



Sapere ed eccellenza, tradizione e innovazione, ingegno e capacità interpretativa della migliore pasticceria italiana: questi i valori condivisi che fondano la partnership tra PAVONI ITALIA e SWEETY OF MILANO.

Bergamo 23 agosto 2016 – Con una strabiliante edizione alle spalle in termini di partecipazione torna **Sweety of Milano** (www.sweetyofmilano.com), evento organizzato da Italian Gourmet e patrocinato da Accademia Maestri Pasticceri Italiani, Apici, Viaggiatore Gourmet. Si tratta di una prestigiosa occasione in cui **il grande pubblico incontra la migliore pasticceria italiana**, con la possibilità di partecipare a show cooking, masterclass e aree degustazione curate da oltre trenta tra i più autorevoli maestri pasticceri italiani. L'evento si terrà il **17 e 18 settembre 2016 a Milano al Palazzo delle Stelline**. Un evento per gli amanti del dolce, che si dedicano con eccellenza alla loro passione.

Eccellenza e cura della tradizione italiana, ingegno e capacità interpretative, intraprendenza e grinta sono i valori condivisi che hanno portato, per il secondo anno, **PAVONI ITALIA ad aderire in qualità di sponsor al progetto Sweety of Milano.**

“Da sempre ci sentiamo vicini e desideriamo collaborare con professionisti pasticceri all'avanguardia, che preservano la tradizione e insieme promuovono il nuovo.” - racconta Corinna Raineri Pavoni, Presidente di PAVONI ITALIA – **“Abbiamo aderito con entusiasmo al progetto Sweety of Milano. Siamo onorati di stare a fianco di professionisti eccellenti e di contribuire ad aprire al pubblico il sapere della grande pasticceria italiana.** In PAVONI ITALIA lavoriamo quotidianamente con la serena consapevolezza di fare del nostro meglio, senza trascurare l'umiltà per essere



sempre aperti a nuovi suggerimenti e stimoli. Animati da questo spirito, siamo certi che **la nostra partecipazione all'evento sarà anche quest'anno una stimolante e proficua occasione di scambio e ascolto del nostro mercato di riferimento per evolvere e migliorare."**

Quindi, due giorni ricchi di eventi in cui gli appassionati di cooking potranno conoscere tecniche e segreti dei **Maestri Pasticceri, che utilizzeranno per le loro creazioni i prodotti del vasto assortimento di PAVONI ITALIA dedicato al mondo del dolce.** Il grande pubblico, in questa speciale occasione, avrà anche modo di acquistare i prodotti PAVONI ITALIA visti all'opera nelle presentazioni dei Maestri. Non solo. Durante l'evento **gli ospiti potranno apprezzare SWEETABLE, la linea romantica di PAVONI ITALIA per una messa in tavola elegante ed eccellente delle dolci creazioni.**

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 14.000 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 70% della cifra d'affari è realizzata all'estero.