



ANTONIO BACHOUR per PAVONI ITALIA

Per la prima volta in Italia, quest'anno il pluripremiato Pastry Chef Antonio Bachour, inserito dal Dessert Professional Magazine nella Top Ten dei migliori pasticceri in America e accreditato tra i Pastry Chef più influenti del mondo.

Brescia, 19 febbraio 2018 - Da sempre Pavoni Italia è guidata **dalla passione e dal desiderio di innovare** e orientata dalla volontà di stare a fianco del cliente, interpretando le sue esigenze e sviluppando **soluzioni esteticamente all'avanguardia ed eccellenti dal punto di vista funzionale**. 38 anni di esperienza nella ricerca, sviluppo e realizzazione di prodotti e attrezzature per il mondo della Pasticceria e Ristorazione.

In quest'ottica in Pavoni Italia si è intrapreso il percorso di cooperare per i processi di ricerca e sviluppo dei prodotti con Professionisti e realtà eccellenti della Pasticceria e della Ristorazione. Con loro Pavoni Italia lavora in maniera sinergica, insieme a un nutrito staff di creativi e tecnici, esplorando e ricercando i trend di mercato, realizzando i prodotti e progettando nuovi modi di comunicazione e promozione. Il risultato è un binomio consolidato di progressi fatti l'uno a fianco dell'altro.

All'interno di questo percorso si colloca l'ormai pluriennale collaborazione con **Antonio Bachour, pluripremiato Pastry Chef americano**. Bachour è riconosciuto nel mondo per l'appassionata capacità interpretativa ed estetica delle sue realizzazioni. La sua formazione internazionale, in continua evoluzione, l'ha portato a raggiungere importanti riconoscimenti tra i quali essere **riconosciuto tra i Top 10 pasticceri in America** dal Dessert Professional Magazine, semifinalista al James Beard Award 2016, vincitore nel 2012 del premio Johnson and Wales Zest per la pasticceria innovativa e finalista nel 2011 dell'International Chef Congress Pastry Competition.

Afferma il Presidente Corinna Raineri Pavoni **“Ci rende particolarmente orgogliosi il fatto di portare in esclusiva, per la prima volta quest'anno in Italia, Antonio Bachour.** Anzi, è stato molto bello vedere alcuni dei più stimati Professionisti entusiasarsi all'idea di poter incontrare e condividere le esperienze e competenze con un personaggio così acclamato dalla Pasticceria Internazionale. Vedere questo entusiasmo ci ha confermato l'assoluta valenza del percorso che stiamo facendo. Crediamo nel nostro lavoro e non ci poniamo limiti di crescita ed evoluzione. Andiamo avanti con la passione che da sempre ci contraddistingue. Noi siamo questi.

Ci è sembrato naturale poter condividere queste soddisfazioni. **Inoltre abbiamo voluto Bachour qui con noi in Italia perché crediamo fortemente nella formazione e nel creare occasioni di scambio culturale e professionale per i nostri target e partner di riferimento.**

Con questi obiettivi, uniti al fatto di presentare le nuove linee di prodotto create insieme, Bachour sarà il prossimo 19 febbraio in Cast Alimenti, Scuola tra le più importanti in Italia per i mestieri del gusto, di cui siamo soci fondatori e partner tecnici. Nei giorni successivi, con Antonio Bachour, abbiamo organizzato anche un programma di corsi per professionisti presso “Pica Pastry School” di Milano.

Ci piace peraltro sottolineare che, in questo percorso di collaborazione, abbiamo scoperto e apprezzato le eccelse qualità estetiche e tecniche del professionista Bachour, ma anche conosciuto un uomo estremamente disponibile, umile e attento, in sintonia umana con i nostri valori: gli eventi che ci attendono saranno ricchi di emozioni e crescita professionale”.



Con il Maestro Pavoni Italia ha lavorato nella ricerca e sviluppo di stampi dedicati alla realizzazione di dessert monoporzione e praline di cioccolato, con particolare attenzione alla creazione di un'estetica raffinata, nuova e dal gusto internazionale. E' nata così la linea di stampi per praline di cioccolato Bonbons, ispirata dalla natura e guidata dal concetto di preziosità e bellezza racchiuso nelle piccole cose. Una pralina evoca lo scorrere sinuoso di un fiume, un'altra riporta alla mente la roccia levigata dal vento. Paesaggi in miniatura, bonsai di meraviglia, per praline preziose e raffinate. Decine di migliaia di stampi venduti in tutto il mondo.

Pavoni Italia ha anche realizzato con Bachour sette nuovi stampi in silicone per dessert monoporzione. Le linee sinuose e dal raffinato gusto internazionale sono ancor più valorizzate dall'inesauribile estro creativo di Bachour ed hanno avuto un successo strepitoso.

“La partnership con Pavoni Italia – afferma Bachour - è di estrema soddisfazione. Ho trovato in Pavoni un team di professionisti dinamici, creativi, votati all'internazionalizzazione e sempre pronti a cogliere le sfide dei futuri trend di mercato. Pavoni riesce a trasformare le mie idee in realtà. E' un reciproco arricchimento, di cui vado particolarmente fiero.”

Didascalie immagini

- Immagine 1_ Antonio Bachour (Credits: 2016 © Patty Nash Photography).
- Immagine 2_Bonbons: la linea di stampi per praline di cioccolato (Credits: 2016 © Patty Nash Photography).
- Immagine 3_Jasmine: stampo in silicone per dessert monoporzione.

PAVONI ITALIA S.p.A. – www.pavonitalia.com

Oltre 3 decenni di innovazione e di esperienza nel **mercato dell'arte bianca, della pasticceria e gelateria professionale e dell'HO.RE.CA.** Da 10 anni presente anche nel **settore casalingo** con gli oggetti e le soluzioni del brand PAVONIDEA, testati e usati da tempo nel mercato professionale dai migliori chef e pasticceri del mondo. Non solo. Una divisione dedicata alla progettazione e realizzazione di una gamma completa di **contenitori in polietilene e polipropilene per l'industria alimentare** e per altri segmenti quali il chimico, il farmaceutico, la logistica integrata e l'automotive. Circa 6.000 articoli in gamma e 20.500 m² di azienda a Suisio, in provincia di Bergamo. Questi sono i numeri PAVONI ITALIA, che fonda la propria costante crescita su **tre principali linee strategiche: la valorizzazione delle risorse umane, l'innovazione e l'internazionalizzazione** con una gamma di prodotti belli e ben fatti, progettati sulle specifiche esigenze del cliente. L'azienda ha distributori in tutto il mondo: in particolare in **Europa, Paesi Arabi e Stati Uniti, ma è presente anche in Africa, Far East e Australia.** Circa il 75% della cifra d'affari è realizzata all'estero.