



Moretti Forni: a Sigep 2025 protagonista la pizza

Moretti Forni a SIGEP World 2025: cooking experience, masterclass e innovazione tecnologica per la pizza di qualità, con top chef internazionali

SIGEP



Redazione 5

🕒 15 Gen 2025 - 11:59



Moretti Forni a Sigep 2025 protagonista la pizza

~ Navy Polity

Prodotto iconico dell'italianità nel mondo per il quale Moretti Forni è riconosciuta a livello globale come la **SmartBaking® Company**.

Questa edizione vedrà, nello spazio dell'azienda leader nella produzione di tecnologie di cottura, il coinvolgimento dei migliori professionisti del settore che si incontreranno sui palcoscenici dei forni serieX, Neapolis, serieS, Core e serieT con masterclass e cooking experience incentrate sull'ingrediente calore come elemento determinante nel successo del business.

Diego Vitagliano, Alessandro Scuderi, Renato Bosco, Tommaso Foglia, Mauro Morandin, Mirko Petracci, Massimiliano Prete, Raffaele Bonetta sono alcuni dei 24 nomi dei top chef che porteranno in scena la propria filosofia e professionalità incontrando il pubblico di SIGEP WORLD.

Appuntamento quotidiano della kermesse, alle 16:30 allo stand di Moretti Forni, sarà **"Chain Reaction"**, il momento dedicato alle catene di ristorazione che utilizzano le tecnologie dell'azienda marchigiana. Sarà un'opportunità per comprendere le dinamiche di nascita ed evoluzione di un business di successo che ha come denominatore comune l'ingrediente calore.

Su **serieX**, il primo forno al mondo con **Inclusive Technology™**, da domenica 19 a martedì 21, alle ore 12.00 si terrà **"Piuccheperfetto tour"**, un format che mostrerà come attrezzature intelligenti e di facile utilizzo possano semplificare i processi produttivi, risultando fondamentali anche per progetti imprenditoriali di inclusione ed emancipazione professionale e sociale.

Maggiore sostenibilità e una migliore organizzazione del lavoro che sappiano semplificare la gestione dei processi produttivi. Questo sarà uno dei temi centrali dello spazio Moretti Forni grazie al **Refining®**: l'esclusivo processo brevettato che permette di suddividere il ciclo di cottura in due momenti diversi e distanti fra loro nel tempo, snellendo i flussi produttivi nel punto vendita, garantendo la stessa altissima qualità.

Su **serieT**, il forno a tunnel "No chef" per la sua facilità di utilizzo che coniuga la miglior qualità di cottura al mondo con l'elevata produttività, si terranno **18 cooking experience** in cui gli **chef ambassador** dell'azienda mostreranno come questa tecnologia sia perfetta per tutti i tipi di prodotto con altissima produttività e ripetibilità del risultato.

Lo stand Moretti Forni vedrà 32 masterclass, 18 cooking experience, più di 40 chef coinvolti, storie di inclusione professionale e i più importanti player della grande ristorazione che racconteranno il proprio business. Un appuntamento da non perdere.

Per consultare il programma completo: [https://morettiforni.com/programma-masterclass sigep-2025/](https://morettiforni.com/programma-masterclass-sigep-2025/)

Moretti Forni **RESPONSE A SIGEP 2025 PRESSO IL PADIGLIONE B5-D5 STAND 003**



dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!

Puoi ascoltare le nostre notizie in formato audio anche su: [Spreaker](#), [Spotify](#), [Apple Podcast](#), [Google Podcast](#), [Deezer](#), [Castbox](#).

Tag:

notizie ristorazione e horeca di oggi horeca foodservice Moretti Forni

SIGEP World 2025 pizza di qualità SmartBaking forni serieX cooking experience

inclusività sostenibilità chef masterclass

Vuoi ricevere maggiori informazioni sull'argomento di questo articolo? Compila il form indicando i tuoi dati e ti metteremo in contatto con chi potrà fornirti le informazioni richieste senza alcun impegno da parte tua.

Nome e cognome *

Numero telefonico *

Indirizzo email *

Testo del messaggio *

Privacy

- Accconsento all'uso e al trattamento dei dati personali forniti, secondo le condizioni riportate nel documento della gestione Privacy (<https://horecanews.it/informativa-privacy>)

Non sono un robot

reCAPTCHA
Privacy - Termini

Invia



rometa riduce del 50% il sale nei suoi
prodotti. L'innovazione presentata a Marc...

