



Teglie e stampi per l'home cooking

In acciaio con rivestimento antiaderente, in silicone, ceramica o plastica, nelle forme e nei colori più disparati, anche in "taglie mini" destinate ai più piccoli cuochi provetti: la tendenza a cucinare dolci fra le mura domestiche ha influenzato anche le aziende produttrici o rivenditrici di stampi e teglie da forno.

«Il core business della nostra azienda è rappresentato dagli stampi da forno in acciaio made in Italy – dichiara **Nadia Bisio**, responsabile della comunicazione di **Guardini** – ma produciamo anche teglie in silicone, ceramica o plastica. Le forme sono tantissime (una cinquantina), di differenti dimensioni e utilizzi. I colori vanno da quelli standard ai più particolari».

Una continua ricerca garantisce la massima qualità e le elevate prestazioni dei materiali. «L'acciaio utilizzato per produrre i nostri stampi è rivestito con materiale antiaderente, monostrato o multistrato. Alcuni materiali sono rinforzati con particelle ceramiche o minerali per una maggiore resistenza all'usura e ai graffi, al lavaggio in lavastoviglie e alle alte temperature». L'azienda è attenta anche ai più piccoli: «Produciamo veri e propri strumenti di cottura, adatti ai bimbi, divertenti e di dimensioni ridotte. Così, per i genitori e i nonni il momento del cucinare diventa un'occasione di gioco ed educazione alimentare».

Per **Giovanni Vespa**, amministratore dell'omonima azienda, il fatto di preparare dolci nella cucina di casa propria è il segno di un cambiamento sociale generale: «La crisi sta penalizzando tutti per cui non mi stupisce che molte mamme si dedichino a questa nuova moda. Noi siamo nati come produttori di stampi specifici per dolci campani. Oggi invece produciamo le teglie più disparate in alluminio antiaderente e con rivestimenti stagni». In tempo di crisi tutti guardano con attenzione al portafoglio: «Ma non è solo questo – interviene **Thomas Woyda**, amministratore di **Ozecu** –, Credo che il trend positivo dell'home cooking sia influenzato molto dalla televisione e dai relativi programmi a tema. Noi distribuiamo principalmente teglie di varie dimensioni e forme fatte in lamiera con rivestimento antiaderente. Il nostro fiore all'occhiello è quella a forma di cuore con chiusura e base staccabile».

Attenta al cambiamento di gusti, stili e tendenze, **Alluflon Moneta** si rivolge a un'utenza che spazia dal gourmand al single, alla famiglia, intesa nelle sue molteplici trasformazioni sociali: «Le teglie e gli stampi della nostra azienda sono tutti in alluminio rivestito, 100% made in Italy, e si differenziano da molti degli articoli presenti sul mercato realizzati in acciaio – conclude **Cinzia Casagrande**, vicedirettore commerciale e marketing –, Questo si traduce in prodotti di alta qualità, perfetti in termini di conducibilità del calore e di resistenza nel tempo dei rivestimenti, e antiaderenti, adatti per qualsiasi tipo di utilizzo, come la preparazione di dolci fra le mura domestiche».