

# Moretti Forni a Identità Milano 2025: la cottura intelligente



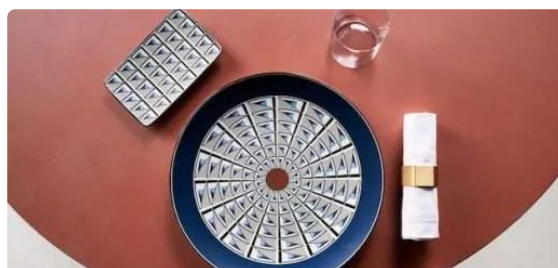
Dal 22 al 24 febbraio 2025, Identità Milano celebra i suoi vent'anni con un'edizione speciale: *"Identità Future: 20 anni di nuove idee in cucina"*. Un titolo che rappresenta perfettamente lo spirito innovativo di Moretti Forni, partner storico dell'evento con le sue soluzioni di business all'avanguardia.

L'azienda marchigiana ha da sempre posto il suo focus sull'innovazione immediatamente fruibile, tracciando le coordinate della cottura di domani. Un laboratorio di idee che parte dal **MorettiLAB** passando dal confronto costante con i migliori professionisti del settore con il progetto **Cottura Futura®**. Un processo evolutivo capace di

ITALIANFOODTODAY È PARTNER DI AIC



RISTORANDO



Chef Mattia Trabetti porta in tavola il territorio in chiave creativa e gourmet



I Compari di Tommaso Cannata alla BIT Milano 2025

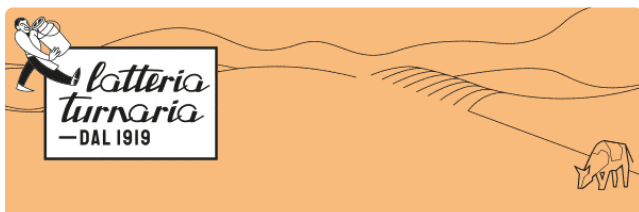


San Valentino al ristorante: tra cene di coppia e il fenomeno del "solo dining"

affermare il ruolo dell'ingrediente calore, con l'obiettivo primario di offrire risposte che anticipino le esigenze dei professionisti, offrendo strumenti sempre più tecnologici, facili, versatili e sostenibili.

Saranno 5 i **"Taste the Heat"** giornalieri allo spazio Moretti Forni, sessioni di **"Degustazione del Calore"** che dimostrano dal vivo le potenzialità delle soluzioni smart.

Tra i nomi di spicco: **Diego Vitagliano, Alessandro Scuderi, Renato Bosco, Stefano Callegari, Daniele Campana, Massimiliano Prete, Pierangelo Chifari** e tanti altri che si alterneranno nello stand, pronti a condividere il proprio know-how, dimostrando come il "calore intelligente" dei forni sia un ingrediente essenziale per una cottura perfetta.



Durante l'evento sarà possibile scoprire **serieX X50E**, dotato di **Inclusive Technology™**, progettato per rendere la cottura accessibile e intuitiva per tutti, garantendo al contempo un risparmio energetico fino al 45%. **CORE**, il forno compatto ideale per il **Refining®**, in grado di accelerare il processo del 20% grazie alla brevettata **Condecktion® Technology**, che unisce la perfezione della cottura statica con un controllo avanzato dei flussi di calore. **serieT T64E**,



Diego Giglio nuovo chef del Ristorante del cambio di Torino



[ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER](#)

Seleziona lingua ▼

Powered by [Google Traduttore](#)



#### APPUNTAMENTI

I premi di Beer&Food Attraction per le start up e la Birra dell'anno

17 FEBBRAIO 2025

BEVERAGE

il forno a tunnel per chi necessita di una produttività elevata con altissima qualità, e **Proven®**, il primo forno professionale per casa con cottura statica al suolo, capace di raggiungere i 400°C.

Nel contesto del congresso milanese, Mario Moretti, CEO di Moretti Forni, consegnerà il premio **“Identità di Cottura”**, un riconoscimento che verrà assegnato allo chef che avrà dimostrato innovazione, precisione e maestria nel controllo dell'ingrediente calore, valorizzando sapori, consistenze e qualità nutrizionali degli alimenti.

In programma, lunedì 24 febbraio alle 12:10 nello Spazio Arena, il panel **“Innovazione tecnologica e futuro sostenibile”**, con un parterre di esperti di spicco del settore: Mario Moretti, AD di Moretti Forni, Katia Da Ros, Vicepresidente e CEO di Irinox, Enrico Berto, AD di Berto's e Carlos Manuel Veloso dos Santos, Direttore Generale di Amorim Cork Italia.

Un'occasione per confrontarsi sulle prospettive future dell'innovazione tecnologica nel mondo della ristorazione e della produzione alimentare.



Crescono le vendite di spirits, in primo piano i cocktail

17 FEBBRAIO 2025



NOTIZIARIO AGROALIMENTARE

L'Asiago Dopo alla Conferenza Fao per la sostenibilità delle Indicazioni Geografiche

17 FEBBRAIO 2025



BEVERAGE

Unione Italiana Vini contro l'UE: sul vino fuoco amico

17 FEBBRAIO 2025



MONDO HORECA

Le previsioni per il Fuoricasa all'International Horeca Meeting di Rimini

17 FEBBRAIO 2025



TECNOLOGIE

Moretti Forni a Identità Milano 2025: la cottura intelligente

17 FEBBRAIO 2025



Etichette: [degustazione](#) [forni](#)

ARTICOLO PRECEDENTE

Chef Mattia  
Trabetti porta

ARTICOLO SUCCESSIVO

Le previsioni  
per il Fuoricasa