Tre Spade festeggia 120 anni e lancia un concorso

contest-food-blogger-b0a59ca2

Tre Spade, storica azienda di Forno C.se (To), celebra il suo 120° anniversario: la lunga storia di un'impresa di famiglia giunta alla quinta generazione, caratterizzata dalla volontà di prevedere e interpretare i bisogni emergenti dei clienti, abbinando alle sue intuizioni l'affidabilità e l'efficienza dei suoi prodotti e una continua ricerca ed evoluzione tecnologica. Il traguardo è stato festeggiato lo scorso 12 novembre presso i locali di MagazziniOz (Via Giolitti 19 A, Torino) dove amici, chef, partner, giornalisti e food blogger si sono radunati intorno all'azienda per celebrarne risultati ottenuti e progetti futuri.

Sempre il 12 novembre l'azienda ha inaugurato anche l'esposizione Tre Spade, un viaggio attraverso i prodotti più preziosi di ieri e di oggi grazie ai quali è possibile ripercorrere le tappe significative di un percorso lungo più di un secolo. Dai primi Macinacaffè manuali di fine '800, veri cimeli da collezione nati insieme alla moda del caffè di Takaje quegli anni, agli intramontabili Spremipomodoro, ai classici Macina spezie fino ai prodotti più innovativi e premiati. Tra gli oggetti in mostra c'è Takaje (nella foto), che in dialetto piemontese significa "ce l'abbiamo fatta". Ed è vero, perché Takaje Vacuum Seal, la valvola per il sottovuoto realizzata da Tre Spade e progettata da Adriano Design, ha di recente vinto il Premio Compasso d'Oro ADI 2014, uno tra i più prestigiosi riconoscimenti di design. E ancora Toollio, il robot multifunzione per le cucine professionali, anch'esso frutto della collaborazione con Adriano Design, che è stato selezionato dall'ADI Design Index 2014 come uno tra i migliori prodotti italiani di design e si candida al prossimo Compasso d'Oro.

La mostra è stata anche l'occasione per annunciare il concorso "120 e lode in cucina, alla scoperta del piatto più tricolore del web" realizzato in collaborazione con Slow Food. Al contest possono partecipare tutti i food blogger che desiderano mettere alla prova la propria creatività realizzando il piatto più tricolore del web, quello che secondo loro rappresenta al meglio l'Italia in cucina. Un sapore che ricorda l'infanzia, un piatto che rappresenta la storia della nostra terra e delle nostre origini o il mix

perfetto di ingredienti capaci di raccontare lo stile e il gusto italiano nel mondo saranno solo alcuni dei requisiti richiesti. La ricetta da realizzare, descrivere e fotografare non prevede alcun obbligo di acquisto e di utilizzo di prodotti Tre Spade e può spaziare da un antipasto, un primo, un contorno, un secondo o un dolce. Per partecipare c'è tempo fino al 16 gennaio 2015: basta collegarsi al sito www.trespade.it, inserire i propri dati e quelli della ricetta realizzata. Una selezione dei piatti italiani in concorso verrà pubblicata sulla pagina Facebook di Tre Spade che si trasformerà in un vero e proprio ricettario digitale. La giuria composta da TRIT_big Tre Spade e Slow Food sceglierà 5 food blogger finalisti, che si incontreranno all'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cn) per realizzare dal vivo la propria ricetta. Il concorso prevede, tra i numerosi premi in palio, il robot multifunzione Toollio, il kit completo Takaje per il sottovuoto, dei buoni acquisto da spendere sulla nuova piattaforma e-commerce Tre Spade, lanciata proprio in occasione dell'anniversario con l'obiettivo di garantire l'originalità dei prodotti a marchio Tre Spade, da sempre sinonimo di qualità made in Italy. Previsto anche un premio speciale Slow Food: un corso di cucina per due persone della durata di un week end presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (info e regolamento su www.trespade.it).

A partire dai primi macinacaffè prodotti a fine '800 e dall'automobile realizzata all'inizio del '900, la gamma di prodotti di Tre Spade si è ampliata e diversificata, concentrandosi oggi sulle macchine per la lavorazione e la conservazione degli alimenti: tritacarne, insaccatrici, macchine per il sottovuoto, spremipomodoro, segaossi, mescolatrici, grattugie e robot multifunzione, senza dimenticare le collezioni classiche e moderne di macinapepe, macina sale, macina spezie e macinacaffè, che accompagnano ogni giorno il lavoro degli operatori di ristoranti, agriturismo, salumerie, supermercati, norcinerie, cascine e di tutti i professionisti in cerca di praticità, precisione ed affidabilità. Le insaccatrici, vere "specialità della casa", sono disponibili in oltre 20 modelli, sia in versione orizzontale sia in versione verticale, e sono progettate per garantire durata, praticità d'uso, igiene e pulibilità. I tritacarne, in acciaio inox o in ghisa, sono garanzia di potenza, solidità e affidabilità; anch'essi comodi da smontare e pulire, sono dotati di coltelli autoaffilanti e piastre di diverse misure, per adattarsi a qualsiasi esigenza. Gli spremipomodoro hanno una storia secolare al fianco dei professionisti e delle famiglie e anche oggi la "passata" ha il sapore tutto italiano della tradizione, grazie a sistemi collaudati, che permettono di passare il pomodoro, cotto o crudo, comodamente, velocemente e senza sporcare. Fortemente votata al design, Tre Spade ha di recente ricevuto due importanti riconoscimenti: a Takaje Vacuum Seal, la valvola per il sottovuoto Tre Spade disegnata da Adriano Design, è stato conferito il Premio Compasso d'Oro ADI 2014, mentre il robot multifunzione professionale Toollio è stato scelto per l'ADI Design Index 2014 candidandosi così al prossimo Compasso d'Oro.