
HOME > PRIMO PIANO > DA FIORENTINO, PETRACCI A... | 25 GENNAIO 2023

Da Fiorentino, Petracci a Vatti. Le masterclass di Moretti Forni al Sigep 2023 – #Day4

di Chiara Russo



In occasione della 44a edizione del **Sigep** di Rimini vi raccontiamo la quarta 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™** 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 Martedì 24 nell'area di **Moretti Forni**.

Diego Vitagliano – 10 Diego Vitagliano (Napoli e Doha)



Iniziamo la prima masterclass con il ritorno di Diego Vitagliano che ha deliziato i presenti innanzitutto con i profumi inebrianti del suo impasto condito poi con fior di latte, crema di fagioli e scarole. L'impasto leggero, ben idratato con un cornicione che merita il primo piano per notare la sua altezza e morbidezza, viene cotto con la tecnologia della **serieS** di Moretti Forni, suo alleato nella cottura delle sue pizze.

Concetto Fiorentino – Era Ora Ortigia (Siracusa)



Un nuovo talento del panorama pizzeria italiano, **Concetto Fiorentino** fin da bambino sognava di diventare un pizzaiolo. Promotore della **pizza classica e napoletana contemporanea**, dichiara: “per me la pizza è vita!”.

Preparazione e passione gli hanno permesso di ottenere importanti riconoscimenti come i **due spicchi Gambero Rosso** e il titolo di **miglior Pizzaiolo Emergente** secondo la **Guida Pizzerie d’Italia 2022 del Gambero Rosso**.

La sua **pizza napoletana contemporanea** si presenta con cornicione sicuramente ad effetto alto e soffice, l’impasto leggero e altamente digeribile viene cotto grazie all’utilizzo di un **forno ad alte temperature sempre controllate** della serie Neapolis di **Moretti Forni**. I topping originali e di alta qualità sono in grado di sollecitare le papille gustative anche dei clienti più esigenti: pomodoro, stracciatella, pesto di basilico, grana e basilico in foglie.

Mirko Petracci – La Scaletta (Ascoli, AP)



La sua pizza gourmet racconta il territorio è leggera, croccante e dalla massima digeribilità. È definito uno dei migliori pizzaioli della new wave italiana, tanto da ottenere il riconoscimento dei **2 Spicchi Gambero Rosso 2021 – 2023**.

La sua **pizza margherita** viene cotta con forno **Neapolis** perfetto per un impasto che vuole esprimere morbidezza, leggerezza e una delicata fragranza del cornicione. La lievitazione si contraddistingue per essere lenta e naturale, così da ottenere la massima digeribilità. Per il topping sono stati utilizzati ingredienti di alta qualità: pomodoro bio e mozzarella di bufala. La **semplicità e la qualità delle materie** prime sono l'essenza unica delle sue creazioni.

Antonio Bachour – Bachour Miami (Miami, Florida)



Antonio anche questa volta si è superato con una straordinaria preparazione: un **peanut butter chocolate caramel cake**. Morbido pan di spagna ricoperto da una glassa al burro di arachidi e salsa al caramello. Il pezzo forte di questa torta è la copertura di arachidi croccanti al caramello che si trovano in cima alla torta. L'acquolina in bocca è assicurata.

Valerio Torre e i ragazzi di Pit'sa – Torretta Pizza (Azzate, VA e Pit'sa Bergamo)



Da una realtà giovane e inclusiva, con la collaborazione del pizza chef e consulente Valerio Torre, nasce **Pit'sa** una **pizzeria totalmente vegetale**.

Si tratta di una storia e di una pizza un po' fuori dalle righe, proprio come quella presenta durante la masterclass "**Regina di cuori**" una pizza totalmente vegana cotta con l'innovazione tecnologia della **serieX** di Moretti Forni che dà vita a un impasto leggerissimo e un cornicione morbido ma all'esterno perfettamente fragrante.

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



Non potevano mancare le prelibatezze di Renato Bosco in particolare, ha entusiasmato i presenti con la sua **pizza doppiocrunch**, cotta nel forno **serieX** di Moretti Forni, l'unico in grado di dare l'effetto desiderato alla sua creazione. Realizzata con un impasto indiretto con biga e PastaMadreViva così da ottenere una pizza altamente digeribile, profumata ma, soprattutto, **croccante**.

Tommaso Vatti – La Pergola di Radicondoli (Radicondoli, SI)

Tommaso Vatti è l'unico fra i pizzaioli senesi premiato con i **Tre spicchi della guida del Gambero Rosso**, riuscito a distinguersi con la sua pizza contemporanea.



Alveolatura impeccabile e ben definita è il primo elemento degno di nota. A seguire, la fragranza del bordo esterno e il cuore morbido all'interno dell'impasto rende questa pizza

vincente. Il tutto viene impreziosito con un topping che colpisce immediatamente alla vista: cavolo nero, pecorino al latte crudo, crumble all'olio e gota di cinta.

© Riproduzione riservata
