

CORPORATE IMPRESA E MANAGEMENT IN EVIDENZA INTERVISTA

Moretti Forni, fare impresa con calore

 Elena Delfino 10 Marzo 2022

  



Nell'era di Masterchef e del food "instagrammabile", della tracciabilità e delle materie prime a chilometro zero, c'è un ingrediente invisibile ma che fa la differenza nella preparazione di un piatto: il **calore**. "Il calore è davvero un ingrediente – spiega **Mario Moretti** (nella foto), amministratore delegato di Moretti Forni, fra le principali aziende per le tecnologie di cottura dei prodotti lievitati -. E per un prodotto perfetto deve essere di ottima qualità".

Dal 1946 la mission di Moretti Forni è rendere perfetta ogni cottura applicando la precisa armonia tra innovazione ed esperienza. Nel 2021 l'azienda, con sede a Mondolfo (Pu), ha fatturato 22 milioni di euro, con un export del 72%. Ha importatori esclusivi in 110 Paesi nel mondo, filiali negli Stati Uniti e in Australia, occupa 120 persone. "I nostri principali clienti sono gli operatori della ristorazione industriale, le grandi catene, ma da qualche tempo le nostre proposte si rivolgono a un pubblico sempre più ampio, anche di privati, con forni home professional", spiega Moretti. Il focus è sui prodotti a base di farine, che oggi attira l'interesse non solo dei professionisti del food ma anche di appassionati di cucina.

Quella della Moretti Forni è una delle storie imprenditoriali italiane che partono da una scintilla di genialità del fondatore e poi crescono di generazione in generazione coniugando innovazione, standardizzazione dei processi, attenzione alle esigenze del settore di competenza.

Moretti, che cosa chiede oggi il mercato?

Che si parli di forni industriali o home professional, la direzione oggi è quella della sostenibilità, intesa soprattutto come risparmio energetico e utilizzo di energia pulita. In un certo senso, lo aveva già intuito mio nonno Placido, quando in un piccolo laboratorio artigiano di Pesaro realizzò e brevettò il primo forno da pasticceria elettrico, mentre tutt'intorno a lui fornai e panettieri utilizzavano quasi esclusivamente forni a legna. Sono i primi anni '90 quando presentiamo sul mercato i primi forni elettronici, vera e propria svolta nella regolazione delle temperature. Oggi siamo in grado di fornire sistemi di cottura integrati, in grado di abbattere il consumo energetico di oltre il 35%.

Tra i vostri clienti ci sono molte catene di ristorazione. Qual è la vostra leva differenziante per loro?

Indipendentemente dal nostro target, quello per cui lavoriamo sempre e da sempre è portare innovazione nel nostro settore. Per farlo investiamo tanto in ricerca e sviluppo. L'ultima frontiera è l'IOT (Internet of Things) che ci ha permesso di realizzare strumenti intelligenti, in grado di interagire con il cibo, rilevando dove richiede un tipo di temperatura e dove un altro. Per le catene di ristorazione,



programmi di cottura in tutti i locali, con una gestione da remoto. In questo modo, anche il personale non specializzato potrà infornare senza problemi, garantendo sempre lo stesso standard qualitativo e aumentando la produttività.

Quali sono i vostri progetti futuri?

Continueremo a lavorare su ricerca e divulgazione, insieme a top chef e ingegneri, convinti che questo tipo di contaminazione paghi anche in termini di cultura, non solo di performance. Nel 2011 abbiamo dato vita alla prima accademia della cottura "Moretti LAB – Learn And Bake", ideata per diffondere sempre più consapevolezza sull'importanza del calore come ingrediente e aperta ad allievi di tutto il mondo per seguire workshop su pizza, pane e pasticceria dei più importanti trainer. CotturaFutura è invece l'incubatore permanente di ricerca che abbiamo sviluppato insieme ai maggiori professionisti del settore. In questo modo la ricerca tecnologica diventa patrimonio diffuso per approdare ad un pubblico di utilizzatori sempre più ampio, che ne condivide i valori fondanti. Crediamo fermamente che chiunque utilizzi un forno Moretti abbia un pezzo di futuro in mano.

RELATED TOPICS

[AZIENDA](#)[MARIO MORETTI](#)[MORETTI FORNI](#)[PESARO](#)[Facebook](#)[Twitter](#)[Linkedin](#)[Mix](#)

Related Posts

