

PAVONI ITALIA ad Identità Golose 2017: nuova collezione e tante prestigiose collaborazioni.

La passione nell'innovare e le prestigiose collaborazioni con i migliori professionisti del mondo della pasticceria e dell'alta cucina contraddistinguono la partecipazione di PAVONI ITALIA alla 13° edizione di Identità Golose a Milano.

Milano, 4-6 marzo 2017 - **Pavoni Italia partecipa, in qualità di espositore e sponsor tecnico, ad Identità Golose**, condividendo pienamente il tema della tredicesima edizione 'Il viaggio'.

“La passione e la voglia di innovare ci guidano. **Da sempre ci sentiamo vicini e desideriamo collaborare con realtà e professionisti all'avanguardia, che preservano la tradizione e insieme promuovono con creatività e ingegno il viaggio verso il nuovo.**” - racconta Corinna Raineri Pavoni, Presidente di PAVONI ITALIA – “Crediamo fermamente nel fare impresa con amore e coraggio, cervello e cuore: da qui comincia la grande differenza dell'operare dell'uomo e del professionista.”

Pavoni Italia anche quest'anno contribuirà al programma altamente qualificato, fornendo al congresso gli strumenti e le attrezzature della nuova collezione per le sessioni in aula. La sfida della collezione Pavoni Italia 2017 è stata quella di realizzare un mix di attrezzature, macchine e stampi in grado di soddisfare le esigenze del mercato della pasticceria da laboratorio, ma anche di **affacciarsi con nuove soluzioni al mondo della pasticceria da ristorazione sino ad arrivare all'alta cucina.**

Eccellenti sono le collaborazioni all'interno della nuova collezione.

CAMOUFLAGE – la serigrafia per pralina creata da Pavoni Italia per Massimo Bottura - propone in una veste nuova il piatto che ha fatto storia "Camouflage: una lepre nel bosco".

Con Davide Oldani l'azienda ha sviluppato due stampi per piatti creativi, dessert al piatto e mono porzioni che richiamano il mondo dello sport che tanto appassiona lo chef: BATTUTA D'INIZIO e DAMA.

Con il giovane talento Paolo Griffa si è realizzata GOURMAND, la linea di stampi in silicone dai molteplici usi. Dolce o salato, caldo o freddo, creme o mousse, flan o biscotti, tutto può essere modellato, reso regolare e impeccabile. **Gli stampi GOURMAND**, nel formato 300 x 400 mm, consentono ai professionisti di preparare ottime basi di partenza e di guarnire o personalizzare le proprie creazioni con facilità, in modo veloce, con estrema precisione e con le giuste quantità.

Significative anche le collaborazioni nel mondo della pasticceria.

Con il Maestro Gianluca Fusto si è pensato e realizzato il PROGETTO MONO, una nuova linea di stampi per monoporzioni che rimandano alle principali forme geometriche - quadrata, rettangolare, ovale e rotonda – in perfetto stile “less is more”.

“Le Monoporzioni sono da sempre considerate una miniatura della torta e ripropongono volumi importanti nonostante la versione ridotta.” Continua Fusto - Nelle monoporzioni risulta spesso difficile mantenere l’equilibrio delle proporzioni della torta originale e valorizzare, senza appesantire, gli ingredienti e gli abbinamenti, garantendo la piacevolezza dell’assaggio. Per questo motivo abbiamo pensato e progettato con PAVONI ITALIA questi stampi polifunzionali ed estetici. Nuove forme per dare una nuova visione al mondo delle monoporzioni. Progetto MONO propone agli specialisti della pasticceria e della ristorazione un **poliedrico kit** per creare dolci di 2 cm di altezza, che si adattano su una superficie più ampia ma con un volume più basso. **Si creano così dolci creazioni con un nuovo movimento. Il risultato finale sarà una irresistibile tavolozza di colori e decorazioni: i piccoli dolci avranno infatti una superficie maggiore sulla quale scatenare fantasia e creatività.** Facile e veloce da usare, il kit si compone di stampo in silicone 300x400 con relativo coppapasta in plastica bi-funzione per tagliare la base di frolla o il biscotto e per porzionare l’inserito creato, anima della preparazione.

TUTTIFRUTTI è la linea sviluppata con il Campione del Mondo di Pasticceria Emmanuele Forcone: stampi in silicone per realizzare succose monoporzioni dall’effetto tridimensionale. Cinque stampi per sei forme: mela, pera, ciliegia, pesca, mandarino, fragola.

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.