

COTTURA® >FUTURA

L'EVOLUZIONE DEL CALORE

—

Moretti Forni introduce **COTTURA FUTURA®**: 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®** 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 (*Battil'oro*)
- 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 Antonioli (*Ottocento Bio*)

domenica 19/01

- 10:00 **Gran'aria: la pizza che respira**
Mirko Petracci (*La Scaletta*)
 - 11:00 **L'autentica pizza romanesca**
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 **Croccante 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 Morandin (*Pasticceria Morandin*)
- 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 Zagħini (*Consultapizza*)
- 17:00 **Cake al cioccolato fondente**
Giuseppe Zippo (*Le Mille Voglie*)

mercoledì 22/01

- 10:00 **La pizza ai grani antichi marchigiani**
Marcello D'Erasmo (*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*)

- 16:40 **PROVEN Show Cooking**
PROVEN Special Event con Sara Papa