

La cottura perfetta.

Dalla pizza napoletana alla pizza contemporanea,
dal pane alla pasticceria.

 **MORETTI
FORNI**
The SmartBaking Company®



incontri di gusto
la cottura perfetta
Sigep 2019



incontri di gusto

la cottura perfetta

sabato 19/01

- 10:00 **Focaccia croccante con salmone marinato**
Alessandro Coppari (Mezzometro)
- 11:00 **La pastiera quadrata**
Gianluca Ranieri (Pasticceria Ranieri)
- 12:00 **Cotture dinamiche per pizze in movimento**
Giorgio Caruso (Lievità)
- 13:00 **La focaccia ligure**
Ezio Rocchi
- 14:00 **Mustazzolo salentino**
Giuseppe Zippo (Pasticceria Mille Voglie)
- 15:00 **Napoli a Parigi**
Gennaro Nasti (Bijou)
- 16:00 **Trapizzino, l'angolo di pizza con coda alla vaccinara**
Stefano Callegari (Trapizzino)
- 17:00 **Pan brioche a lievitazione naturale**
Vincenzo Tiri (Pasticceria Tiri 1957)
- 16:40 **Proven special event – show cooking**
Sara Papa

domenica 20/01

- 10:00 **La pizza della biodiversità**
Antonio Langone
- 11:00 **Le zeppole di San Giuseppe**
Giuseppe Zippo (Pasticceria Mille Voglie)
- 12:00 **La pizza di Langa**
Stefano Vola (Vola bontà per tutti)
- 13:00 **Pane ai cereali con pasta madre viva**
Renato Bosco (Saporé)
- 14:00 **La focaccia ai grani antichi**
Claudio Gatti (Pasticceria Tabiano)
- 15:00 **La cottura perfetta per le alte idratazioni**
Cristian Zaghini (Consultapizza)
- 16:00 **Tradizione napoletana, forno elettrico**
Alessandro Condurro (Da Michele)
- 17:00 **Il panettone della tradizione**
Mauro Morandín (Pasticceria Morandín)

lunedì 21/01

- 10:00 **La pizza con riso e verza**
Salvatore Lionello (da Lionello)
- 11:00 **La pizza del futuro? Croccante e sostenibile**
Denis Lovatel (da Ezio)
- 12:00 **Macaron tutto in discesa e brioches tutta in salita**
Luigi Biasetto (Pasticceria Biasetto)
- 13:00 **A ruota di nuvola, pizza napoletana**
Gino Sorbillo (Sorbillo)
- 14:00 **Ortoburger**
Alberto Morello (Gigipipa)
- 15:00 **Il bigné in tutte le sue forme**
Mario Bacillieri (Pasticceria Bacillieri)
- 16:00 **96 ore di leggerezza**
Cristian Marasco
- 17:00 **La focaccia messinese**
Tommaso Cannata (Panificio Cannata)
- 15:40 **Proven special event – show cooking**
Sara Papa

martedì 22/01

- 10:00 **Le torte da forno**
Mauro Morandín (Pasticceria Morandín)
- 11:00 **La pizza tonda crunch sostenibile**
Denis Lovatel (da Ezio)
- 12:00 **Pizza tonda: «affittiamoci un canotto»**
Renato Bosco (Saporé)
- 13:00 **La crostata di ricotta e visciole**
Giuseppe Amato (La Pergola)
- 14:00 **Pizza napoletana contemporanea**
Diego Vitagliano (Pizzeria 10)
- 15:00 **I cake da viaggio**
Gianluca Fusto (Fusto)
- 16:00 **Pizza aquilana**
Marzia Buzzanca (Percorsi di Gusto)
- 17:00 **La cottura perfetta per la pizza della dieta mediterranea**
Paolo De Simone (Pizzeria Da Zero)

mercoledì 23/01

- 10:00 **Il gluten free buono per tutti**
Francesco Favorito
- 11:00 **Il futuro è croccante: pizza alla romana in SmartBaking**
Alessandro Lo Stocco (Moretti Forni)
- 12:00 **Cuoci come mangi**
Matteo Aloe (Berberé)
- 13:00 **Il pane di grano duro contemporaneo**
Gabriele Baldi
- 14:00 **Un impasto, un forno, mille modi di pizza e focacce**
Pasquale Moro (La Casa della Pizza)
- 15:00 **La pizza alle alici del golfo di Salerno**
Giuseppe Pignatola (Le Parole)

ore 10:00

Alessandro Coppari

Mezzometro - Senigallia (AN)

