

GUARDINI

PAROLA DI...
ELENA GUARDINI,
marketing manager



1) La voglia di preparare torte e biscotti in casa è ancora forte? Ci sono dei dolci che hanno più successo di altri?

La voglia di preparare torte e biscotti in casa è ancora molto viva. L'attenzione, infatti, sempre maggiore verso i cibi sani, l'utilizzo di ingredienti privi di conservanti e poveri di grassi, fa sì che questa attività sia sempre più in incremento. Difficile dire se ci siano dei dolci più di successo di altri, perché l'Italia ha tradizioni molto variegate secondo le regioni, tuttavia quello che possiamo percepire noi, in qualità di produttori di stampi da forno, è il successo delle tortiere con cerniera, perché molto comode da usare per varie tipologie di torte.

2) Come l'azienda ha articolato l'assortimento dei prodotti per la pasticceria? C'è ancora spazio per il cake design?

Il nostro assortimento è molto articolato, ma sempre all'interno del mondo degli stampi da forno. Abbiamo, infatti, scelto la specializzazione; siamo un'azienda molto attrezzata dal punto di vista produttivo, abbiamo una tradizione e un'esperienza decennale in questo campo e abbiamo deciso di non disperdere le energie nella commercializzazione di prodotti dei quali non siamo in grado di controllare la qualità e soprattutto la catena del valore. Abbiamo la possibilità di produrre più di cinquanta forme diverse di stampi, adatti a tutte le esigenze nella cottura in forno, differenti per colore e rivestimento interno. Nel nostro catalogo sono presenti solo alcuni prodotti commercializzati, sempre inerenti al mondo della pasticceria e del forno, come ad esempio gli accesso-

ri per il cake design, che però, dopo gli anni di grande successo, stanno registrando una forte flessione.

3) Quali sono le ultime novità lanciate e da quali supporti per la vendita sono accompagnate?

Nel 2017 abbiamo presentato due collezioni di stampi mini, una in colore nero di tortiere apribili di piccole dimensioni e l'altra di stampi colorati con altre funzioni. Un altro lancio del 2017 è stata la linea Black Stone, con un rivestimento con effetto stone dalle eccezionali proprietà di antiaaderenza e resistenza all'usura. Queste novità sono entrate in alcuni casi nell'assortimento continuativo della grande distribuzione, in altri casi sono impiegate per importanti operazioni promozionali.

4) Per la vendita è utilizzato anche il canale on line? Come si pone nei confronti del negozio al dettaglio?

Da anni possediamo un negozio on line di nostra proprietà, nato soprattutto per dare un servizio al consumatore, che talvolta non trova agevolmente sul mercato il prodotto di interesse. Lavoriamo anche con alcune piattaforme di vendita on line, più o meno note, che tuttavia non interferiscono in maniera importante con le vendite del canale tradizionale.



Grazie al rinforzo delle particelle minerali la nuova linea Black Stone si distingue per le proprietà di antiaaderenza e resistenza all'usura.



Della gamma Smart Colors è stata creata la versione Mini, stampi di piccole dimensioni, ma di grande qualità.



