
HOME > NOTIZIE > DA CALLEGARI, PRETE A... | 23 GENNAIO 2023

Da Callegari, Prete a Bachour. Le masterclass di Moretti Forni al Sigep 2023 – #Day2

di **Adalberto Catanzaro**



In occasione della 44a edizione del **Sigep** di Rimini vi raccontiamo la seconda giornata con le masterclass dedicate ancora una volta alle innovative proposte di **Moretti Forni** in collaborazione con i grandi maestri dei lievitati italiani.

I grandi pizzaioli italiani si sono esibiti in un viaggio culinario esclusivo nell'affascinante mondo della pizza con il leader assoluto per le tecnologie di cottura dei prodotti lievitati **Moretti Forni**.

Dal 1946 la **mission aziendale** è rendere perfetta ogni cottura applicando la precisa armonia tra innovazione ed esperienza. **Neapolis**, **serieS**, **serieT** e **serieX** rientrano negli investimenti in macchinari innovativi caratterizzati da una particolare tecnologia.

L'innovazione, la qualità e la facilità di utilizzo sono tutti i principali fattori che contraddistinguono le loro creazioni a partire dal forno **Series Evolution**, nato per abbattere il consumo energetico del 30%. **Neapolis** il primo e unico forno elettrico capace di raggiungere i 510° in 1 ora e 45 minuti. **SerieT**, ideato per ritmi produttivi e capace di raggiungere la temperatura in breve tempo, rendendo la fase di cottura rapida ma sempre perfetta. **SerieX**, il **primo forno al mondo con Inclusive Technology™** progettato per essere utilizzato facilmente da ogni operatore anche non professionale, garantendo sempre il perfetto risultato di cottura. Fino ad arrivare a preparare una pizza perfetta

con **Proven®** l'unico forno statico professionale al mondo che raggiunge i 400°C reali con un consumo medio di 1,5kWh ed una potenza installata di soltanto 3 kW (Prove 60) per realizzare ogni tipologia di pizza.

Vi presentiamo questi rivoluzionari strumenti attraverso sfiziose creazioni protagoniste della masterclass di Domenica 22 nell'area di **Moretti Forni**.

Thomas Violi e Luca Casanova – Forno Urbano (Trento)

Ingegnere edile votato totalmente all'arte bianca, Thomas Violi, sin dai tempi dell'università ha coltivato la passione per gli impasti per poi cimentarsi totalmente nella sua nuova avventura: Forno Urbano, vincitore delle **2 rotelle Gambero Rosso 2021 – 2023**.



Oggi ha deliziato i presenti con tre specialità realizzate con la tecnologia avanzata della **serieS di forni Moretti: focaccia farcita ai semi; pane con la zucca e pan bauletto ai semi**. Morbidezza e fragranza in combinazione con l'aromaticità delle farine e dei semi utilizzati, sprigionati grazie a una cottura in forno elettrico statico, sono le principali caratteristiche che denotano la maestria con cui sono stati realizzati.

Stefano Callegari – Sforno, Sbanco, Tonda, La Rossa (Roma)



Stefano è l'inventore del **Trapizzino**: una tasca di pizza bianca romana a forma di tramezzino, aperta e riempita con i condimenti della cucina romanesca. Sia in Italia che a New York, utilizza i forni Moretti, in particolare **Neapolis**. La Guida "Pizzerie 2023" del **Gambero Rosso** ha inserito Stefano Callegari nella sezione **Le Stelle**, visto che negli ultimi dieci anni ha ottenuto sempre Tre Spicchi.

Ma la pizza rotonda è stata la vera protagonista della master class, cotta con l'utilizzo della tecnologia messa a disposizione dal forno **Neapolis, serieS e Link** ovvero, il primo **riscaldatore professionale** con elettronica intelligente firmato Moretti Forni. Una combinazione perfetta per garantire al prodotto finale assoluta qualità, morbidezza e croccantezza all'impasto e al bordo non particolarmente alto .

Ha dichiarato: "Il calore è un elemento fondamentale, cruciale, per questo lavoro, per noi che trasformiamo un impasto in pane, o in una pizza, come nel mio caso. Ho sempre avuto questa consapevolezza: un forno di qualità cambia le tue prestazioni".

Mauro Morandin- Morandin – (Saint-Vincent, AO)



Ritorna a deliziare i presenti Mauro Morandin, uno dei massimi esperti sui grandi lievitati a livello internazionale, questa volta con la **torta veneranda vincitrice Pasticceria Award 2008**. Grazie alla sua maestria e alla tecnologia innovativa del forno **serieS** Moretti Forni la frolla avvolge il palato in modo armonico, senza lasciare il palato particolarmente unto vista la presenza importante del burro.

Massimiliano Prete – Sestogusto (Torino)

Massimiliano non ama definirsi pizzaiolo, bensì lievitista, perché sono **gli impasti il vero fiore all'occhiello della sua proposta culinaria** tanto da guadagnare il titolo di Ambasciatore del Gusto, Maestro d'Impasti 2017 e i 3 Spicchi Gambero Rosso 2021 – 2022 – 2023.