La focaccia croccante con salmone marinato

cottura: serieS

A Senigallia e Jesi da anni porta avanti un bel progetto di ricerca sulla pizza a metro. La selezione delle farine e la cura della lievitazione sono i punti focali del suo lavoro, così come è il rispetto delle intolleranze alimentari, tanto che propone le sue pizze anche in versione gluten free in entrambi i locali. La sua è una pizza ariosa, leggera e fragrante, condita con ingredienti di qualità, accostati anche in maniera creativa. **Utilizza serieS quotidianamente.**

#roadtoSmartBaking

ore 11:00

Gianluca Ranieri

Pasticceria Ranieri - Napoli

La pastiera quadrata

cottura: serieS

Nasce e cresce a Napoli senza una storia imprenditoriale alle spalle, ma con una spiccata sensibilità e vena artistica. Ha viaggiato in Italia, Europa e Oriente per cercare ispirazione. E' il fondatore e titolare delle Pasticcerie Ranieri, una realtà innovativa del panorama dolciario partenopeo perché sperimenta e crea novità, differenziandosi con ricette e prodotti originali, non solo nella forma: i suoi prodotti sono quadrati, diversamente da quelli classici di forma tonda.

ore 12:00

Giorgio Caruso

Lievità - Milano

Cotture dinamiche per pizze in movimento

cottura: Neapolis



Originario di Caserta nel 2012 inizia a cimentarsi con impasti e topping: nel giro di pochi anni si è ritagliato un bel ruolo nel mondo della pizza. È arrivato ad aprire tre locali di cui è socio e motore principale portando a Milano quella che lui chiama “pizza gourmet napoletana”: sorta di ibrido tra la tradizione campana e l’innovazione di stampo “nordico”. **Ha scelto ed utilizza quotidianamente Neapolis.**

#roadtoSmartBaking

ore 13:00

Ezio Rocchi

Panificio Spiga d’Oro - Sestri Levante (GE)

La focaccia ligure

cottura: serieS



Entra nel mondo della panificazione fin da giovane. Frequenta corsi di marketing e fonda una scuola di comunicazione insieme ad altri colleghi. Apre due panifici che avranno un grande successo grazie all’attuazione di nuove strategie di lavorazione di biga e lievito madre. Nel 2011 decide di intraprendere la professione di formatore. Si dedica poi esclusivamente al ruolo di manager, nella duplice veste di formatore e consulente aziendale.

ore 14:00

Giuseppe Zippo

Pasticceria Mille Voglie - Specchia (LE)

Mustazzolo salentino

cottura: serieS

Con le mani in pasta già dall'età di 8 anni, frequenta la scuola alberghiera. Dopo alcune esperienze formative in Italia e all'estero, acquista la pasticceria che aveva visto muovere i suoi primi passi. Nel 2014 decide di trasferire la sua attività in un **nuovo locale dove oggi utilizza 2 forni serieR Rotorbake**. La prerogativa di Giuseppe è sempre stata l'eccellenza: ne è conferma il titolo vinto nel 2016 a Milano per il miglior panettone artigianale d'Italia.

#roadtoSmartBaking

ore 15:00

Gennaro Nasti

Bijou - Parigi (Francia)

Napoli a Parigi

cottura: Neapolis

Chef pizzaiolo napoletano maestro negli impasti e nelle lievitazioni. Dopo aver aperto un locale a Barcellona ed aver vissuto negli Stati Uniti si è stabilito a Parigi. Qui il suo talento è messo al servizio della pizzeria gourmet Bijou, inaugurata nel 2016 **nella quale utilizza Neapolis**. Difende con tenacia un nuovo modo di concepire la pizza napoletana: propone pizze tradizionali e creative rese gourmet dalle presentazioni ricercate e dagli ingredienti di qualità straordinaria.