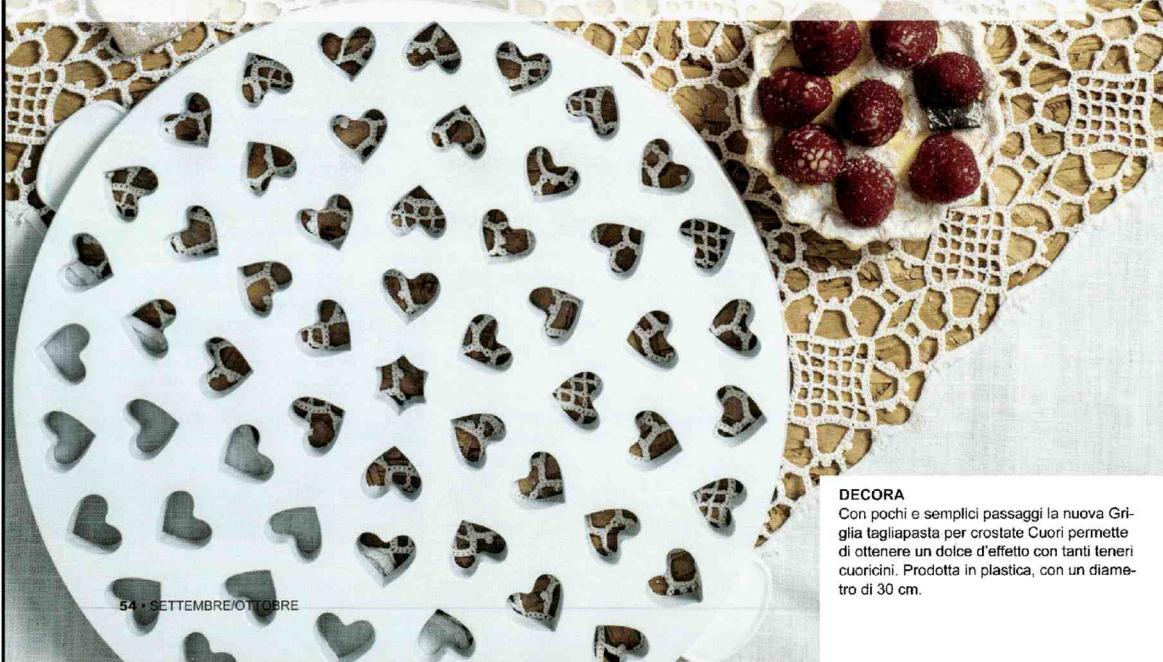


► 1 ottobre 2017



Il ritorno della tradizione

Anche nella preparazione dei dolci in casa gli italiani dimostrano di preferire le ricette classiche, meglio se di famiglia, e gli utensili a disposizione sono veramente molti



DECORA

Con pochi e semplici passaggi la nuova Griglia tagliapasta per crostate Cuori permette di ottenere un dolce d'effetto con tanti teneri cuoricini. Prodotta in plastica, con un diametro di 30 cm.



► 1 ottobre 2017

Nonostante l'imperversare di trasmissioni televisive di cucina e di pasticceria, che pure hanno contribuito a riaccendere la passione per i fornelli, gli italiani cominciano a essere stanchi dei grandi chef e delle ricette complicate da eseguire. Lo sostiene uno studio condotto dallo Story Cooking di Casa Coricelli, osservatorio sulle tendenze nel mondo dell'olio e della cucina dell'omonima azienda umbra. Sette italiani su dieci preferiscono le ricette della nonna alle preparazioni culinarie da stelle Michelin. **È il ritorno ai sapori della tradizione** e ai piatti del territorio, la rivincita di pasta e fagioli e ribollita sul frullato di patate con polpo brasato.

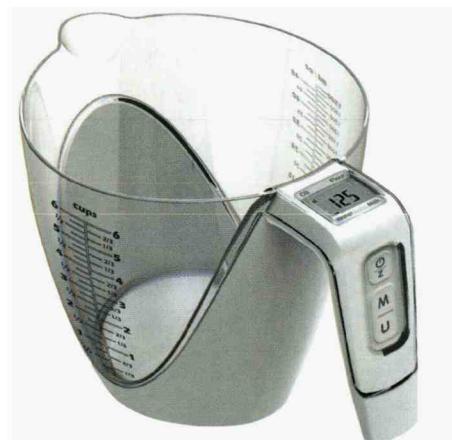
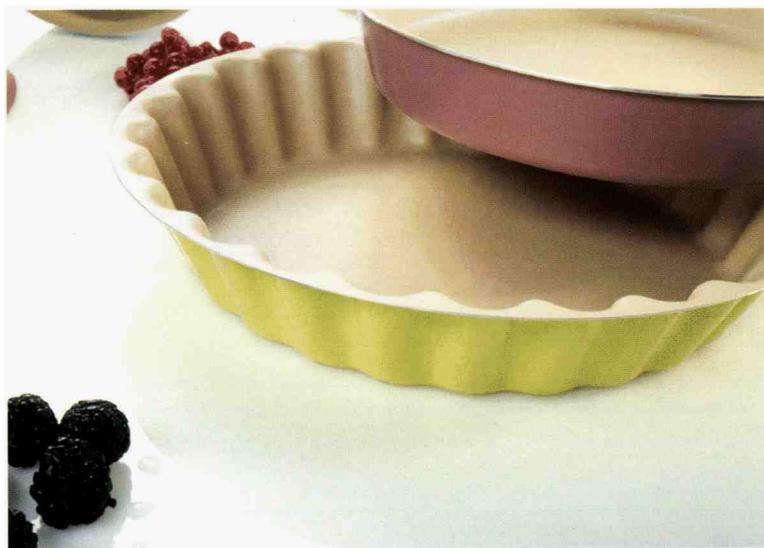
Una tendenza che si osserva anche nella pasticceria. Dopo alcuni anni di cake design mania la preparazione di torte con le più fantasiose decorazioni in pasta di zucchero e glassa è calata in ambito domestico, facendo tornare in auge le

