HOME > NOTIZIE > DA CHIFARI, LOVATEL A... 24 GENNAIO 2023

Da Chifari, Lovatel a Vitagliano. Le masterclass di Moretti Forni al Sigep 2023 – #Day3

di Adalberto Catanzaro



In occasione della 44a edizione del **Sigep** di Rimini vi raccontiamo la terza giornata con le masterclass dedicate ancora una volta alle innovative proposte di **Moretti Forni** in collaborazione con i 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**TM 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 **Provenº** 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 Lunedì 23 nell'area di **Moretti Forni.**

Alessandro Scuderi - Scuderi Prime (Nizza Monferrato, Asti)

Ritorna a deliziare i presenti il giovane Alessandro questa volta con la **pala romana** (cottura+ refining) condita con stracciatella, pancetta coppata e insalata riccia cotta con l'utilizzo della tecnologia messa a disposizione della **serieS** di **Moretti Forni**.

Pierangelo Chifari – Archestrato di Gela (Palermo)

Dalla Sicilia a Rimini arriva Pierangelo Chifari pizza-chef classe 1986, nasce in una famiglia in cui l'amore e il rispetto per il cibo sono stati alla base della sua educazione.

Per lui fare **la pizza è un gesto culturale**, alla base di ogni sua creazione c'è il rispetto e la valorizzazione delle materie prime, motivo che lo porta a svolgere un attento lavoro di ricerca delle migliori specialità d'Italia.



Nel 2021 viene nominato **Ambasciatore del Gusto** e premiato da le **Guide dell'Espresso** come unica pizzeria palermitana presente in guida. La sua missione è stupire i suoi clienti proprio come ha fatto al Sigep con la **Pizza Tonda – Topping Napoli** cotta con la tecnologia della **serie Neapolis** di Moretti Forni. Il bordo morbido con una delicata crosta fragrante accompagna il sapore deciso delle acciughe in un morso avvolgente e di spessore.

Antonio Bachour - Bachour Miami (Miami, Florida)



Lo spirito internazionale della pasticceria, libera da confini, ritorna con Antonio Bachour e la sua interessante preparazione: una **creme fraiche cheesecake**, cotta con l'innovativa tecnologia di **Moretti Forni serieS**. Una piccola prelibatezza da assaporare morso dopo morso, croccante ed avvolgente allo stesso tempo; tutti gli ingredienti sono perfettamente percepibili a partire dalla ganache montata alla fragola alla crosta di biscotti friabile e gustosa.

Denis Lovatel - Denis Pizza di Montagna (Milano)

È cresciuto affiancando il padre Ezio nella pizzeria di famiglia, seguendo da subito una strada

tutta sua, con abbinamenti inediti per i topping, scelti tra le migliori bontà locali e artigianali e presidi Slow Food.



Ha centrato l'obiettivo creando un impasto che oggi è un marchio di fabbrica: leggero, sottile

e croccante lo stesso adoperato per la sua "**pizza di montagna**" che ha conquistato **3 Spicchi Gambero Rosso 2023**. Leggerezza e rumore del gusto, sono i primi indizi che fanno intuire quanto sia croccante e invitante.

Non soltanto croccante ma anche leggera grazie all'utilizzo di farine selezionate, acqua di montagna, **poco sale** e **tanti aromi**. Infine, una **lunga lievitazione** ed una cottura prolungata all'interno del forno **Moretti serieS**, creano una pizza non solo golosa ma anche molto più digeribile.

Aurora Mazzucchelli - Casa Mazzucchelli (Sasso Marconi, BO)

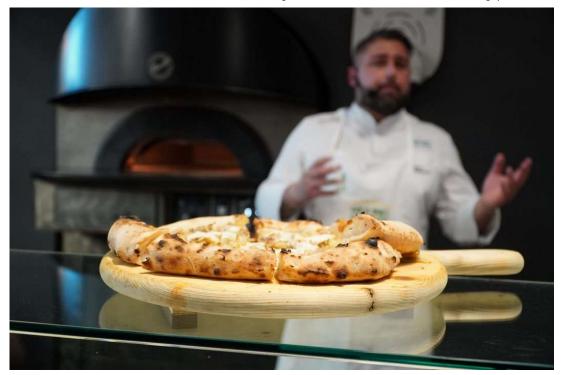
Il suo ultimo progetto culinario è "Casa Mazzucchelli", un concept audace che unisce due realtà distinte, Marconi il ristorante di famiglia premiato con una stella Michelin e Forno Mollica, laboratorio/fucina dedicato alla panificazione. Numerosi sono i premi di cui è protagonista come: i **2 Spicchi Guida Pizzerie Gambero Rosso 2023**, **2 Pani Guida Gambero Rosso Pani e panettieri d'Italia 2023** e "**Migliore Chef d'Italia**" per Identità Golose Ambasciatrice del gusto



Aurora ha incuriosito i presenti con il suo "**Pan Frutto**" pane in cassetta al limone e cipolla, con verza cotta e pressata e riduzione di brodo di verdure. Cotto con la tecnologia della **serieX** la cottura risulta perfettamente omogenea, croccante al punto giusto senza sovrastare il gusto importante degli ingredienti utilizzati.