#roadtoSmartBaking

ore 16:00

Stefano Callegari

Trapizzino - Roma

Trapizzino: l'angolo di pizza con coda alla vaccinara

cottura: serieS



E' l'inventore del Trapizzino. Nel 2005 apre la prima pizzeria "Sforno", cui segue la pizzeria al taglio di Testaccio insieme a "Tonda". Nel 2008 nasce Trapizzino: una tasca di pizza bianca romana (dalla forma di tramezzino) aperta e riempita con i condimenti della cucina romanesca. Ha aperto due locali anche a New York. Per dare ai suoi Trapizzini una cottura perfetta Stefano, sia in Italia che a New York, **utilizza i forni Moretti, in particolare Neapolis.**

#roadtoSmartBaking

ore 17:00

Vincenzo Tiri

Pasticceria Tiri 1957 - Acerenza (PZ)

Pan brioche a lievitazione naturale

cottura: serieS



E' l'esponente di una famiglia di panificatori e pasticceri che nel 2017 ha festeggiato i 60 anni di attività. Il suo nome ha acquisito grande fama grazie all'assoluta qualità dei suoi prodotti lievitati. Primo su tutti il panettone con il quale si è posizionato primo nella classifica del Gambero Rosso 2017. Nel 2018 è stato incoronato per la quarta volta di seguito re del panettone. Nel suo nuovo locale di Potenza, da poco inaugurato, **utilizza Proven di Moretti Forni.**

#roadtoSmartBaking

ore 10:00

Antonio Langone

Antonio Langone Consultant - Salerno

La pizza della biodiversità

cottura: Neapolis



Originario di Vallo di Diano, laureato in archeologia con tesi sulla panificazione nel medioevo, Antonio Langone è pizzaiolo da 9 anni circa, vantando al suo attivo un titolo di campione del mondo in pizza senza glutine nel 2012 a Napoli. Antonio collabora con un mulino e svolge lavoro di consulenza e start-up in Italia e all'estero. Nel 2018 viene incoronato campione del mondo per la categoria pizza senza glutine a Las Vegas.

ore 11:00

Giuseppe Zippo

Pasticceria Mille Voglie - Specchia (LE)

Le zeppe di San Giuseppe

cottura: serieS



Con le mani in pasta già dall'età di 8 anni, frequenta la scuola alberghiera. Dopo alcune esperienze formative in Italia e all'estero, acquista la pasticceria che aveva visto muovere i suoi primi passi. Nel 2014 decide di trasferire la sua attività in un **nuovo locale dove oggi utilizza 2 forni serieR Rotorbake**. La prerogativa di Giuseppe è sempre stata l'eccellenza: ne è conferma il titolo vinto nel 2016 a Milano per il miglior panettone artigianale d'Italia.

#roadtoSmartBaking

ore 12:00

Stefano Vola

Vola-Bontà per tutti - Santo Stefano Belbo (CN)

La pizza di Langa

cottura: Neapolis



Classe 1991, piemontese: scopre la magia degli impasti già da ragazzino: la sua grande passione per la pizza lo porta a studiare i segreti del mestiere osservando i grandi pizzaioli. Le sue sperimentazioni diventano ricette da replicare e il territorio diventa il protagonista al 100% delle sue pizze. E' stato premiato come pizzaiolo emergente sia nel 2016 dalla Guida Espresso che nel 2017 da quella del Gambero Rosso. **Nel suo locale utilizza Neapolis.**

#roadtoSmartBaking

ore 13:00

Renato Bosco

Saporé - San Martino Buonalbergo (VR)

Pane ai cereali con pasta madre viva

cottura: serieS



È stato definito il Pizza Ricercatore: la sua esperienza passa attraverso prodotti, tecniche, cotture. Le sperimentazioni negli impasti e nelle lievitazioni sono continue come la ricerca di nuove consistenze, nuove strutture; portare l'innovazione nel mondo della pizza è la sua mission. **All'interno dei suoi locali, nei quali utilizza serieS,** si possono oggi degustare fino a 7 differenti tipologie d'impasto, un percorso degustativo che prima, nel mondo della pizza, non era mai esistito.

#roadtoSmartBaking

ore 14:00

Claudio Gatti

Pasticceria Tabiano - Tabiano (PR)

La focaccia ai grani antichi

cottura: serieS

Numerosi sono i corsi con cui affina la sua tecnica. Apre la Pasticceria Tabiano nel 1988: il riconoscimento del grande pubblico arriva con la focaccia, prodotto di punta della pasticceria, che si rinnova di anno in anno con ingredienti peculiari. La focaccia è un dolce a pasta lievitata con lievito madre, simile al panettone, ma con una percentuale inferiore di grassi pari al 16%. Una costante e crescente attenzione è dedicata alla selezione e alla ricerca delle materie prime, prediligendo quelle biologiche o a km zero.

ore 15:00

Cristian Zaghini

Consultapizza - Riccione (RN)

