

# COTTURA<sup>®</sup> >FUTURA

## L'EVOLUZIONE DEL CALORE

---

Moretti Forni introduce **COTTURA FUTURA<sup>®</sup>**: un vero e proprio incubatore permanente di ricerca insieme ai maggiori professionisti del settore, per qualificare il ruolo fondamentale del calore nel processo di cottura.

Con **COTTURA FUTURA<sup>®</sup>** la ricerca tecnologica diventa patrimonio diffuso per approdare ad un pubblico di utilizzatori sempre più ampio che ne condivide i valori fondanti.

## PROGRAMMA MASTERCLASS:

### sabato 18/01

- 10:00 **La focaccia senza glutine**  
*Alessandro Coppari (Mezzometro)*
- 11:00 **Il plumcake di albicocca e fava tonka**  
*Pierluigi Sapiente (Pastry Consultant)*
- 12:00 **Pizza & Cocktail: fattore umano tra presente e futuro**  
*Gennaro Battiloro (Battiloro)*
- 13:00 **La Pizza Kimchi**  
*Renato Bosco (Saporé)*
- 14:00 **Vitali interpreta le cotture**  
*Massimo Vitali (Panetteria Vitali)*
- 15:00 **Oscar 450°C: la cottura perfetta**  
*Fabio Rocco (Napizz)*
- 16:00 **Le crostate d'autore**  
*Gianluca Fusto (LEG)*
- 17:00 **Come un baccalà alla vicentina**  
*Riccardo Antonolo (Ottocento Bio)*

### domenica 19/01

- 10:00 **Gran'aria: la pizza che respira**  
*Mirko Petracchi (La Scaletta)*
- 11:00 **L'autentica pizza romanesea**  
*Luca Pezzetta (L'Osteria di Birra del Borgo)*
- 12:00 **La cottura del panettone tradizionale**  
*Mauro Morandin (Pasticceria Morandin)*
- 13:00 **Leggerezza = Calore**  
*Beniamino Bilali (Vinoteket)*
- 14:00 **Contemporary classic**  
*Remo Capitaneo & Maurizio Greco (Mudec-Pandenus)*
- 15:00 **Pan d'Iblei**  
*Corrado Assenza (Caffè Sicilia)*
- 16:00 **La pizza creativa**  
*Gennaro Nasti (Bijou)*
- 17:00 **La pizza al pomodoro**  
*Ian Spampatti (La Lanterna)*
  
- 16:30 **PROVEN Show Cooking**  
*PROVEN Special Event con Sara Papa*

## lunedì 20/01

- 10:00 **La focaccia al formaggio**  
*Ezio Rocchi (Panificio Spiga d'Oro)*
- 11:00 **Equilibrio: ingrediente indispensabile per una buona pizza**  
*Antonio Pappalardo (La Cascina dei Sapori)*
- 12:00 **La pizza romana del futuro**  
*Jacopo Mercurio (180g Pizzeria Romana)*
- 13:00 **Cottura sostenibile in forno**  
*Franco Aliberti (Chef)*
- 14:00 **Uno sfincione in viaggio**  
*Vittorio Borgia (Bioesseri)*
- 15:00 **Slow Cooking**  
*Luigi Biasetto (Pasticceria Biasetto)*
- 16:00 **Crocante gambero rosso**  
*Massimiliano Prete (Sestogusto)*
- 17:00 **Un giusto Calore che cuoce, scioglie ed amalgama**  
*Stefano Callegari (Trapizzino)*

## martedì 21/01

- 10:00 **Una soluzione, diversi prodotti**  
*Pasquale Moro (La Casa della Pizza)*
- 11:00 **La cottura della colomba pasquale**  
*Mauro Morandini (Pasticceria Morandini)*
- 12:00 **Ricordi**  
*Diego Vitagliano (10 Pizzeria)*
- 13:00 **La pizza Green: il DoppioCrunch®**  
*Renato Bosco (Saporé)*
- 14:00 **Il pane cunzato**  
*Tommaso Cannata (Cannata Sicilian Bakery)*
- 15:00 **Pizza versatile e contemporanea: sempre pronta a valorizzare le antiche tradizioni**  
*Paolo De Simone (Da Zero)*
- 16:00 **Sapori e tecniche di altri tempi! Impasti a fermentazione spontanea**  
*Cristian Zaghini (Consultapizza)*
- 17:00 **Cake al cioccolato fondente**  
*Giuseppe Zippo (Le Mille Voglie)*
- 16:40 **PROVEN Show Cooking**  
*PROVEN Special Event con Sara Papa*

## mercoledì 22/01

- 10:00 **La pizza ai grani antichi marchigiani**  
*Marcello D'Erasmus (Mamma Rosa)*
- 11:00 **Cosa ne penso della romana**  
*Nicola Ascani (Il Rifrullo)*
- 12:00 **Il pane furbo**  
*Gabriele Baldi (Bakery Consultant)*
- 13:00 **Un viaggio in Sicilia**  
*Pierangelo Chifari (Archestrato di Gela)*
- 14:00 **Le paste secche della tradizione**  
*Giuseppe Zippo (Le Mille Voglie)*