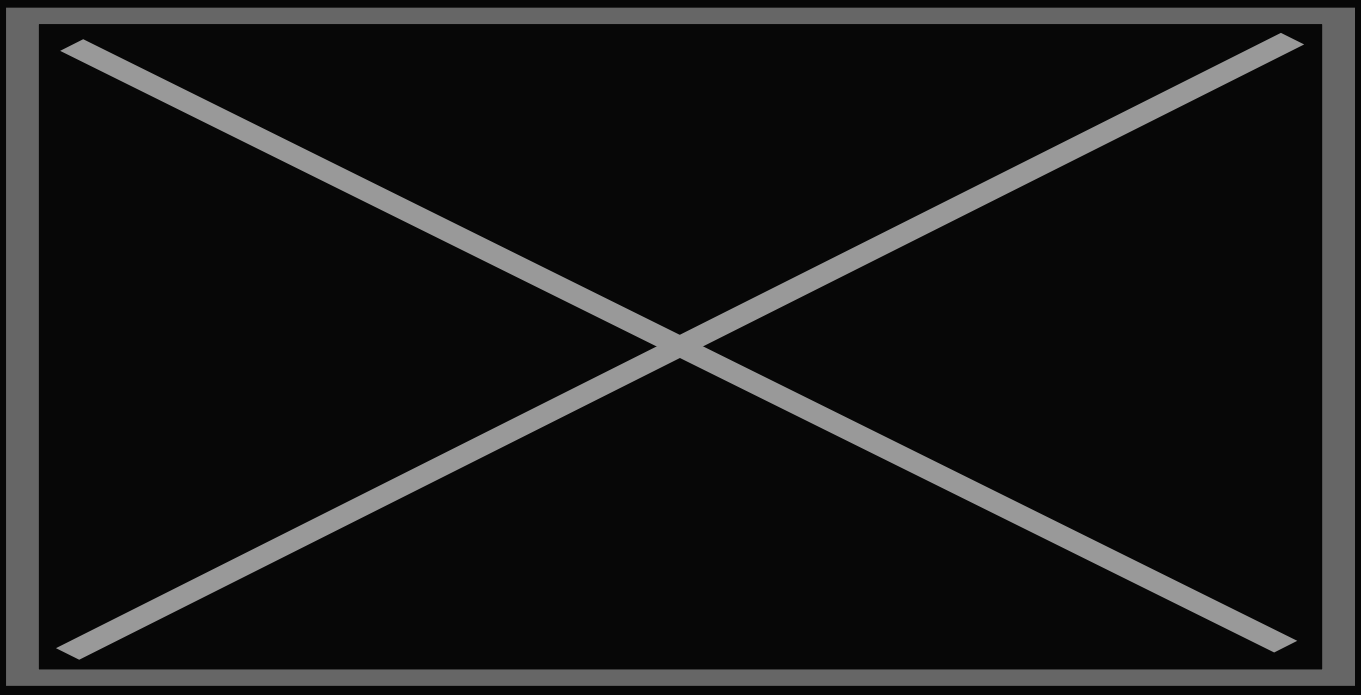
Proven by Moretti Forni esposto al nuovo ADI Design Museum

mariomoretti-federicaanniballi-b64bca53

L’attenzione al design che da sempre caratterizza Moretti Forni ha ottenuto un riconoscimento internazionale: fino al 16 settembre, nel museo dedicato alle eccellenze che hanno concorso al XXVI Compasso d’Oro, sarà possibile ammirare Proven, il primo ed unico forno professionale installabile anche a casa dal design iconico e brevettato,disegnato da Federica Anniballi dello studio AP architetti. Nel nuovissimo ADI Design Museum,che ha aperto i battenti lo scorso 9 settembre a Milano, Proven resterà esposto nella mostra “Mettere radici”, che raccoglie le eccellenze del design internazionale: arredi dall'estetica elegante, prodotti tecnologicamente avanzati per facilitare la vita di ogni giorno, progetti realizzati con materiali naturali e rinnovabili e quanto di meglio possa offrire il panorama del design che vede nel capoluogo lombardo la sua capitale, scelta dall’ADI Associazione per il Design industriale, non a caso, come sede e città ideale per il proprio museo.

“Design e innovazione sono ormai elementi imprescindibili del nostro essere”, così dichiara il CEO **Mario Moretti**, che continua affermando *“crediamo che un progetto si possa definire “finito” solo quando innovazione, tecnologia e design si combinano in maniera armonica ed ottimale, dando vita a prodotti estremamente funzionali ma anche sostenibili, creati nel rispetto dell’ambiente”.*



Proven, nato dalla ricerca continua che caratterizza l’intera attività di Moretti Forni, è il primo forno professionale statico con tutte le peculiarità di un prodotto professionale: compatto e con consumi bassissimi può essere inserito anche in una normale cucina di casa, per cuocere in maniera professionale pane, pasticceria e gastronomia e spingersi fino 400°C per la pizza, anche con una produzione continuativa come in pizzeria,con una ridotta potenza elettrica (il suo impegno massimo arriva a 3kW). Lo speciale piano in pietra refrattaria, le moltissime funzioni, la sonda al cuore per le preparazioni più delicate, lo classificano come vero e proprio top di gamma, traguardo raggiunto grazie alla grande esperienza maturata da Moretti sulle dinamiche delle cotture e all’implementazione di nuovi ed esclusivi brevetti tecnologici e di design.



Proven arriva tra i concorrenti del Compasso d'Oro dopo aver preso parte ad un lungo percorso scientifico di selezione e due anni di analisi, svolte dall’Osservatorio permanente del Design ADI composto da circa 150 esperti multidisciplinari che hanno premiato quei prodotti che hanno saputo coniugare la crescita e lo sviluppo con la responsabilità e la sostenibilità. Questi ultimi,

uniti a innovazione, risparmio energetico e design, sono i cardini su cui ogni giorno si muove la Moretti Forni che, in tutta la sua produzione, riconosce il design quale strumento indispensabile per realizzare prodotti con un’identità forte ed incisiva, che abbiano un’estetica fluida e siano il risultato della combinazione di struttura solida, tecnologia utile e innovativa e, naturalmente, design elegante.

Stile e design italiano rappresentano da sempre le caratteristiche distintive di Moretti Forni nel mondo: con Proven esposto nella “casa” del design,l’azienda di Mondolfo raggiunge un altro importante traguardo, che può leggersi come riconoscimento ufficialealla sua ricerca continua nel settore.

XXVI Compasso d’Oro ADI – Mettere radici
9 – 16 settembre 2020, ore 11 – 20
Ingresso libero con prenotazione online
ADI Design Museum - Compasso d’Oro, via Ceresio 7, Milano