La cottura perfetta per le alte idratazioni

cottura: serieS

Oggi ritenuto uno dei massimi esperti in Italia e all'estero della pizza a lievitazione naturale, apprende le arti della pizzeria e della panificazione grazie agli insegnamenti di grandi maestri. Dopo anni come docente e varie esperienze lavorative in diverse pizzerie, si specializza come tecnico e diventa trainer per quel che riguarda le tecniche di impasti diretti, indiretti e con il lievito madre. Dà vita alla propria azienda che offre consulenza, affiancamento e formazione professionale aziendale.

ore 16:00

Alessandro Condurro

Da Michele - Napoli

Tradizione napoletana, forno elettrico

cottura: Neapolis

Nasce economista e diventa pizzaiolo recuperando dentro e su di sé la storia ultracentenaria dell'Antica Pizzeria da Michele (1870) a Napoli. Messì un po' da parte algoritmi e calcolatrice, ha fatto un corso accelerato in pizzeria per dichiararsi, fare outing: la pizza napoletana non ha bisogno di mutare camicia. Va amata per quella che è, così come è. Lunga lievitazione con pasta di riporto e solo ingredienti locali della tradizione. Prossimamente nel mondo con il brand Michele in the World.

ore 17:00

Mauro Morandin

Pasticceria Morandin - Saint-Vincent (AO)

Il panettone della tradizione

cottura: serieS

Cresce nella pasticceria di famiglia e approfondisce la sua conoscenza del cioccolato accanto al maestro Guido Bellissima. Si specializza nel campo dei canditi e della confetteria. Nel 2011 e nel 2017 riceve il premio di Gambero Rosso per il miglior panettone d'Italia. È considerato uno dei massimi esperti sui grandi lievitati a livello internazionale. **Nel suo laboratorio utilizza un nuovo serieS** di Moretti, prodotto per il cui perfezionamento ha collaborato con l'azienda.

#roadtoSmartBaking

ore 10:00

Salvatore Lioniello

Pizzeria da Lioniello - Succivo (CE)

La pizza con riso e verza

cottura: Neapolis



Il pizzaiolo famosissimo sui social per il suo cappello e per la pizza che definisce diversamente napoletana, ha partecipato allo sviluppo del nuovo **Neapolis di Moretti, forno che utilizza quotidianamente nella sua pizzeria**. Ha ottenuto il titolo di Campione mondiale e miglior pizzaiolo di Napoli nel 2016.

#roadtoSmartBaking

ore 11:00

Denis Lovatel

Pizzeria da Ezio - Alano di Piave (BL)

La pizza del futuro? Croccante e sostenibile

cottura: serieS



Figlio d'arte, fin da piccolo si divertiva a maneggiare impasti accanto a papà Ezio, che gli ha passato la passione e la professione di famiglia. Dopo anni di lavoro in una multinazionale, Denis ha deciso di dedicarsi al locale di famiglia: la Pizzeria Ezio di Alano di Piave. Sempre alla ricerca di ingredienti esclusivi che hanno reso le sue pizze uniche, da alta cucina, appunto. Gli abbinamenti di sapori, inconsueti per un alimento come la pizza, lo hanno fatto conoscere al grande pubblico e agli addetti ai lavori.

ore 12:00

Luigi Biasetto

Pasticceria Biasetto - Padova

Macaron tutto in discesa e brioche tutta in salita

cottura: serieS



La sua è una storia fatta di passione per la pasticceria e di ricerca dell'armonia assoluta. Nasce a Bruxelles, città di cioccolato e di dolci, e si diploma Maître Pâtissier Chocolatier Confiseur Glacier. Lavora nei più importanti laboratori della capitale belga, dove intreccia amicizie professionali durature con personaggi di spicco nello scenario della pasticceria contemporanea. I numerosi successi ottenuti durante questi anni per lui non sono un punto di arrivo ma una sfida al continuo miglioramento.

ore 13:00

Gino Sorbillo

Pizzeria Gino Sorbillo - Napoli

A ruota di nuvola, pizza napoletana

cottura: Neapolis



Il pizzaiolo più famoso d'Italia e molto conosciuto anche all'estero **utilizza nel laboratorio del suo quartier generale in via Tribunali un serieS**. Ha partecipato alla presentazione in anteprima mondiale del nuovo Neapolis e sta trasformando la pizza napoletana da prodotto di massa in un prodotto di qualità, ma alla portata di tutti, nonostante sia preparata con le migliori farine, olio extravergine di oliva, fior di latte, pomodoro di prima qualità e molto, molto altro.