Diego Vitagliano – 10 Diego Vitagliano (Napoli e Doha)

Napoletano, classe 1985, fa parte della nuova generazione di giovani pizzaioli napoletani. Pizzaiolo dell'anno **50 Top Pizza Italia 2021, Maestri dell'impasto 2022** e **3 Spicchi Gambero Rosso 2021-2022-2023** oggi la sua pizza trasporta la **tradizione napoletana nella contemporaneità** con una grande ricerca sull'impasto e sulle materie prime.



Diego ha proposto ai presenti una pizza dai profumi e sapori invitanti: una "marinara sbagliata" dall'impasto croccante ma non troppo infatti, lascia spazio alla delicata morbidezza del cornicione. Per il topping è stato utilizzato il pomodoro San Marzano DOP, pesto di aglio orsino, delizioso, confettura di pomodoro San Marzano DOP, origano del matese e olio extra vergine d'oliva. Un vero tripudio di profumi e sapori campani.

Vitagliano ha dichiarato: «Sono ormai cinque anni che conosco in prima persona la grande qualità di Moretti Forni: sono forni straordinari, prodotti da un'azienda seria, sempre attenta alle esigenze dei propri partner. Non conta solo la cottura perfetta su cui posso contare, che già sarebbe tanto, ma è la fiducia assoluta che sento nei confronti di questa azienda».

Gianluca Fusto - Fusto Milano (Milano)

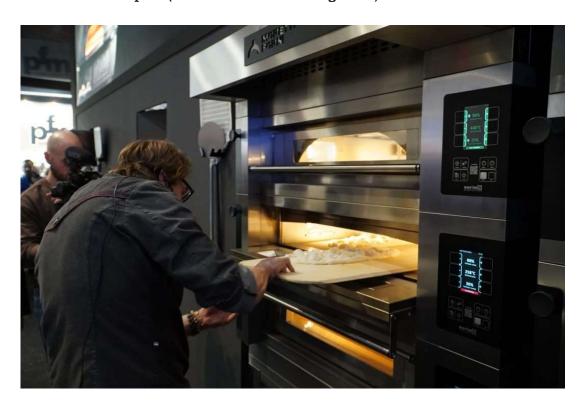
È stato il primo pasticcere straniero a poter accedere all'**Ecole du Grand Chocolat Valrhona** nel 2003: qui ha acquisito l'approccio al dolce metodico, uno dei suoi tratti distintivi. Oggi è a pieno titolo uno dei massimi esponenti dell'alta pasticceria in Italia e non solo tanto da ottenere le **3 Torte della Guida Pasticcerie del Gambero Rosso 2023.**



La perfezione delle forme geometriche con cui è stata realizzata la preparazione chiamata "cinque frolle" risalta subito alla vista. All'assaggio i cinque dischi di frolla risultano friabili e delicati, cotti all'interno del forno serieX. Nell'insieme la marmellata adoperata per assemblare le frolle e lo strudel in alto ad impreziosirlo, rendono questo piatto una sfiziosa e unica prelibatezza per il palato.

Fusto ha dichiarato: «Ho trovato in Moretti Forni un partner che non solo ti dà un prodotto di alta qualità e una assistenza molto attenta, ma soprattutto che ti dà modo di personalizzare e sviluppare i macchinari in base alla tua esigenza lavorativa».

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



Ritorna il maestro per eccellenza dell'arte bianca questa volta con **una pizza doppio crunch**[®] impreziosita con erbette di stagione, pulled pork, senape, stracchino e fiordilatte cotta con la tecnologia, sua fedele alleata, **serieS** di Moretti Forni. Soffice al centro, spessa, bassa e croccante queste sono tutte le caratteristiche che la rappresentano. Gli ingredienti usati per il topping insieme sono un'esplosione di sapori avvolgenti in particolare, le erbette sono le principali protagoniste che all'interno del palato lasciano una delicata ed elegante nota aromatica.

© Riproduzione riservata				