

Moretti Forni propone il Bread to Chef con gli Ambasciatori del Gusto

di Redazione - 11 Novembre 2022



Brigate di Luca Mastromattei, Daniele Citerioni, Giovanni Peggi

Moretti Forni leader nella produzione di forni statici per pizza, pane, pasticceria e gastronomia è sempre più vicina alla ristorazione, firmando un'altra importante iniziativa in collaborazione con gli **Ambasciatori del Gusto**.

Dopo il grande successo di *Learn And Bake* che ha portato a Mondolfo 20 brillanti diplomati da tutta Italia, al **MorettiLAB** sono arrivate le **brigade dei migliori ristoranti** della penisola per i quattro appuntamenti di **"Bread to Chef"**, il progetto di formazione su **tecniche e tecnologie innovative** per la **panificazione**, nato per offrire un supporto concreto al settore della ristorazione. Moretti Forni ha coinvolto alcuni soci dell'[Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto](#), di cui fanno parte cuochi, ristoratori, pizzaioli, sommelier, persone di sala, pasticceri e gelatieri: coloro che attraverso il proprio mestiere si sono distinti nella **valorizzazione del patrimonio agroalimentare ed enogastronomico italiano**, riuniti per fare impresa, in Italia e nel mondo.

"Siamo un'azienda metalmeccanica dall'animo food- afferma il CEO Mario Moretti -da oltre 75 anni produciamo tecnologia ma per noi, da sempre, l'output delle attrezzature che costruiamo è essenziale. Lavoriamo ogni giorno per offrire ai professionisti che ci scelgono il miglior calore, che consideriamo un vero e proprio ingrediente, che gli faccia ottenere il miglior risultato in ogni preparazione con il minimo sforzo e il massimo risparmio energetico".

LEGGI ANCHE: [Gusto Pizzeria Siculo Napoletana è la Migliore Pizzeria Emergente della Sicilia](#)

Per l'azienda la **sostenibilità** è intesa anche e soprattutto come **miglioramento della vita lavorativa**. Le attrezzature Moretti Forni, **performanti** e all'avanguardia tecnologica, infatti, oltre alla **riduzione di consumi e costi, abbattano i tempi di lavorazione e di servizio** con un conseguente aumento del benessere degli operatori. Inoltre, **azzerando i margini d'errore**, permettono di ridurre anche gli scarti di lavorazione.

Nel momento così particolare che tutto il comparto sta attraversando, i **protagonisti dell'alta ristorazione** sono stati accolti nel cuore pulsante dell'azienda per delle **full immersion sulla panificazione di qualità** che hanno rappresentato anche l'occasione per un prezioso confronto su temi molto dibattuti come quelli del **taglio bollette** e della **qualità della vita** degli operatori della ristorazione. Esigenze per cui Moretti Forni da tempo ha messo in campo delle **soluzioni concrete**.

"I costi di gestione di un'attività oggi rappresentano un tema molto caldo per i professionisti del nostro settore- afferma Mario Moretti- Nel 2022, con il lancio di serieX siamo andati oltre il risparmio energetico, mettendo sul mercato un prodotto che, di fatto, annulla completamente gli aumenti dell'energia elettrica. Per noi sostenibilità, inoltre, vuol dire anche poter dare al settore dell'ospitalità delle soluzioni che diano facilità e comfort di lavoro diverso da quello che è stato fino ad oggi, affinché lo chef o l'operatore che utilizza l'attrezzatura lavori in condizioni migliori e in totale sicurezza".

Moretti forni

Ultimamente, la produzione del pane si è guadagnata sempre più l'attenzione dei grandi Chef che hanno sempre più voglia di offrire un prodotto esclusivo ai propri clienti e i workshop al MorettiLAB, infatti, hanno riscosso un immediato successo.

Le giornate di formazione svoltesi tra ottobre e novembre, infatti, hanno visto alternarsi **oltre 30 Chef di eccellenti realtà italiane, di cui molte stellate**. Tra i nomi più noti a partecipare le brigate di Moreno Cedroni, Stefano Ciotti, Martina Caruso, Errico Recanati, Luca Mastromattei, Daniele Citerioni, Caterina Ceraudo e tanti altri.

© Riproduzione riservata

Redazione

✕