/sito/it/6/22093/chef-e-protagonisti/mariella.html>), [Alessandro Gilmozzi](https://www.identitagolose.it/sito/it/6/1604/chef-e-protagonisti/alessandro.html) (<https://www.identitagolose.it/sito/it/6/1604/chef-e-protagonisti/alessandro.html>), [Luca Marchini](https://www.identitagolose.it/sito/it/62/11405/ristoranti/l-erba-del-re.html?p=0&q=marchini&hash-city=cs-city-modena&) (<https://www.identitagolose.it/sito/it/62/11405/ristoranti/l-erba-del-re.html?p=0&q=marchini&hash-city=cs-city-modena&>), [Solaika Marrocco](https://www.identitagolose.it/sito/it/6/21317/chef-e-protagonisti/solaika.html) (<https://www.identitagolose.it/sito/it/6/21317/chef-e-protagonisti/solaika.html>), **Andrea Medici**, **Matteo Sormani**, **Eleonora Andriolo** e tanti altri.





Identità Golose

L'articolo è a cura di *Identità Golose*, la testata che organizza il congresso internazionale di alta cucina, edita il sito www.identitagolose.it (<http://www.identitagolose.it/>) e la Guida Identità Golose (<http://www.guidaidentitagolose.it/>) online, oltre a firmare numerosi altri eventi in Italia e all'estero

Condividi

Like 0

Tweet

Condividi

PARTNERS

Moretti Forni