DOMO

Interno antiaderente Platinum™, facilità di pulizia e maneggevolezza sono i plus della serie Granforno per preparare tante ricette dal dolce al salato. È prodotta in alluminio, che assicura una ottimale diffusione del

**MOPITA**

Giallo e rosa, ma anche azzurro, sono i colori della linea Dolce Vintage. Tortiere quadrate, rettangolari, coniche, festonate e lisce, in alluminio alimentare e antiaderente interno color avorio, che portano una delicata nota di allegria.

**GIANNINI DIVISIONE DI ILLA SPA**

Indispensabile in cucina per la perfetta riuscita della ricetta, la nuova bilancia con caraffa graduata offre cinque modalità di misurazione: peso, acqua, latte, farina e olio. Disponibile in bianco, rosso e verde.



► 1 ottobre 2017

classiche crostate e torte paradiso, senza dimenticare il favore di cui godono tiramisù e cheese cake fatti in casa anche nei menu dei ristoranti.

Il motivo di questo ritorno è spiegato dallo studio come "effetto Madeleine", nel senso che i piatti della tradizione rimandano alle ricette di famiglia, ai ricordi dell'infanzia e della presenza di una persona che tramandava i segreti della preparazione di un piatto, ai momenti in cui il ritrovo conviviale riuniva la famiglia.

Le ricette elaborate hanno perso d'appeal anche altri motivi: sono piatti che richiedono ingredienti costosi e difficilmente reperibili, necessitano di capacità in cucina che non tutti hanno e non sempre incontrano i gusti più tradizionali della famiglia. Gli italiani dunque preferiscono ricette collaudate che danno loro sicurezza e che sono da sempre simbolo di genuinità.

Sempre secondo il medesimo studio, nella preparazione dei dolci tradizionali, quando vengono rivisitati, il motivo è in parte per renderli più leggeri, utilizzando

METALTEX

Anche tagliare e offrire una torta richiede l'utensile adatto, come la Paletta per dolci con servi fette scorrevole. Due strumenti facili da assemblare e smontare e poi da pulire. Con uno si tagliano le fette e con l'altro si adagiano nel piatto.

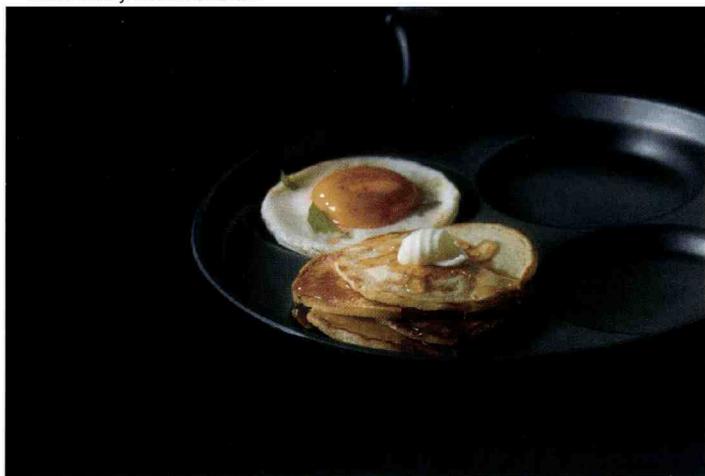


LAGOSTINA

Ideale per realizzare il famoso dolce di Natale, ma anche semifreddi lo stampo Tronchettò della linea Virtuosa garantisce un grande risultato grazie allo speciale rivestimento antiaderente. I dettagli in silicone assicurano una comoda presa.

RISOLI

Per pancake, ma anche per altre specialità dolci e salate, in alluminio fuso ad alto spessore (6mm) con rivestimento antiaderente certificato. È un prodotto completamente made in Italy. Diametro 25 cm.



I GENIETTI

Con la Biscotteria i dolcetti diventano ancora più belli e in modo semplice. Basta imprimere il disegno dello stencil sull'impasto ancora crudo e infornare. Una volta cotti, i biscotti potranno essere decorati con glassa, chicchi di zucchero e codette colorate.



