



Carla Latini

HOME ITALIA A TAVOLA RADIO SERENA GENTE
NEWSLETTER CONTATTI



MORETTI FORNI FIRMA UN ALTRO PROGETTO CON GLI AMBASCIATORI DEL GUSTO

Conclusa con successo la seconda edizione di Bread to Chef al MorettiLAB di Mondolfo (PU)

Moretti Forni 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 brigate 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.



“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”.



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.





tempo ha messo in campo delle soluzioni concrete.

L'AD Mario Moretti, infatti, continua affermando: *“I costi di gestione di un'attività oggi rappresentano un tema molto caldo per i professionisti del nostro settore. 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”*.



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.**

ARTICOLO PRECEDENTE

◀ **NEWSLETTER 13
NOVEMBRE 2022**