

## Moretti Forni a Identità Milano 2025: la cottura intelligente

Le **tecnologie smart** che rispondono alle **sfide dei professionisti della ristorazione**

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 affermare il ruolo del 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 elemento 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**, 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 del 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.

Il programma completo qui: <https://morettiforni.com/programma-identita-golose-2025/>

# tastetheheat

Programma **Cooking Show**

Sabato **22.02**

11:00 | **Stefano Callegari**  
12:00 | **Umberto Calemme +  
Alessandro Laganà**  
13:00 | **Renato Bosco**  
14:00 | **Pierangelo Chifari**  
15:00 | **Alessandro Scuderi**

Domenica **23.02**

11:00 | **Renato Bosco**  
12:00 | **Diego Vitagliano**  
13:00 | **Francesco Giugliano**  
14:00 | **Igor Macchia +  
Giulio Grasso**  
15:00 | **Simone De Gregorio**

Lunedì **24.02**

11:00 | **Massimiliano Prete**  
12:00 | **Marco Sciarrino**  
13:00 | **Daniele Campana**  
14:00 | **Fabrizio Arosio**  
15:00 | **Valerio Barralis**



**Fabrizio AROSIO**  
Bolle Pizzeria - Monza



**Valerio BARRALIS**  
V.B. Pastry Academy - Magenta (MI)



**Renato BOSCO**  
Saporé - San Martino Buonalbergo (VR)



**Umberto CALEMME +  
Alessandro LAGANÀ**  
Cocciuto - Milano



**Stefano CALLEGARI**  
Trapizzino - Roma



**Daniele CAMPANA**  
Campana Pizza in Teglia - Corigliano Calabro



**Pierangelo CHIFARI**  
Archestrato di Gela - Palermo



**Simone DE GREGORIO**  
La Bolla - Caserta (CE)



**Francesco GIUGLIANO**  
Triticum - Lugano



**Igor MACCHIA +  
Giulio GRASSO**  
SP 143 Pizzeria - Orbassano (TO)



**Massimiliano PRETE**  
Sestogusto - Torino



**Marco SCIARRINO**  
Cagliostro - Palermo



**Alessandro SCUDERI**  
Scuderi Prime - Nizza Monferrato (AT)



**Diego VITAGLIANO**  
10 Diego Vitagliano - Napoli