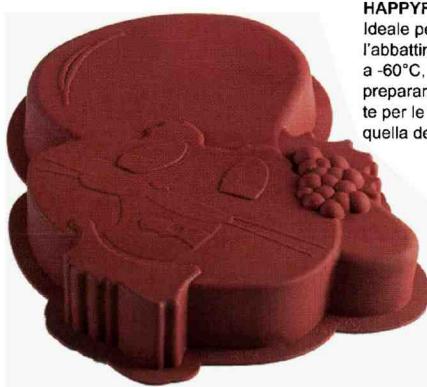
► 1 ottobre 2017

**MOHA**

Il cucchiaino per decorazioni Gourmet è l'ideale per abbellire e personalizzare qualsiasi torta con fantasia e precisione. In acciaio inox, è disponibile in due misure (lunghezza 16 o 24 cm). Distribuito da Kaufgut.

**BARAZZONI**

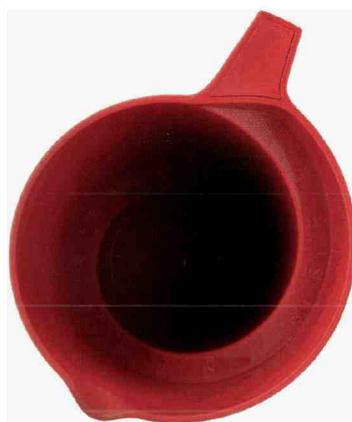
Sono ben quindici gli stampi monoporzione della linea Le Dolcezze, dalle forme tradizionali a quelle di tendenza, per creare con molta libertà crostatine, plumcake, babà, budini. In alluminio, resistente da -40°C a +260°C.

**HAPPYFLEX**

Ideale per la cottura in forno fino a 260°C e l'abbattimento in freezer (o abbattitore) fino a -60°C, Mosgatto è lo stampo in silicone per preparare torte gelato, dolci e creazioni salate per le feste di compleanno. La sua forma è quella del gatto con gli stivali di Sherk.

ALESSI

Nella caraffa "Twisted" il designer Gabriele Rosa cambia il modo di leggere i valori (in centilitri e cups) della scala graduata, ossia dall'alto grazie alla forma elicoidale, e sceglie un materiale opaco, la resina termoplastica, per sottolineare il dinamismo della forma.



dell'olio al posto del burro. La ricerca di leggerezza, la cura nella scelta degli ingredienti prediligendo quelli meno calorici, la crescita del consumo di prodotti biologici e a chilometro zero indicano tutt'attenzione verso una pasticceria "salutistica", che coniughi il buono e il sano con un occhio magari al territorio. Combinare l'esigenza salutista e quella del gusto è diventato possibile.

A disposizione di chi si dedica alla realizzazione di torte e biscotti in casa c'è un'ampia scelta di strumenti, dagli stampi da forno in alluminio con rivestimento antiaderente a quelli in silicone, dagli utensili per impastare, tagliare, decorare a quelli per servire, dalle bilance alla spatole, dai tagliabiscotti ai coppapasta. In un punto vendita la **capacità di relazione e di sapere consigliare del retailer resta sempre importante** assieme alla cura della disposizione dei prodotti e al supporto di materiali dedicati come leaflet descrittivi, espositori e cartelli vetrine, ma anche la dimensione dell'esperienzialità, cioè del negozio come luogo per vedere e fare nuove esperienze, è un aspetto da tenere sempre più in considerazione oggi.



► 1 ottobre 2017

LÉKUÉ

Il set impilabile è formato da cinque pezzi. Ciascuna ciotola, provvista di impugnatura, è studiata per una specifica funzione nella preparazione delle ricette e il coperchio multiuso evita spruzzi e conserva l'impasto. Distribuito da Schönhuber.

**WESTMARK**

Rapidità di esecuzione e precisione di taglio con l'affetta fragole: è dotato di sette lame in acciaio inox molto affilate per ottenere fettine sottili del dolce frutto rosso perfette per decorare le torte. Distribuito da Kaufgut.

**ANDREA FONTEBASSO 1760**

Accompagnare una fetta di torta con una forchettina della linea Cupcakes Patisserie rende più divertente il servizio. L'estremità del manico è decorata con piccoli capolavori di pasticceria. A questa linea si possono abbinare i cucchiaini da caffè Cupcakes Ladybug.



► 1 ottobre 2017

GP&me

PAROLA DI...
ROBERTO PEDRINI,
commerciale Italia



1) La voglia di preparare torte e biscotti in casa è ancora forte? Ci sono dei dolci che hanno più successo di altri?