Nel suo locale sperimenta i modi migliori di combinare la grande tradizione della pizza e la precisione della pasticceria, il gusto per la cucina autentica e la costante ricerca sui lieviti proprio come l'invitante **pizza gourmet contemporanea** cotta con il forno Moretti **serieS** composta da una succulenta interpretazione del vitello tonnato, carpaccio di Fassone con una tartare di tonno, salsa tonnata e cavolo di Bruxelles. I sapori sono assolutamente decisi ma smorzati da un impasto a regola d'arte fatto di: giusta croccantezza e morbidezza invitante.

Renato Bosco – Saporè (San Martino Buon Albergo – VR)



Il maestro per eccellenza dell'arte bianca italiana Renato Bosco anche questa volta ha sorpreso i presenti con un'interessante preparazione: **pane** con pomodorini, alici, aglio olio e prezzemolo fresco cotto con l'utilizzo della tecnologia messa a disposizione della **serieX** forni Moretti. La semplicità e genuinità degli ingredienti utilizzati come condimenti impreziosiscono la fetta di pane dal crunch assicurato ma per nulla invadente.

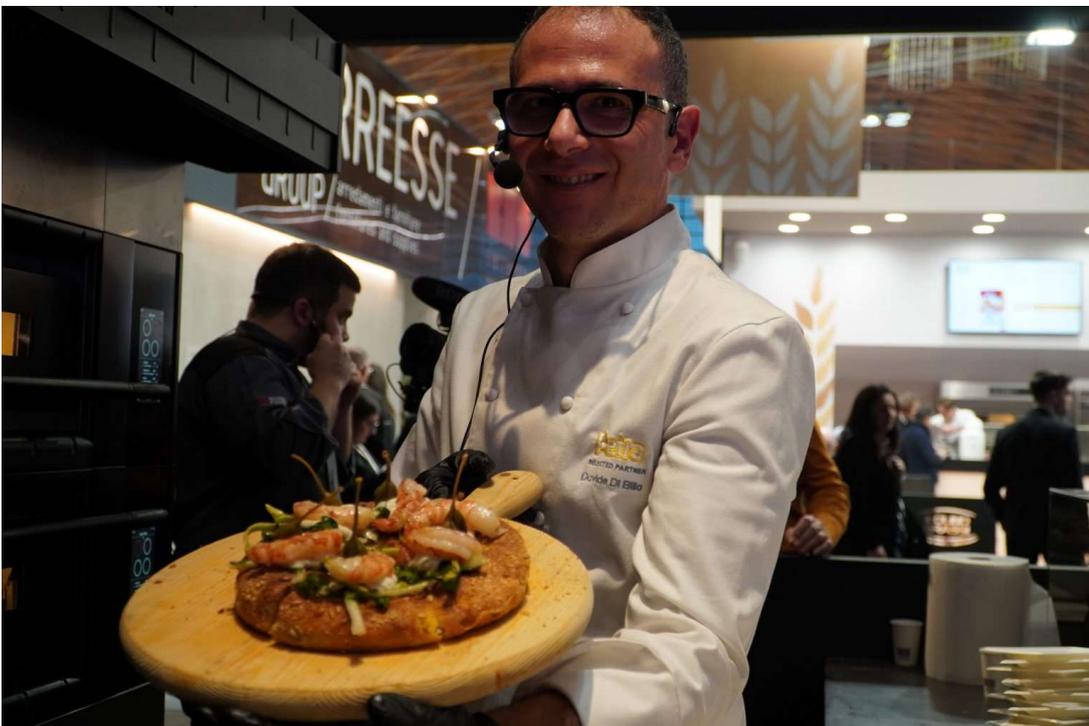
Giovanni Zuccarello – Sazi e Sani (Catania)

Oggi facciamo tappa in Sicilia con Giovanni Zuccarello, premiato con i **2 Spicchi Gambero Rosso 2022 – 2023**, pizzaiolo di grande esperienza che mira ad ottenere la **perfezione degli impasti** nonché la ricerca degli ingredienti per ottenere come prodotto finale una pizza innanzitutto gustosa e di assoluta qualità.



Ha incuriosito i presenti con la sua **pizza napoletana contemporanea** condita con provola, cacio, ricotta di pecora, mozzarella. Bordi morbidi caratterizzati da un delicato effetto “crunch” in combinazione con un’acidità e dolcezza degli ingredienti usati per il topping ben equilibrata, sono tutti i fattori che la rendono non solo una semplice pizza ma un piatto da assaporare.

Davide Di Bilio – Fuori Tempo – (Canale d’Alba, CN)



Davide ha proposto ai presenti un’interessante **Refining® padellino** con gambero scottato alle erbe selvatiche, mousse di carciofi e frutto del capperone. La morbidezza dell’impasto e la sua perfetta alveolatura ha reso protagonisti l’aromaticità e il gusto deciso ed intenso delle erbe aromatiche e dei carciofi usati come topping.

Antonio Bachour – Bachour Miami (Miami, Florida)

Il tocco **internazionale** dei lievitati arriva anche al SIGEP con Antonio Bachour, nato a Porto Rico ha sviluppato la sua passione per la **pasticceria** fin da piccolo. Oggi è lo chef statunitense più seguito sui social, con vari negozi e ristoranti.



Deliziosa la sua **Almond strawberry cake**, torta di mandorle e fragole cotta con l'alta tecnologia della **serieS** forni Moretti. La farina di mandorle rende all'assaggio l'impasto umido e leggero, mentre le mandorle a scaglie posizionate in cima lo impreziosiscono conferendo un delicato scricchiolio al morso.

© Riproduzione riservata
