Marana Forni e tutte le novità di Host 2015

cupole-napoli-colors-d70011f4

Marana Forni, **eccellenza italiana** specializzata **a livello internazionale** nella produzione e installazione di **forni per pizza a legna, gas, pellet e combinati**, vi dà appuntamento a Host 2015, salone internazionale dell'ospitalità professionale.

L'esperienza e la passione dell'azienda hanno fatto sì che il **forno modello Tanganelli** per pizzerie e ristoranti vincesse la **SMART Label** di Host 2015, riconoscimento all'i**nnovazione nel settore dell'ospitalità**. Lo stesso forno era stato protagonista anche di Host 2013: durante la manifestazione venne infatti presentato in anteprima il progetto dell'**Arch. Andrea Tanganelli** che meritò il primo premio per la categoria "Forni per pizzeria e ristoranti" del concorso di design «Forno, amore e fantasia» indetto all'epoca da Marana Forni. Da poco è iniziata la produzione industriale del forno Tanganelli (disponibile nei modelli 110, 130 e 150) e la manifestazione milanese, insieme a POLI.design del Politecnico di Milano, ne ha riconosciuto l'**alto contenuto innovativo** caratterizzante, premiandone le **funzionalità per gli operatori** e i **risvolti sociali per la clientela**. Il forno Tanganelli si presta a essere posizionato al centro di un locale, rappresentando una sorta di focolare domestico, simbolo di convivialità e unione. Il "rito" del fare la pizza diventa così il soggetto principale della scena e sviluppa attorno a sé quell'aura di fascino che sa coinvolgere e ammaliare. Il pizzaiolo è quindi valorizzato ogniqualvolta esibisce la sua arte e può in questo modo diventare il protagonista di un " **cooking show**" **quotidiano**.

A Host, Marana Forni presenterà anche i vincitori della prima edizione del **contest internazionale di foto, video e ricette** «**E tu, cosa cuoci in un forno Marana?**». Il contest ha visto la partecipazione di centinaia di pizzaioli e chef provenienti da tutto il mondo che hanno presentato le loro ricette attraverso le fotografie e i video dei loro piatti. Il risultato è una genuina espressione della **creatività culinaria**, catturata in prelibatezze uniche nel loro genere. La cerimonia di premiazione si terrà nella giornata di **sabato 24 ottobre 2015 presso lo stand di Marana Forni** (Padiglione 7 – Stand F52 F62 G53 G63). La giornata rappresenterà un'occasione da non perdere per incontrare i pizzaioli protagonisti del contest e scoprire quali delle loro ricette sono state selezionate per entrare a far parte

del **nuovo libro-ricettario** di Marana Forni. Ma non solo: le 12 migliori ricette andranno anche a comporre il **calendario 2016 di Marana Forni** che vi accompagnerà durante tutto l'anno venturo.

Le novità non finiscono qui! Le nuovissime **Cupole Napoli Colors**, già presentate in anteprima al **Campionato Mondiale della Pizza** di Parma e protagoniste del recente **Guinness World Record** per il maggior numero di pizze sfornate in 12 ore, faranno capolino anche a Host e rappresenteranno la vivace cornice dello stand di Marana Forni. Il brio dei **nuovi e coloratissimi rivestimenti smerigliati** delle Cupole Napoli sa infatti donare un carattere deciso e una personalità energica a qualsiasi tipologia di ambiente.

L’appuntamento è quindi fissato **dal 23 al 27 ottobre** presso Host, salone internazionale dell’ospitalità professionale. Vi aspettano tutte queste novità e qualche sorpresa!