La pasticceria casalinga è una tradizione fortemente radicata nelle case degli italiani specialmente durante questi ultimi anni. Evidente la grande attenzione da parte dei media sull'argomento, che ha contribuito allo stimolo di passione e creatività dei nostri clienti che sempre più si divertono a sperimentare in cucina le più gettonate ricette da pasticceria, come la "Red Velvet", torta a strati proveniente dagli Stati Uniti, la famosa "Angel cake" e per fare un ultimo esempio la classica "Pavlova cake", proveniente da un'antica ricetta neozelandese degli anni Venti dedicata alla ballerina Anna Pavlova.

2) Come l'azienda ha articolato l'assortimento dei prodotti per la pasticceria? C'è ancora spazio per il cake design?

La nostra ormai famosa linea dedicata al dolce "La Dolcetteria" ha sempre avuto l'obiettivo di fornire un assortimento completo e di qualità per poter soddisfare le più particolari esigenze, sia per i professionisti sia per chi, da casa, si diletta tra farina e uova. Il cake design è stato, senza dubbio, un interessante fenomeno che ha avuto l'occasione di contaminare positivamente il nostro modo di decorare i dolci e che da qualche anno ormai si è decisamente stabilito, per lo meno in Italia.

3) Quali sono le ultime novità lanciate e da quali supporti per la vendita sono accompagnate?

Le novità di GP&me per il 2017 sono davvero numerose. Abbiamo incrementato l'assortimento su tutti i fronti inserendo

svariate referenze di alta qualità rigorosamente design by GP&me, come numerosi tagliapasta/biscotti in acciaio inox, nuovi utensili semiprofessionali in acciaio con un'imbattibile rapporto qualità/prezzo e tanto altro.

4) Per la vendita è utilizzato anche il canale on line? Come si pone nei confronti del negozio al dettaglio?

La vendita tramite il canale on line oramai è all'ordine del giorno per quanto riguarda quasi tutte le tipologie di prodotto. Il consiglio rivolto ai dettaglianti è certamente quello di adeguarsi ai tempi che corrono, cercando di sfruttare le tecnologie a proprio favore; sono certo che ne trarranno positivo riscontro.



Si compone di tre pezzi questo set di tagliapasta in acciaio inox per realizzare creazioni di grandezze differenti.



L'imbuto, in acciaio inox 18/8 con collo svitabile, è utile per i liquidi e per le marmellate.

Il sacco decoratore maxi professionale è provvisto di sei beccucci ed è lavabile.





► 1 ottobre 2017

GUARDINDINI



PAROLA DI...
ELENA GUARDINI,
marketing manager

1) La voglia di preparare torte e biscotti in casa è ancora forte? Ci sono dei dolci che hanno più successo di altri?

La voglia di preparare torte e biscotti in casa è ancora molto viva. L'attenzione, infatti, sempre maggiore verso i cibi sani, l'utilizzo di ingredienti privi di conservanti e poveri di grassi, fa sì che questa attività sia sempre più in incremento. Difficile dire se ci siano dei dolci più di successo di altri, perché l'Italia ha tradizioni molto variegate secondo le regioni, tuttavia quello che possiamo percepire noi, in qualità di produttori di stampi da forno, è il successo delle tortiere con cerniera, perché molto comode da usare per varie tipologie di torte.

2) Come l'azienda ha articolato l'assortimento dei prodotti per la pasticceria? C'è ancora spazio per il cake design?

Il nostro assortimento è molto articolato, ma sempre all'interno del mondo degli stampi da forno. Abbiamo, infatti, scelto la specializzazione; siamo un'azienda molto attrezzata dal punto di vista produttivo, abbiamo una tradizione e un'esperienza decennale in questo campo e abbiamo deciso di non disperdere le energie nella commercializzazione di prodotti dei quali non siamo in grado di controllare la qualità e soprattutto la catena del valore. Abbiamo la possibilità di produrre più di cinquanta forme diverse di stampi, adatti a tutte le esigenze nella cottura in forno, differenti per colore e rivestimento interno. Nel nostro catalogo sono presenti solo alcuni prodotti commercializzati, sempre incentrati al mondo della pasticceria e del forno, come ad esempio gli accesso-

ri per il cake design, che però, dopo gli anni di grande successo, stanno registrando una forte flessione.

3) Quali sono le ultime novità lanciate e da quali supporti per la vendita sono accompagnate?

