



Caruso si è esibito a Milano



Presentato il nuovo forno della Italforni per la pizza napoletana

La Italforni, azienda dal carattere moderno e dinamico che opera in maniera altamente specializzata nel settore dei forni elettrici e a gas con un'esperienza quarantennale, in occasione di Host Milano svoltasi dal 22 al 26 ottobre, ha presentato "Caruso", il primo forno elettrico pensato appositamente per la pizza napoletana che offre le medesime performance del tradizionale forno a legna, con una temperatura massima di 530°C. Un progetto frutto di diversi anni di lavoro e messo a punto con la collaborazione di maestri pizzaioli, ingegneri e tecnici per realizzare un gioiello dalle caratteristiche tecnologiche d'ultima generazione. "Caruso" presenta il piano di cottura in biscotto di Sorrento certificato, un piano di appoggio per la pizza in rete metallica, una tecnologia touch screen 65 K, una cella di levitazione a secco con regolazione di temperatura e una mensola ergonomica in Monolite Ipergres. La camera di cottura,

inoltre, è rivestita in materiale refrattario con i laterali interni protetti da una lamiera in acciaio anti-rottura e, grazie all'Hyper P-Heating, è possibile una regolazione digitale della temperatura separata tra il piano di cottura e il cielo. "Caruso" si differenzia dagli altri forni della stessa tipologia per la sua resistenza, pur consumando circa 2 kilowatt in meno.

A testare il nuovo forno presso lo stand del TuttoFood, i maestri pizzaioli di tutta Italia e non solo che si sono alternati in un ricco programma tra masterclass e showcooking. Il primo giorno ha visto la presenza di Vito De Vita, Direttore Associazione Scuola Napoletana Pizzaioli nonché consulente per la realizzazione del forno "Caruso" e di Angelo Caruso del gruppo PIE (Pizzeria Italiana Espresso). Al bancone, sabato, direttamente dagli USA, Pasquale Di Maio, Vicepresidente Associazione Pizzaioli nel Mondo e Marco Di Giovanni del Gruppo Assaje. Si sono alternati domenica: Luciano Sorbillo, titolare della pizzeria Pizz a' Street e consulente di vari format, Giovanni Senese della Pizzeria Senese di Sanremo e Giuseppe Ferranti "PeppOne" del gruppo Fratelli La Bufala. Tommaso D'Amoia, consulente istruttore, e Mario Stasio, titolare di Fratelli di Pizza a Pavia, entrambi del gruppo La Piccola Napoli, Agostino Landi della Pizzeria Del Corso di Capaccio-Paestum e Alfonso Saviello co-titolare della pizzeria Alchimia a Salerno, entrambi del team #Pizzaiolodentro, hanno testato "Caruso" lunedì mattina. Le presenze di Alberto Buonocore di FedeGroup e Patrick Ricci della pizzeria Patrick Ricci, 22° della classifica 50Top Pizza, hanno completato la giornata di lunedì. Durante l'ultima giornata, quella di martedì: Luca Tufano di PizzArt Battipaglia e Corrado Scaglione della Enosteria Lipen, 30° nella classifica 50TopPizza, hanno dato prova delle potenzialità di "Caruso".

Nello stand erano presenti anche altre tipologie di forni dei quali chef, esperti panificatori e lievitisti hanno mostrato le potenzialità: il tecnologo dell'azienda e titolare della pizzeria La Canadese a Fondi, Maurizio Leone, ha evidenziato

le caratteristiche del forno tunnel classico elettrico con nastro trasportatore realizzato in pietra refrattaria; lo chef Fabio Lopez e la lievitatista Helga Liberto creatrice de "I lievitati di Helga", hanno dimostrato in showcooking e masterclass, la cottura di panettoni e di altre tipologie di dolci da pasticceria e prodotti da forno, utilizzando Windy, il forno a colonna da 10 teglie in assetto da pasticceria; infine, Cristiano Garbarino di Percorsi di Pizza ha deliziato i presenti con le sue creazioni preparate nel forno Bull, un forno elettrico modulare. Andrea Ricci, Direttore Generale dell'azienda, ha dichiarato: «Host Milano è stata l'occasione per presentare la nuova creazione per pizza napoletana per la quale si è cercato di investire ulteriormente in nuovi materiali e per ottimizzare al meglio le temperature. "Caruso" è costruito con i migliori materiali e componenti che garantiscono un forno estremamente solido e resistente alle alte temperature, per raggiungere le massime prestazioni con il minimo consumo». Ha così concluso Ricci: «L'ergonomia e la funzionalità si traducono in attenzione per i dettagli e ricerca di soluzioni innovative che migliorano il lavoro dei pizzaioli, rendendo questo forno unico nella semplicità d'utilizzo. Abbiamo lavorato soprattutto sulla robustezza e sulla tecnologia del prodotto, sia da un punto di vista tecnico che da quello del design».

Harry di Prisco