



## Le novità di Moretti Forni a Identità Golose 2023

*I più importanti Pizza Chef nel format Taste The Heat e la tecnologia compatta di serieX50*

Dopo il grande successo di pubblico di Sigep, a poche ore dalla conclusione del Salone riminese, **Moretti Forni prende parte in qualità di partner a Identità Golose**, il più importante congresso di cucina italiano. Nella tre giorni milanese presso il MiCo Congressi, nello spazio dell'azienda leader per le tecnologie di cottura dei lievitati andrà in scena **Taste The Heat**, una serie di appuntamenti con grandi nomi del panorama nazionale, tutti insigniti di due o più spicchi dalla Guida del Gambero Rosso e tutti appartenenti alla community #RoadtoSmartbaking, che utilizzano cioè nella propria attività uno o più forni Moretti.

A partire da sabato 28 gennaio, ad alternarsi sui modelli **serieT**, il forno conveyor con la più alta qualità di cottura e il più silenzioso al mondo, e **serieX50**, il forno intelligente ultracompatto, dotato di **Inclusive Technology™** appena presentato a Sigep, troveremo **Renato Bosco, Alessandro Scuderi, Diego Vitagliano, Roberto Conti, Cristian Marasco, Amalia Costantini, Paolo De Simone, Pierangelo Chifari**, per citarne alcuni. Non mancheranno, inoltre, i racconti di realtà innovative come **Bolle Pizzeria o Paglià Pizza e fichi**. A fare gli onori di casa i **Corporate Chef del MorettiLAB** che racconteranno, insieme ai protagonisti dei vari appuntamenti, le infinite possibilità del **Refining®**, l'**esclusiva modalità di cottura** che permette di precuocere un prodotto nella percentuale desiderata, abatterlo e poi completarne la cottura richiamando i parametri del primo passaggio in forno, cosicché il prodotto risulti sempre perfetto, come cotto da fresco.

**I Pizza Chef** che interverranno sforneranno le loro creazioni (da sabato a lunedì, ogni giorno dalle 10.30 in poi no-stop) che spaziano dalla pizza classica al padellino, dalla pizza in teglia alla contemporanea croccante, dando vita a dei **veri e propri percorsi di "degustazione del calore"**, a dimostrazione del suo ruolo chiave in ogni preparazione nel mondo dei lievitati come anche in gastronomia, per la preparazione di topping ricercati e non solo (il programma completo è disponibile qui <https://morettiforni.com>).

Tutte le **tecnologie Moretti Forni** presenti a Identità Golose, sia nelle varie sale a supporto delle attività del Congresso che nello spazio dell'azienda, sono **controllabili da remoto** attraverso la **Smartbaking App**, disponibile negli store dal prossimo aprile, che **rivoluziona la gestione del forno**, permettendo di impostare direttamente dal proprio smartphone, a qualsiasi distanza dal laboratorio, accensione e spegnimento dell'attrezzatura, parametri di cottura, pulizia automatica ecc., stilando anche un report sempre aggiornato sui consumi.

Oltre agli automatismi permessi dall'App, **serieX**, l'ultimo modello lanciato sul mercato da Moretti Forni presente a Identità Golose nella **versione ultracompatta con meno di 95 cm di larghezza adatta ad ogni concept ristorativo**, consente all'utente di utilizzare molteplici modalità automatiche, tra cui il **Refining®**, con un'**ottimizzazione dei processi** mai vista prima che si traduce in **risparmio energetico, riduzione degli sprechi, miglioramento della vita lavorativa...** in una parola **sostenibilità**.

**serieX**, infatti, è definito un vero e proprio forno **cross-over** che oltre a permettere il risparmio energetico più alto della categoria, ottenuto **abbattendo il consumo energetico fino al 45%**, è in grado di **ottimizzare la gestione del personale** poiché non richiede operatori formati e migliora i processi grazie alla **"cottura assistita"**, facendo risparmiare tempo che può essere utilizzato per aumentare la produttività. **X50E**, in particolar modo, persegue più che mai la mission dell'azienda: **portare la cottura perfetta ovunque, nel rispetto dell'ambiente**.