
HOME > PRIMO PIANO > DA VALLE, PETRACCI A... | 26 GENNAIO 2023

Da Valle, Petracci a Campana. Le masterclass di Moretti Forni al Sigep 2023 – #Day5

di **Adalberto Catanzaro**



In occasione della 44a edizione del **Sigep** di Rimini vi raccontiamo la quinta ed ultima giornata con le masterclass dedicate 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 Mercoledì 25 nell'area di **Moretti Forni**.

Valerio Valle – Compagnia della Pizza (Giulianova, TE)

Ambasciatore del Gusto dal 2018, si definisce un vero nerd della pizza, campione regionale, italiano e europeo di pizza classica, apre la sua prima pizzeria al taglio nel 2009.



In occasione del SIGEP ha presentato la sua idea di “**pizza al taglio all’Italiana**” maxi 50cm cotta con estrema precisione all’interno del forno **serieS** Moretti. L’effetto “**crunch**” è assicurato infatti, l’impasto ben idratato e altamente digeribile, riesce con la sua **fragranza** ad esaltare gli ingredienti utilizzati per il topping.

Luca Cucciniello –Parià pizzeria partenopea (L’Aquila)

Attentissimo alla selezione di tutte le materie prime, Luca ama l’arte della lievitazione in tutte le sue forme: dalle pizze rigorosamente napoletane, ai panozzi e calzoni. Il suo locale è stato inserito all’interno della classifica delle **Pizzerie Eccellenti 50 Top Pizza 2021-2022**.



Luca ha deliziato i presenti con un'invitante e succulenta pizza napoletana contemporanea cotta grazie all'utilizzo della **serie Neapolis** di **Moretti Forni**, che gli permette di creare un impasto assolutamente soffice con un cornicione invitante, alto e con un'alveolatura ben definita. Impreziosita poi con un **topping** dai sapori perfettamente **equilibrati e decisi**: zucca, guanciale e pecorino allo zafferano.

Mirko Petracci – La Scaletta (Ascoli, AP)



Mirko ha ancora una volta deliziato i presenti non solo con una **pizza al padellino** cotta grazie alla tecnologia innovativa della **serie Neapolis** ma anche con una deliziosa forma di **pane rotonda**. Alla vista si presenta con un'alveolatura definita ed uniforme, la crosta bruno-dorata con un'avvolgente carica aromatica che investe l'olfatto. In bocca **la crosta è croccante, friabile con una struttura interna morbida** da sciogliersi in bocca.

Daniele Campana – Campana Pizza in teglia (Corigliano Calabro, CS)

Figlio d'arte, Daniele ama raccontare la sua terra e la sua passione attraverso un unico prodotto: la **pizza in teglia**, la stessa che ha proposto al numeroso pubblico presente al SIGEP.



Si tratta di una **pizza in teglia alla romana** cotta con la tecnologia del forno **serieS**. È realizzata con farine macinate a pietra, ad impasto indiretto, che matura 24 ore a temperatura controllata. Il tutto poi guarnito con prodotti d'eccellenza. L'alveolatura impeccabile risalta immediatamente agli occhi, capace di fondersi all'interno del palato in un morbido e fragrante assaggio.

© Riproduzione riservata