ITA Airways e my. partnership per
un'esperienza Made in Italy

Ti potrebbe interessare anche

Sigep 2023 edizione mondiale da record: visitatori da 155 Paesi

Redazione 26 Gen 2023 09:50



I mix di farine e le basi di originale Pinsa Romana Di Marco a Sigep 2023

Redazione 31 Gen 2023 10:15



gonista a Sigep 2018

.018 09:18

Tecnologia e sostenibilità: Evoca protagonista al SIGEP 2025

Redazione 2 15 Gen 2025 09:08



visitatori del Sigep 2024 le migliori soluzioni dedicate all'Out of Home

15 Gen 2024 10:47

In anteprima a Sigep 2023 il nuovo concept Passalacqua Family

Redazione 16 Gen 2023 10:41



Day al SIGEP: AVPN celebra l'eccellenza della pizza Napoletana

2025 15:15

Il mondo dei lievitati a Sigep 2022, tra sostenibilità, tradizioni e futuro

Redazione 2 Marzo 2022 15:14



I Sigep 2020

019 04:30

Unigrà a Sigep 2025 con il mondo Martini Professional

Redazione 5 20 Dic 2024 09:35



Giovanna tra novità e Maestri del Gusto a Sigep 2024

2024 12:35

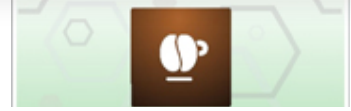
Mec3 protagonista del mondo della gelateria con le sue novità a Sigep 2024

Redazione 2 22 Gen 2024 13:48



1 / 84 ○





Ultime notizie pubblicate

HLF a Sigep 2025 con una tecnologia smart per tutti

Gelato Day a Sigep: il gelato artigianale tocca gli 11 miliardi in Europa

Maria Luisa Cinquerrui vince il Premio Danila Bragantini 2025

Dal Vera Pizza Day al SIGEP: AVPN celebra l'eccellenza della pizza Napoletana

Birra protagonista del trend no-low alcol

Madama Oliva diventa Società Benefit e S.p.A.

Ristorazione d'eccellenza: Cocciuto protagonista al Sigep 2025

Lesaffre a Sigep World 2025 tra novità e innovazione

Offerta di lavoro - Bartender esperto per Lounge Bar - Alba

A Sigep 2025 Sanremo Coffee Machines presenta SanremoCloud, il futuro delle macchine da caffè

L'Italia ai mondiali di Pasticceria in Francia: ecco il team in gara

Agromonte dà il via a un anno ricco di novità con Marca by BolognaFiere

ITA Airways e illy: partnership per un'esperienza Made in Italy

Moretti Forni: a Sigep 2025 protagonista la pizza

Kometa riduce del 30% il sale nei suoi prodotti. L'innovazione presentata a Marca 2025



**Dall'8 al 12 novembre 2024 & Merano & Merano
WineFestival**

Dall'8 al 12 novembre 2024 torna Merano WineFestival.
Programma in via di definizione.

**30 ottobre 2024 & Allianz MiCo a Milano & Forum
Retail 2024**

Scopri il Forum Retail 2024: un evento imperdibile per
analizzare le ultime tendenze nel settore retail e
premiare le migliori innovazioni.

CONTATTI

Email: redazione@horecanews.it

INFO

Viale Antonio Gramsci, 17/B - 80122 Napoli

Testata giornalistica iscritta al n. 48/2018 del Registro Stampa del Tribunale di Napoli.

Direttore Resp: Fabio Russo

Notizie più lette

Le novità Caffè Borbone a Host 2023: la moka a cialde MokaCiao e due nuove versioni di Crema Caffè

Redazione 12 Ottobre 2023 11:22

La Campania è la regione dove si mangia meglio al mondo, la capitale mondiale del cibo è Roma

Redazione 2 19 Dic 2023 11:44



Newsletter

Unisciti al nostro elenco di abbonati per ricevere le ultime notizie, gli aggiornamenti e le offerte speciali direttamente nella tua casella di posta

E-mail

Sottoscrivi



© Copyright 2018 - 2025 Fabio Russo srl © P.IVA: 06552741214

Powered by [Marcomedi@](#)

