

## **PAVONI ITALIA: nuova collezione e tante novità in vista del SIGEP 2017.**

*Passione nell'innovare e prestigiose collaborazioni nel mondo della pasticceria e dell'alta cucina contraddistinguono la nuova COLLEZIONE 2017 di PAVONI ITALIA e le novità in lancio al SIGEP 2017.*

Oltre tre decenni di esperienza e innovazione nel mercato dell'HO.RE.CA. Più di sei mila referenze sviluppate, testate e utilizzate dai migliori chef e pasticceri italiani e internazionali. Questi i numeri di Pavoni Italia che per il 2017 propone un ricco catalogo, progettato e realizzato con la gioia e la determinazione di dare vita a prodotti in grado di interpretare e rispondere alle ultime ed emergenti tendenze di mercato. La sfida di quest'anno 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 al mondo della pasticceria da ristorazione sino ad arrivare ai prodotti dedicati all'alta cucina.**

Torte perfette per il gusto e la vista. Così è nato il **PROGETTO CROSTATE**, sviluppato da **Pavoni Italia con il Maestro Gianluca Fusto**. L'idea è stata quella di creare un mix di attrezzature che consentissero di ottenere crostate dalla finitura impeccabile. La gamma è stata accolta con interesse ed entusiasmo dai professionisti, tanto da ampliarla per il 2017 con nuove attrezzature, forme e misure accattivanti.

Come naturale continuazione del progetto nascono quest'anno in Pavoni Italia gli strumenti modulari ADAPTABLE. **Con il nuovo progetto ADAPTABLE ó afferma il Maestro Fusto - continua il mio studio in collaborazione con Pavoni sull'architettura del dolce, la perfezione delle forme e la codifica dei sapori.** Gli accessori della nuova linea sono caratterizzati da armonia e rigore geometrico e razionale, marca stilistica del Maestro Fusto. Gli stampi e gli strumenti di misurazione già marcati sono stati pensati non solo per la bellezza delle composizioni, ma anche per ottimizzare i tempi di lavoro e gli spazi di stoccaggio, riducendo al minimo gli sprechi. Particolarmente adatti per la creazione di monoporzioni di peso e dimensioni sempre uguali - dalle

classiche forme rettangolari fino ai formati più creativi ó con questi strumenti si possono abbinare strutture diverse e finiture in crema, gelatina o composte, per un risultato multistrato senza particolari difficoltà. Tutte le attrezzature ADAPTABLE sono così un kit di pasticceria moderna pratico e indispensabile.

Pavoni Italia con la nuova collezione strizza l'occhio anche al mondo della ristorazione con collaborazioni eccellenti.

**CAMOUFLAGE ó 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 lazienda 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.

**Le innovazioni non finiscono qui.** Proprio in occasione di SIGEP 2017 saranno lanciati in anteprima altri prodotti:

- **TUTTIFRUTTI, la linea sviluppata con il Campione del Mondo di Pasticceria Emmanuele Forcone** si comporrà di cinque stampi in silicone per realizzare succose monoporzioni dall'effetto tridimensionale. **Cinque stampi per sei forme: mela, pera, ciliegia, pesca, mandarino, fragola.**
- Anche con **Gianluca Fusto la collaborazione continua con il PROGETTO MONO**, una nuova linea di stampi che rimandano alle principali forme geometriche - quadrata, rettangolare, ovale e rotonda ó in perfetto stile òless is moreö. Il kit è completo di coppapasta con duplice funzione: dare forma alla base per la monoporzione e al suo inserto.



- **Una linea di stampi in policarbonato per praline progettata con Antonio Bachour**, pastry chef di fama internazionale, rinomato artista del cioccolato. Le linee sinuose e naturali delle nuove forme per praline Pavoni sono ancor più valorizzate dalla vena creativa di Bachour.

**PAVONI ITALIA VI ASPETTA AL SIGEP: PADIGLIONE B3 STAND 080.**

*PAVONI ITALIA S.p.A. ó [www.pavonitalia.com](http://www.pavonitalia.com)*

Oltre 3 decenni di innovazione e di esperienza nel **mercato della 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 m<sup>2</sup> 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.

## Didascalie immagini

1. ADAPTABLE. Il nuovo sistema modulare, semplice e versatile per la creazione di dessert. Sviluppato da Pavoni Italia con il Maestro Gianluca Fusto.
2. Serigrafia per pralina CAMOUFLAGE realizzata da Pavoni Italia per Massimo Bottura.
3. Stampo in silicone sviluppato da Pavoni Italia con lo Chef Davide Oldani: BATTUTA D'INIZIO, *Mousse di Gorgonzola e zafferano su Teff germogliato*.
4. Stampo in silicone della linea GOURMAND, realizzato da Pavoni Italia con Paolo Griffa: TWIST AND TROUT, *Trota in guazzetto di prezzemolo*.
5. TUTTIFRUTTI: cinque stampi in silicone per realizzare succose monoporzioni dall'effetto tridimensionale. Realizzati da Pavoni Italia con Emmanuele Forcone.
6. PROGETTO MONO: linea di stampi in silicone che rimandano alle principali forme geometriche. Realizzati da Pavoni Italia con Gianluca Fusto.
7. BONBONS: la linea di stampi in policarbonato per praline realizzata da Pavoni Italia con Antonio Bachour. Forme sinuose che richiamano la natura. 2016 © Patty Nash Photography

Per scaricare le immagini >> <http://scambiofile.instudio.it/PAVONI/SIRHA.zip>



**pavoni**  
ITALIA



SPECIALE

**Sigep**

## PASTRY SHOW



dalle 10 alle 13 **Paolo Griffa**  
dalle 13 alle 14 **Maurizio Black Santin**  
dalle 15 **Paolo Griffa**



dalle 13 alle 14 **Maurizio Black Santin**  
dalle 16 **Fabrizio Fiorani**



dalle 11 alle 12 **Maurizio Black Santin**  
dalle 13 alle 15 **Loretta Fanella**  
dalle 15.30 **Leonardo Di Carlo**

**Presenta il suo nuovo progetto**



ore 11 **Gianluca Fusto**  
ore 12.30 **Yann Duytsche**  
ore 16 **Gianluca Fusto**



Durante tutta la giornata  
**Emmanuele Forcone**  
dalle 12 alle 13 **Diego Lozano**



*Vi aspettiamo!*

PAD. B3 STAND 080



**pavoni**  
ITALIA