

A SIGEP World 2025, la pizza come non l'avete mai vista nello stand Moretti Forni

Storie di innovazione, inclusività e sostenibilità

Protagonista nello spazio **Moretti Forni** alla **46° edizione di SIGEP World, a Rimini dal 18 al 22 gennaio**, sarà la **pizza**, sempre più internazionale e di qualità.

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.

Moretti Forni a Sigep World 2025 – Pad. B5-D5 Stand 003

Per consultare il programma completo: <https://morettiforni.com/programma-masterclass-sigep-2025/>