Nel 2017 abbiamo presentato due collezioni di stampi mini, una in colore nero di tortiere apribili di piccole dimensioni e l'altra di stampi colorati con altre funzioni. Un altro lancio del 2017 è stata la linea Black Stone, con un rivestimento con effetto stone dalle eccezionali proprietà di antiaderenza e resistenza all'usura. Queste novità sono entrate in alcuni casi nell'assortimento continuativo della grande distribuzione, in altri casi sono impiegate per importanti operazioni promozionali.

4) Per la vendita è utilizzato anche il canale on line? Come si pone nei confronti del negozio al dettaglio?

Da anni possediamo un negozio on line di nostra proprietà, nato soprattutto per dare un servizio al consumatore, che talvolta non trova agevolmente sul mercato il prodotto di interesse. Lavoriamo anche con alcune piattaforme di vendita on line, più o meno note, che tuttavia non interferiscono in maniera importante con le vendite del canale tradizionale.



Grazie al rinforzo delle particelle minerali la nuova linea Black Stone si distingue per le proprietà di antiaderenza e resistenza all'usura.



Della gamma Smart Colors è stata creata la versione Mini, stampi di piccole dimensioni, ma di grande qualità.





PAVONI ITALIA ITALIA

PAROLA DI...
CORINNA RAINERI PAVONI,
presidente



1) La voglia di preparare torte e biscotti in casa è ancora forte? Ci sono dei dolci che hanno più successo di altri?

La cucina e anche la preparazione del dolce continuano ad avere una crescente attenzione nella società. Tra i dolci di maggior trend vediamo le crostate, che in questo periodo spopolano nella loro versione da forno o decorate con frutta di stagione. La crostata rimane un prodotto dal gusto casalingo, ma grazie all'attrezzatura Pavonidea può divenire un dolce moderno, raffinato e di appeal. Le torte lievitate hanno sempre il loro successo perché ben si adattano alle varie stagionalità e ricorrenze con l'utilizzo di prodotti di stagione. Con le forme creative dei nostri stampi in silicone possiamo dare un twist in più anche alla semplice torta paradiso.

2) Come l'azienda ha articolato l'assortimento dei prodotti per la pasticceria? C'è ancora spazio per il cake design?

Pavoni Italia offre una vasta gamma di stampi, attrezzi, accessori, materie prime, colori. Punto di forza sono gli stampi professionali in silicone. Tra gli

ultimi nati la linea di tortiere "Le Torte di Emmanuele", firmate dal campione del mondo di Pasticceria Emmanuele Forcone, che permettono di realizzare spettacolari dessert dal particolare effetto tridimensionale. Altra bella novità è la linea "Progetto Crostate", un mix di attrezzature costituito da un tappetino microforato in silicone e una serie di fasce microforate rotonde, ovali, quadrate e rettangolari che consente di ottenere crostate dalla finitura perfetta. Grande attenzione viene data anche al mondo del cioccolato con stampi per praline e soggetti speciali di tendenza. Nel mondo del cake design la nostra linea "Special Day" sta continuando a trovare buon accoglimento. In particolare ci stiamo rivolgendo a quei mercati e nazioni in cui la curva di trend del cake design è in crescita.

3) Quali sono le ultime novità lanciate e da quali supporti per la vendita sono accompagnate?

Abbiamo un approccio spinto nella multicanalità. Siamo presenti con uno shop online proprietario, ma anche nei grandi store online multimarca - Amazon ad esempio - e grazie ai nostri rivenditori al dettaglio che hanno già un ecommerce

Dolci impeccabili e sorprendenti con gli stampi "Le torte di Emmanuele".



possiamo spesso offrire un servizio di prossimità, click and collect, con ritiro nel punto vendita. Abbiamo aperto il profilo ufficiale Pavonidea su cinque diversi social per stimolare il dialogo. I social ci connettono ai rivenditori, agli ambasciatori, ai clienti finali, spesso sono loro a scegliersi e a mettersi in contatto con noi. Progetti diversi rivolti a target diversi, ma l'essenza è la stessa: creare contenuti interessanti, ad altissima fruibilità. Sul blog esce un articolo nuovo tutti i giorni. Il video marketing sta divenendo il fulcro empatico della nostra comunicazione perché immediato e divertente. Utilizziamo spesso i live video, coinvolgendo i nostri partner e chi ci segue. Allo stesso tempo questi contenuti sono capitalizzati e diventano materiale di comunicazione in fiera e in store.

La linea "Progetto Crostate" si compone di un tappetino microforato in silicone e fasce microforate di diverse forme
(Credits: Andrea Carlo Lonati).