#roadtoSmartBaking

ore 14:00

Alberto Morello

Gigipipa - Este (PD)

Ortoburger

cottura: serieS



Figlio di un cuoco approda nel mondo della pizza nel 2008. Fondamentali nel suo percorso sono gli studi professionali di farine, impasti e lievitazioni. Nel 2015 il Gambero Rosso gli assegna il premio di miglior pizzaiolo emergente, un grande stimolo a proseguire sulla strada intrapresa. Tra i premi conferiti: confermati i 'Tre Spicchi' sulla guida del Gambero Rosso e assegnato il riconoscimento di "Miglior pizza dell'anno" nel 2018. **Nel suo locale utilizza serieS.**

#roadtoSmartBaking

ore 15:00

Mario Bacilieri

Pasticceria Bacilieri - Marchirolo (VA)

Il bignè in tutte le sue forme

cottura: serieS



Mario Bacilieri si lascia sedurre giovanissimo dall'arte della pasticceria. Inizia la sua gavetta nel 1976 come apprendista affiancando diversi maestri pasticceri, per poi arricchire il suo percorso professionale frequentando diversi corsi e stages. Nel 1986 decide di aprire il suo primo laboratorio artigianale a Cuveglio (Varese). Nasce così la Pasticceria Bacilieri: L'offerta spazia dalla pasticceria tradizionale a quella più innovativa.

ore 16:00

Cristian Marasco

Grotta Azzurra - Merate (LC)

96 ore di leggerezza

cottura: Neapolis



Gestisce in Brianza, insieme al fratello cuoco, tre pizzerie, è consulente in altre tre ed ha partecipato con successo a numerose competizioni nazionali e internazionali, classificandosi spesso nelle prime posizioni. Una vita dedicata alla pizza ampiamente ripagata dai risultati raggiunti. Il suo prodotto si distingue non solo per la varietà e la qualità delle farciture ma anche per la sua maestria nel creare nuovi impasti.

ore 17:00

Tommaso Cannata

Panificio Cannata - Messina

La focaccia messinese

cottura: serieS



Dai segreti della panificazione tramandati da 4 generazioni nasce nel 2012 la Boutique del pane insignito del premio "Best in Sicily 2016". Tommaso è siciliano, precisamente di Messina ed ha rivoluzionato il mondo dello street food della zona. Ha inoltre modificato tutte le antiche ricette ereditate per creare prodotti innovativi ma sempre legati alla tradizione. Il segreto del successo consiste "nell'attenta selezione di materie prime prettamente locali di alta qualità, al fine di garantire al consumatore finale freschezza, bontà e genuinità".

ore 10:00

Mauro Morandin

Pasticceria Morandin - Saint-Vincent (AO)

Le torte da forno

cottura: serieS



Cresce nella pasticceria di famiglia e approfondisce la sua conoscenza del cioccolato accanto al maestro Guido Bellissima. Si specializza nel campo dei canditi e della confetteria. Nel 2011 e nel 2017 riceve il premio di Gambero Rosso per il miglior panettone d'Italia. E' considerato uno dei massimi esperti sui grandi lievitati a livello internazionale. **Nel suo laboratorio utilizza un nuovo serieS** di Moretti, prodotto per il cui perfezionamento ha collaborato con l'azienda.

#roadtoSmartBaking

ore 11:00

Denis Lovatel

Pizzeria da Ezio - Alano di Piave (BL)

La pizza tonda crunch sostenibile

cottura: Neapolis



Figlio d'arte, fin da piccolo si divertiva a maneggiare impasti accanto a papà Ezio, che gli ha passato la passione e la professione di famiglia. Dopo anni di lavoro in una multinazionale, Denis ha deciso di dedicarsi al locale di famiglia: la Pizzeria Ezio di Alano di Piave. Sempre alla ricerca di ingredienti esclusivi che hanno reso le sue pizze uniche, da alta cucina, appunto. Gli abbinamenti di sapori, inconsueti per un alimento come la pizza, lo hanno fatto conoscere al grande pubblico e agli addetti ai lavori.

ore 12:00

Renato Bosco

Saporé - San Martino Buonalbergo (VR)

Pizza tonda: “affittiamoci un canotto”

cottura: serieS



È stato definito il Pizza Ricercatore: la sua esperienza passa attraverso prodotti, tecniche, cotture. Le sperimentazioni negli impasti e nelle lievitazioni sono continue come la ricerca di nuove consistenze, nuove strutture; portare l'innovazione nel mondo della pizza è la sua mission. **All'interno dei suoi locali, nei quali utilizza serieS**, si possono oggi degustare fino a 7 differenti tipologie d'impasto, un percorso degustativo che prima, nel mondo della pizza, non era mai esistito.

