

Corinna Raineri Pavoni, Presidente di Pavoni Italia SpA

castalimenti.it/News_corinna-raineri-pavoni-presidente-367



Qualità e sviluppo nel settore “stampi professionali”

Fra i **trend** più interessanti nelle preparazioni alimentari spicca lo sviluppo dell'utilizzo di **stampi professionali**. Una significativa conferma viene dal crescente impegno di **Pavoni Italia Spa**, azienda ai vertici del settore a livello internazionale. Ne parliamo con il presidente, **Corinna Raineri Pavoni**.

Corinna Raineri Pavoni, Presidente di Pavoni Italia SpA, ci parla di qualità e sviluppo nel settore “stampi professionali”

Nella consapevolezza che il dialogo continuo tra professionisti sia un elemento fondamentale del processo di innovazione e di crescita, Pavoni Italia collabora da tempo con CAST Alimenti per la formazione e l'aggiornamento dei professionisti. Un impegno che si muove di pari passo alla costante crescita di interesse per gli stampi professionali.

Come si è evoluta negli ultimi anni la domanda di stampi professionali per l'arte bianca e l'HO.RE.CA?

Vi sono trend emergenti in entrambi i settori. Sicuramente i professionisti ricercano stampi professionali e attrezzature che consentano loro di creare dolci e piatti connotati da forme sempre nuove ed esteticamente accattivanti. Nello stesso tempo ricercano strumenti che

permettano, nella gestione quotidiana di laboratorio e cucina, di razionalizzare l'uso degli ingredienti e velocizzare i processi di preparazione. L'apprezzamento per i nostri stampi e le nostre macchine, che consentono produzioni di volumi importanti, è notevole anche quando ci rivolgiamo al settore dell'HO.RE.CA.

Come avete definito e organizzato la vostra gamma di prodotti e quali sono le tendenze di ricerca e applicazione più recenti?

Pavoni Italia offre ai professionisti principalmente **tre gamme di prodotti**. In azienda ricerchiamo, sviluppiamo e produciamo stampi, di diversi materiali, per **pasticceria, gelateria e ristorazione**. Per il mondo del cioccolato abbiamo, ad esempio, termoformati per la realizzazione di soggetti, stampi in policarbonato per praline, serigrafie, attrezzi per la lavorazione, etc. Importante e sempre in aggiornamento è anche la gamma degli stampi in silicone. Qui i nostri designer, in collaborazione con i più talentuosi *pastry chef* della scena internazionale, creano ogni anno collezioni ricche di nuove forme e concept. Proprio di questi giorni è il lancio di **Top Ice**, la nuova linea di stampi in silicone ideali per **creare originali e accattivanti texture da posizionare sulle vaschette gelato**. Un colpo d'occhio fantastico per le vetrine. Non solo. Abbiamo colori, materie prime e tutte le attrezzature di base che agevolano il professionista nelle attività quotidiane.

Pavoni Italia offre anche a questi segmenti di mercato una gamma articolata di **piccole macchine per pasticceria e ristorazione**, con un assortimento che spazia dalle taglierine alle temperatrici, dalle macchine per le tartellette alle dosatrici. Macchine dal pratico e facile utilizzo, studiate negli ingombri e nel design in collaborazione con gli operatori del settore, per risolvere le più ampie e diversificate esigenze nel loro lavoro quotidiano. Il catalogo delle macchine "Le Pavoni" si aggiorna di continuo con nuovi ritrovati tecnologici per offrire un prodotto qualitativamente superiore, di grande efficienza e durata. Infine, una terza gamma è costituita dalla ormai storica produzione di contenitori e ceste in plastica per pasticceria e panificazione, a cui si è di recente aggiunta una linea di **contenitori isotermitici per lo stoccaggio e il trasporto degli alimenti**. La nostra strategia, come si evince, è quella di offrire al professionista una gamma di soluzioni il più possibile articolata e da sempre caratterizzata da qualità, sicurezza, design e originalità. Tra le nuove sfide certo lo studio e la ricerca dei materiali giocano un ruolo sempre determinante.

Cosa caratterizza il posizionamento di Pavoni Italia nel mercato e come valorizzate la vostra brand identity?

Sentiamo che Pavoni Italia è oggi riconosciuta da clienti, fornitori e partner come una realtà dinamica, orientata all'innovazione, con professionisti che si impegnano con passione e tenacia nell'offrire servizi e soluzioni sempre più performanti.

In termini di branding, stiamo da tempo utilizzando e sperimentando tutte le potenzialità dei media digitali.

Attraverso le azioni di comunicazione on-line possiamo giorno dopo giorno raggiungere, con una velocità sino a poco tempo fa inimmaginata, target sempre più ampi, ma anche mirati, in tutto il mondo. Crediamo anche nella formazione e nella cooperazione con realtà all'avanguardia che possano moltiplicare e valorizzare ancor più le nostre comunicazioni.

All'interno di questa strategia si colloca proprio la nostra ormai storica collaborazione con CAST Alimenti. Infine, la partnership con i più accreditati professionisti della pasticceria e ristorazione. Con loro collaboriamo nella ricerca e sviluppo dei prodotti e alla divulgazione e promozione delle loro potenzialità e applicazioni. Queste in estrema sintesi le nostre linee guida per valorizzare brand, azienda e prodotti.

Su quali basi uno stampo in silicone può dirsi veramente “professionale” e quali vantaggi assicura uno stampo di qualità?

Nella realizzazione dei prodotti in silicone utilizziamo esclusivamente **silicone platinico al 100%**, un materiale di qualità eccellente, idoneo al contatto con alimenti, atossico, inodore e insapore e sicuro anche a temperature molto elevate. È una scelta che permette di mantenere altissima la performance dei prodotti e che garantisce ai nostri clienti articoli sicuri e resistenti. Gli stampi in silicone sono, inoltre, flessibili in quanto possono essere messi direttamente dal forno/microonde al frigorifero/freezer e viceversa e una volta piegati tornano alla forma originaria. Sono salvaspazio, richiedendo pochissimo ingombro, e garantiscono maggiore stabilità e resistenza termica rispetto agli stampi in metallo.

Quanto conta la conoscenza e la formazione nel vostro settore?

Pavoni Italia è sponsor ufficiale dei più importanti centri dedicati alla formazione e allo sviluppo della cultura dell'alimentazione nel mondo e delle più significative attività congressuali. Siamo convinti che **il dialogo continuo tra professionisti** sia un elemento fondamentale del processo di innovazione: *“never stop learning”*. L'ascolto e il dialogo reciproco tra il mondo professionale e quello delle aziende di produzione è fecondo per entrambi: dall'ascolto delle esigenze dei professionisti si riescono ad individuare i più nuovi trend per lo sviluppo di prodotti e servizi e si orientano in modo efficace le strategie di business.

Quando è nato il dialogo collaborativo con CAST e con quali progetti sta continuando?

Pavoni Italia, che è tra i soci fondatori, sostiene sin dalla nascita, nel 1997, come sponsor tecnico CAST Alimenti. Ci sentiamo vicini e desideriamo collaborare con realtà all'avanguardia che preservano la tradizione e insieme promuovono il nuovo. Per questo siamo orgogliosi di essere a fianco di CAST Alimenti con i suoi professionisti eccellenti, contribuendo ad aprire ai giovani il sapere della grande pasticceria e della ristorazione. **Con CAST Alimenti creiamo costantemente occasioni di scambio culturale e professionale** per i nostri target e partner di riferimento, con un occhio di riguardo alle attività di internazionalizzazione.

30/05/2018