# Pavoni lancia Gourmand, web serie dedicata ai prodotti per ristorazione

dem-iat-top-gourmand-variante-9a20147c

**Pavoni Italia**, azienda con oltre tre decenni di esperienza nel settore HORECA, pasticceria e arte bianca, ha introdotto nella propria collezione nuovi prodotti dedicati al mondo della ristorazione, fregiandosi con orgoglio di prestigiose collaborazioni. Il giovane talento Paolo Griffa, Candidato Italiano al Bocuse d'Or, ha contribuito alla realizzazione di **Gourmand**, la linea di stampi in silicone per guarnire e personalizzare, in modo impeccabile e con le giuste quantità, piatti dolci e salati, caldi e freddi.

Gourmand oggi diventa anche una **web serie** sul **canale YouTube Pavoni Italia**. Sette episodi per offrire spunti creativi di ricettazione e dare consigli pratici per l'uso degli omonimi **stampi**.
- Episodio 1 – Electric Scalop
- Episodio 2 – Orange Twist
- Episodio 3 – Fondale Roccioso
- Episodio 4 – Rasberry Passion
- Episodio 5 – Poulet Alliance
- Episodio 6 – Risotto Piselli Mortadella
- Episodio 7 – Tartare Middle Yolk

Gourmand, ideata da Pavoni Italia, realizzata in Cast Alimenti e sviluppata da Comb Studio Milano, gruppo di professionisti dell'interactive content, ha permesso di unire idee, esperienze, personalità in una serie di iconiche ricette di **Paolo Griffa**. L'obiettivo è di mostrare la versatilità e la semplicità di utilizzo di questi stampi in silicone dai molteplici usi, anche sfatando alcuni luoghi comuni, perché "tutto può essere modellato, reso regolare e impeccabile".

Con Gourmand ci si è voluti davvero orientare all'utente più che al prodotto con la volontà di veicolare ricette di interesse attraverso uno storytelling accattivante, in un inusuale "**dietro le quinte**" di piatti estremamente ricercati, che tuttavia rivelano l'agilità di realizzazione grazie alle attrezzature Pavoni. Il

progetto si sgancia da un approccio da tipico tutorial, puntando a valorizzare i contenuti in chiave divulgativa, consapevoli che il video marketing oggi amplifica le conversazioni, si pone in maniera empatica, immediata e divertente. Per raggiungere una platea il più ampia possibile, infine il piano editoriale di Gourmand si estende anche ai social network, con una serie di contenuti studiati ad hoc per le pagine Facebook, Instagram e Chefstalk, per cogliere tutte le opportunità che il pubblico della ristorazione può cercare.