#roadtoSmartBaking

ore 13:00

Giuseppe Amato

La pergola - Roma

La crostata di ricotta e visciole

cottura: serieS



Siciliano di Taormina, classe 1981, studia all'Istituto alberghiero della sua città. Inizia a collezionare esperienze in Sicilia e nel resto d'Italia finché non ottiene il primo posto importante: è pasticciere del Relais & Chateaux La Posta Vecchia di Palo Laziale, Roma, per poi passare alla Pergola, insegna 3 Stelle Michelin di Heinz Beck, posto che occupa tutt'oggi. Lo contraddistingue la voglia di imparare sempre e mettersi in gioco. Nella sua pasticceria convivono benissimo il presente e il futuro.

ore 14:00

Diego Vitagliano

Pizzeria 10 - Napoli

Pizza napoletana contemporanea

cottura: Neapolis

E' il Maradona della pizza con la sua pizzeria 10 a Pozzuoli, avanguardia della pizza napoletana contemporanea che ha imposto il concetto di pizza canotto, qui nella variante nuvola, per ricordare la sua leggerezza. Cornicione pronunciato ed estrema digeribilità oltre a farciture con prodotti dell'orto proprio sono le caratteristiche che si associano alla sua perfetta cottura. Diego ha partecipato allo sviluppo del forno Neapolis.

#roadtoSmartBaking**ore 15:00**

Gianluca Fusto

Fusto - Milano

I cake da viaggio

cottura: serieS

Primo pasticcere straniero a poter accedere all'Ecole du Grand Chocolat Valrhona, nel 2003: qui ha operato con chimici, fisici e ingegneri alimentari, acquisendo una tecnica metodica. Le sue creazioni parlano il francese, raccontano il mondo (dolce), ma nascono da un approccio insieme personale e italiano. Oggi è a pieno titolo uno dei massimi esponenti dell'alta pasticceria in Italia e non solo. **Per il suo nuovo laboratorio di Milano ha scelto i forni Moretti.**

#roadtoSmartBaking

ore 16:00

Marzia Buzzanca

Percorsi di Gusto - L'Aquila

Pizza aquilana

cottura: serieS

In famiglia cresce con un'educazione al cibo, al gusto e alle buone maniere. Il padre cuoco e suo mentore è la sua fonte di ispirazione. La sua passione per il gusto la spinge a lavorare nel campo ristorativo trasformando l'Enoteca Vinalia in ristorante. Per 6 anni si dedica ai fornelli e alla cura del cliente trovando anche il tempo per prendere il diploma da sommelier professionista. Viene affiancata da importanti professionisti del settore che la sostengono anche quando il terremoto dell'Aquila tenta di infrangere il progetto del locale Percorsi di Gusto.

ore 17:00

Paolo De Simone

Pizzeria Da Zero - Milano

La cottura perfetta per la pizza della dieta mediterranea

cottura: Neapolis

Da Zero è il nome della pizzeria che ha avviato con Carmine Mainenti e Giuseppe Boccia in Cilento. Un progetto che nel nome identifica la voglia di ricerca e di sperimentazione partendo appunto da zero per completare la filiera dal campo di grano al tavolo della pizzeria. Stessa insegna per **la seconda pizzeria aperta a Milano nella quale utilizza Neapolis**. La sua capacità artigianale di panificare è testimoniata anche dal successo del suo panificio Storie di Pane.

