

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 13 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 Sprempomodoro, 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

