



[Home](#) / [News](#)

/ [Moretti Forni a SIGEP World 2025: innovazione e inclusione nel mondo della cottura](#)

18-01-2025

Moretti Forni a SIGEP World 2025: innovazione e inclusione nel mondo della cottura



[Moretti Forni](#), azienda leader nella produzione di tecnologie per la cottura, sarà presente alla 46° edizione di [SIGEP World](#), a Rimini dal 18 al 22 gennaio: la

ULTIMI ARTICOLI
PUBBLICATI



21-01-2025

[È Marco Massaia il nuovo chef del Gagini di Palermo](#)



17-01-2025

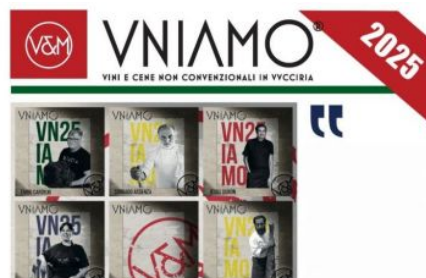
[Torna Gusto Montagna: la cucina stellata ad alta quota](#)

fiera internazionale dedicata ai settori della pasticceria, della caffetteria, della gelateria, della panificazione e della pizza.

Moretti Forni, come da tradizione, gestirà il proprio spazio espositivo con un programma ricco di eventi e dimostrazioni.

L'azienda marchigiana, conosciuta a livello internazionale come la **SmartBaking® Company**, ha organizzato un calendario di eventi che vedrà la partecipazione di oltre 40 professionisti del settore, tra cui spiccano nomi di rilievo come **Diego Vitagliano, Raffaele Bonetta, Renato Bosco, Mirko Petracci e Tommaso Foglia**. Il programma prevede 32 masterclass e 18 cooking experience, durante le quali verranno approfonditi i temi dell'innovazione tecnologica e della gestione ottimale del calore come elemento chiave per il successo nel settore della ristorazione.

Particolare attenzione verrà dedicata al tema dell'inclusività, con la presentazione di progetti che dimostrano come le nuove tecnologie possano semplificare i processi produttivi e favorire l'inserimento lavorativo. Dal 19 al 21 gennaio, alle ore 12.00, il format "Piu'cheperfetto tour"



10-01-2025

Uniamo25, quattro serate di gusto e creatività alla Vucciria di Palermo



24-12-2024

Tre bottiglie di spirits da regalare (o sorseggiare) per i cenoni delle feste



23-12-2024

Tequila e Mezcal: Il Messico nel bicchiere



18-12-2024

Torna Pig Calabria, la grande festa del maiale al Qafiz di Nino Rossi

mostrerà concrete esperienze di inclusione ed emancipazione professionale rese possibili grazie all'utilizzo di attrezzature intelligenti e user-friendly.

La sostenibilità e l'ottimizzazione dei processi produttivi saranno altri temi centrali della presenza di **Moretti Forni** a SIGEP. L'azienda presenterà le sue soluzioni per una migliore organizzazione del lavoro, con particolare focus sul processo brevettato Refining®, che permette di suddividere il ciclo di cottura in due fasi separate, ottimizzando così i flussi di lavoro nei punti vendita senza compromettere la qualità del prodotto finale.

Un altro appuntamento quotidiano sarà "Chain Reaction", in programma alle 16.30, durante il quale importanti catene di ristorazione condivideranno le loro esperienze e strategie di sviluppo, evidenziando come la gestione del calore sia un elemento fondamentale per il successo nel settore food.

CONDIVIDI

News



16-12-2024

Whisky top tra Scozia, Usa e Giappone: Benriach, Woodford Reserve e Hibiki



13-12-2024

I distillati firmati da bartender e chef: Edoardo Nono, Igles Corelli e Niccolò Caramiello



11-12-2024

Addio a Vincenzo Santoro, ha reso grande la Pasticceria Martesana



10-12-2024

Difficoltà del Fondaco ma rilancio di AMO: a Venezia il menu fa il giro del mondo



di
Identità
Golose

A cura della redazione di [Identità
Golose](#)



10-12-2024

**Grappe e distillati di frutta:
Candolini, Nardini e Capovilla,
la tradizione italiana**

SEGUI IDENTITÀ WEB SU



RUBRICHE

Scopri le rubriche di Identità
Golose Magazine

Dall'Italia

Ricette d'autore

In cantina

Dal Mondo

Carlo Mangio

Primo piano

Identità Golose Milano

Mondo pizza

Zanattamente buono

**Affari di Gola di Paolo
Marchi**

Dolcezze

Hôtellerie

Guida alla Guida

In libreria

Cibi Divini