#roadtoSmartBaking

ore 10:00

Francesco Favorito

Favorito - San Gemini (TR)

Il gluten free buono per tutti

cottura: serieS



Nel 1995 comincia la sua esperienza e la sua passione per il mondo dei lievitati, viaggiando in Italia e all'estero, come consulente e dimostratore. Decide di mettersi in proprio e aprire una pasticceria. Da anni si occupa di intolleranze alimentari ed è specializzato nel Gluten Free. Insegna nelle più prestigiose scuole di pasticceria italiane ed internazionali, è autore di progetti editoriali per pasticceria e panificazione ed è responsabile di progetti di ricerca e sviluppo per enti pubblici e privati.

ore 11:00

Alessandro Lo Stocco

Moretti Forni - Mondolfo (PU)

**Il futuro è croccante:
la pizza in teglia in SmartBaking**

cottura: serieS



Conosce a perfezione farine, fermentazioni e impasti. E sa pure comunicarne con semplice naturalità segreti e virtù. Perché a volte non serve solo l'abilità del fare, ma pure la maestria dell'insegnare tecnicismi e procedimenti. E così Alessandro vanta un'esperienza ventennale nel mondo della pizza e pure collaborazioni con le più importanti aziende molitorie. Oggi? È trainer di MorettiLAB e Corporate-Chef di Moretti Forni. La sua mission? Viaggiare per trasmettere conoscenza e passione per questa scienza e specialità tutta italiana.

ore 12:00

Matteo Aloe

Berberè - Bologna

Cuoci come mangi

cottura: Neapolis



Berberè ha segnato una delle rivoluzioni della pizza in Italia. Il progetto nasce nel 2010 dalla passione per il cibo dei fratelli Matteo e Salvatore Aloe: una società giovane che si è sviluppata con l'obiettivo di rielaborare la pizza valorizzando l'artigianalità, mantenendo la sua anima pop attraverso un lavoro di ricerca delle materie prime, di studio degli impasti, di sperimentazione delle farine e di cura, nella preparazione, nella formazione dei suoi artigiani e dei locali in cui la pizza viene servita.

ore 13:00

Gabriele Baldi

Lievitamente - Viareggio (LU)

Il pane di grano duro contemporaneo

cottura: serieS



La sua grande curiosità lo ha portato ad approfondire tutti i lati tecnici delle sue passioni. Una decina di anni fa entra nel mondo lievitati, inizia a studiarli e si concentra sulla produzione di pane con lievito madre. Sogna di aprire una sua attività legata al mondo dell'arte bianca e per inseguire questo sogno inizia un percorso di formazione frequentando corsi con alcuni dei maestri del settore.

Per Incontri di Gusto edizione 2019, Gabriele Baldi è il Resident Chef per il corner dedicato a PROVEN 400°C.

ore 14:00

Pasquale Moro

La casa della pizza - Robecco sul Naviglio (MI)

Un impasto, un forno, mille modi di pizza e focacce

cottura: serieS



Siamo al cospetto di un campione del mondo. Lo hanno stabilito i giudici del 25° Campionato mondiale della pizza 2016. E' la pizza in pala che lo ha reso famoso nell'hinterland milanese. A chi gli chiede qual è il suo segreto risponde che la maestria si vede dall'impasto. La pizza in pala "è la massima espressione della panificazione, se non la realizzi in maniera perfetta si vede subito". **Nella sua pizzeria utilizza un nuovo serieS.**

#roadtoSmartBaking

ore 15:00

Giuseppe Pignalosa

Le Parùle - Ercolano (NA)

La pizza alle alici del golfo di Salerno

cottura: Neapolis



E' un pizzaiolo della nouvelle vague della pizza canotto. Le Parùle è la sua pizzeria affacciata sul Golfo di Napoli nell'antica città di Ercolano **nella quale utilizza anche il nuovo Proven di Moretti**. Il nome della pizzeria sottolinea la filosofia del locale: in dialetto significa orto ed è proprio alla coltivazione degli ortaggi tipici del territorio vesuviano che rimanda. La pizza napoletana di Pignalosa è di tipo contemporaneo, molto scioglievole e con un'alta alveolatura del cornicione.

#roadtoSmartBaking

Claudio Rampinini

Resident Pizza-Chef IDG 2019

Cresce nei ristoranti per tradizione di famiglia, inizia un percorso formativo nel settore della pizzeria e intraprende la professione da cuoco che gli permetterà di viaggiare in molti paesi oltre confine. Dopo alcune specializzazioni nel settore alimentare, intraprende una carriera rivolta alla consulenza e alla formazione.

Per Incontri di Gusto edizione 2019, Claudio Rampinini è il Resident Pizza-Chef per il corner di Pizza Contemporanea.



