

Moretti Forni: il calore protagonista di EGO Pizza Festival a Taranto

Il segreto di una pizza perfetta? Il calore. Per questo, **Moretti Forni** sarà partner di **EGO Pizza Festival**, l'evento che celebra cultura gastronomica, formazione e innovazione nel cuore di Taranto.

Un'opportunità unica per i professionisti della ristorazione, che potranno affinare le proprie competenze, confrontarsi con esperti del settore e scoprire le più avanzate tecnologie di cottura.

Durante il festival, chef di fama nazionale e internazionale come **Vincenzo Capuano, Pierangelo Chifari, Renato Bosco, Daniele Campana** e **Diego Vitagliano** daranno vita a dimostrazioni live utilizzando i forni **Neapolis, serieS** e **CORE**, simbolo dell'eccellenza Moretti Forni.

Una sfida all'ultimo impasto: la Pizza Competition

Cuore pulsante della manifestazione sarà la **Pizza Competition**, che vedrà **40 pizzaioli pugliesi** sfidarsi nelle varie categorie di **lievitati contemporanei pugliesi**. Il **21 e 22 marzo**, due squadre da 10 pizzaioli ciascuna saliranno sul palco per una sfida che metterà alla prova tecnica, creatività e capacità di esaltare le eccellenze locali. **Ogni partecipante lavorerà esclusivamente con le tecnologie di cottura Moretti Forni**, per dimostrare come l'innovazione valorizzi la tradizione.

A rendere ancora più speciale la competizione, il **Premio "Cottura Perfetta e Sostenibile"**, assegnato al pizzaiolo che saprà sfruttare al meglio i forni per ottenere una cottura impeccabile, nel rispetto della qualità e della sostenibilità.

Nel teatro naturale di **Villa Peripato**, il festival offrirà anche **laboratori, presentazioni di libri e degustazioni aperte al pubblico**, creando un appuntamento esclusivo per scoprire il mondo della pizza da una prospettiva nuova e coinvolgente.

L'appuntamento è a EGO Pizza Festival per scoprire che il calore è un ingrediente.