Davide Ruotolo

Resident Pizza-Chef IDG 2019

Davide Ruotolo rappresenta alla perfezione il giovane pizzaiolo napoletano (è nato nel 1996) di nuova generazione. Oggi conduce il banco e il forno di Palazzo Petrucci, pizzeria nel cuore del centro antico di Napoli che ha adottato il nuovo forno Neapolis e che fa parte del gruppo in cui è compreso il ristorante stella Michelin Palazzo Petrucci guidato dallo chef Lino Scarallo e dal proprietario Edoardo Trotta.

Per Incontri di Gusto edizione 2019, Davide Ruotolo è il Resident Pizza-Chef per il corner di Pizza Napoletana.



Andrea Liotta

Resident Pastry-Chef IDG 2019

Giovanissimo pasticcere bolognese decide di seguire la sua passione per i dolci e si forma presso ALMA, scuola internazionale di cucina italiana. Lavora presso diversi laboratori di pasticceria e svolge uno stage formativo presso Ernst Knam. Diventa responsabile della pasticceria presso Perbellini, ristorante stellato della provincia di Verona, scoprendo nuovi gusti e consistenze. In Spagna apprende l'arte del dessert al piatto da Jordi Roca.

Per Incontri di Gusto edizione 2019, Andrea Liotta è il Resident Pastry-Chef per il corner di Pane e Pasticceria.



sabato 19 gennaio**ore 16:40****lunedì 21 gennaio****ore 15:40****Sara Papa****Proven show cooking***cottura: Proven*

Premiata nel 2016 Opinion Leader e personaggio dell'anno 2015, attraverso il sondaggio annuale di Italia A Tavola. Ha collaborato ad un importante progetto ideato da Massimo Bottura e Davide Rampello, iniziato con Expo 2015, insieme ai 45 chef più importanti al mondo. Ha portato al successo l'arte della panificazione in Italia e sugli schermi: ha promosso la sensibilità per la sana alimentazione ed è stata una delle prime a parlare di farine integrali macinate a pietra, valorizzando il lievito madre e la sua straordinaria potenza di profumi e benefici.

PROVEN 400°

WELCOME BAKE

FORNO PROFESSIONALE

La cottura perfetta. Dove vuoi tu, anche a casa.

Anche nella cucina di casa la vera pizza senza problemi di temperatura, il pane fresco con la giusta morbidezza, i grandi lievitati sempre perfetti.

🔥 400°C ⚡ 230 V ⚡ 3 kW

- cottura statica SmartBaking®
- cottura diretta su platea
- piano refrattario rugoso
- piano in lamiera bugnata
- controllo separato cielo e platea
- sonda al cuore
- vaporizzatore
- valvola scarico vapori
- modalità di cottura DualTemp®
- multifunzionalità in cottura
- griglie laterali per cottura a più livelli
- tecnologia PowerBooster®
- lievitazione controllata
- programma pulizia

provenbake.com



PROVEN 400°

La cottura perfetta. Dove vuoi tu, anche a casa.

 **MORETTI
FORNI**

MAR 07/07/2013 14:38

-	70%	+
	POTENZA CIELO	
-	330°C	+
	TEMPERATURA	
-	20%	+
	POTENZA PLATEA	

PREMIERE START

PREMIERE START

PREMIERE START

serie S
evolution²

Il forno più evoluto al mondo.



Napolis

Il forno a legna diventa elettrico.

MORETTI LAB

LEARN AND BAKE

ACCADEMIA DELLA COTTURA

PIZZA | PANE | PASTICCERIA

CALENDARIO 2019

MER **13** **Workshop**
Impasti indiretti: biga e poolish
FEB *Cristian Zaghini*

MAR **19** **Workshop**
Pizza in pala alla romana
FEB *Alessandro Lo Stocco*

MAR **26** **Workshop**
Il panettone e la sua variante salata
FEB *Mauro Morandin*

MAR **26** **Workshop**
L'essenza della cottura
MAR *Luigi Biasetto*

LUN **8** **Workshop**
Il lievito madre in pizzeria
APR *Cristian Zaghini*

MAR **16** **Workshop**
Pizza in teglia
APR *Alessandro Lo Stocco*

LUN **6** **Workshop**
Il gluten free buono per tutti
MAG *Francesco Favorito*

VEN **17** **Workshop**
Le monoporzioni d'autore
MAG *Gianluca Fusto*

MAR MER **12 13** **Corso di Pizzeria**
Start: pizza in pala alla romana
MAR MAR *Alessandro Lo Stocco*

MAR MER **21 22** **Corso di Pizzeria**
Start: pizza in teglia
MAG MAG *Alessandro Lo Stocco*