



FACEM SpA

www.trespade.it

Cap. Soc. 500.000 € i.e. – REA TO 151967
PARTITA IVA / Codice Fiscale / Iscrizione
Registro Imprese Torino: 00517250015

Uffici Commerciali e Sede Legale:

Via Fabbriche, 11/C – 10141 TORINO – ITALIA
Tel. +39 011 337119 / 3858495 – Fax +39 011 334889
E-Mail: facem@facem.com

Stabilimento e Uffici Amministrativi:

Via Truchetti, 36 – 10084 FORNO CANAVESE (TO) – ITALIA
Tel. +39 0124 707711 – Fax +39 0124 7077262

Stabilimento: Via Busano, 42 – 10087 VALPERGA (TO) – ITALIA

COMUNICATO STAMPA

TRE SPADE AD “HOST 2019” PRESENTA IL MANUALE “IO ESSICCO”, UNA PUBBLICAZIONE DI TRE SPADE ACADEMY

Torino – 10 ottobre 2019. Dal 18 al 22 ottobre 2019 **Tre Spade** è protagonista alla 41a edizione di “**HOST**”, la fiera internazionale di Milano, leader nel settore *Ho.Re.Ca.*

Tre Spade, da 125 anni specializzata nella produzione di attrezzature per la lavorazione e conservazione degli alimenti, si presenta ad **HOST** con uno stand di cento metri quadri e un intenso programma di incontri, con *talk* e *show cooking*, tutto dedicato al tema dell'**essiccazione**.

Protagonista assoluto di questa edizione di **HOST** per Tre Spade sarà quindi **ATACAMA**, l'essiccatore di ultima generazione ormai diventato indispensabile attrezzo per le cucine di grandi e piccoli ristoranti.

ATACAMA, prodotto al cento per cento in Italia, è il frutto della ricerca e dell'innovazione che **Tre Spade** persegue da sempre, fedele alle linee guida della qualità, dell'affidabilità e del design estetico e funzionale.

Sabato 19 alle 11.30, presso lo **stand Tre Spade – Pad. 3 Stand N53-P52**, viene presentata ufficialmente “**Io Essicco**”, la guida pratica all'arte di essiccare, realizzata da **Tre Spade Academy**, l'aggregatore delle iniziative di Tre Spade rivolte a ricerca, formazione e divulgazione sui temi delle tecniche di cucina, realizzata in collaborazione con professori dell'Università degli Studi di Milano e dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e con il contributo di chef, opinion leader e appassionati dell'essiccazione.

Alla presentazione parteciperanno alcuni degli autori che animeranno un interessante confronto sulle premesse scientifiche e sugli aspetti pratici dell'essiccazione. Il *talk* si concluderà con la degustazione di alcune sfiziose preparazioni tratte da “**Io Essicco**”, a cura dello chef **Riccardo Carnevali**.

La pubblicazione viene presentata il giorno successivo, domenica 20 ottobre, anche presso lo stand della Federazione Italiana Cuochi (FIC), di cui Tre Spade è partner, padiglione 2, stand V22-Z21.

Gli altri appuntamenti giornalieri presso lo stand Tre Spade sono descritti nell'allegato programma dettagliato. Degno di nota l'incontro di domenica 20 alle 11.30, quando allo chef **Riccardo Carnevali**, volto televisivo, docente e divulgatore, si affiancherà **Andy Luotto**, l'eccellente attore, cantante, comico, cuoco e ristoratore, per uno spettacolare *show cooking* a cui seguirà una piacevole degustazione.

Tre Spade, inoltre, presenta ad **HOST** il **nuovo catalogo 2019**, dedicato ai professionisti del gusto.

A tutti i giornalisti che passeranno in stand Tre Spade avrà il piacere di omaggiare la guida “**Io Essicco**”.

Tre Spade nasce nel 1894 dall'intuizione dei quattro fratelli Bertoldo. Alle prime produzioni di utensileria forgiata a caldo affianca, dopo pochi anni, la manifattura di macinacaffè, dei quali diviene da subito uno dei maggiori produttori europei, mantenendo la leadership per oltre settant'anni. Negli anni successivi la produzione si diversifica, estendendosi a molti altri prodotti casalinghi, semiprofessionali e professionali, per la lavorazione e la conservazione degli alimenti. In anni più recenti confezionatrici sottovuoto ed essiccatori rinnovano la tradizione di prodotti realizzati con le linee guida che l'azienda si è imposta: qualità, affidabilità e funzionalità superiori. I risultati sono stati premiati da vari riconoscimenti nel campo del design funzionale ed estetico: ADI Design Index (2011 e 2014), Smart Label (2013 e 2017), Compasso d'Oro (2014), Good Design Award (2014). Oggi Tre Spade è presente in oltre sessanta paesi dei cinque continenti.

I nostri siti: www.trespade.it, www.atacamadehydrator.com, www.takaje.com.

Tre Spade ad **HOST** è nel padiglione 3, stand N53-P52. Contatti in stand:

Flavio Fascio Pecetto (marketing), +39.335.6287612

Maurizio Di Dio (comunicazione), +39.340.1200187, info@pro-vocazione.it

Andrea Sicco (ufficio stampa), +39.347.2746274, info@andreasicco.com



FACEM SpA

www.trespade.it

Cap. Soc. 500.000 € i.e. – REA TO 151967
PARTITA IVA / Codice Fiscale / Iscrizione
Registro Imprese Torino: 00517250015

Uffici Commerciali e Sede Legale:

Via Fabbriche, 11/C – 10141 TORINO – ITALIA
Tel. +39 011 337119 / 3858495 – Fax +39 011 334889
E-Mail: facem@facem.com

Stabilimento e Uffici Amministrativi:

Via Truchetti, 36 – 10084 FORNO CANAVESE (TO) – ITALIA
Tel. +39 0124 707711 – Fax +39 0124 7077262

Stabilimento: Via Busano, 42 – 10087 VALPERGA (TO) – ITALIA



HOST Fiera Milano (Rho) 18-21 ottobre 2019

Pad. 3 Stand N53-P52

Ti aspettiamo!

Sabato 19 ottobre dalle ore 11.30



Io Essicco Manuale pratico dell'arte di essiccare

Presentazione della nuova guida all'essiccazione realizzata da Tre Spade Academy. Alcuni degli autori dell'opera animeranno un vivace confronto sulla più antica tecnica di conservazione dei cibi, oggi a disposizione di tutti anche per preparare piatti innovativi e originali. Modera il dibattito Maurizio Di Dio.

Seguirà una degustazione delle ricette proposte nella guida.

Venerdì 18 ottobre dalle ore 11.30

Tre Spade per i professionisti del gusto

Lo chef Riccardo Carnevali illustra l'utilizzo delle più diffuse attrezzature per cucina di Tre Spade.

Seguiranno degustazioni per tutti delle sue originali creazioni.

Domenica 20 ottobre dalle ore 11.30

Chef2Chef - Riccardo Carnevali vs Andy Luotto

Due stili, due impostazioni, un'unica passione per la cucina: due chef uniscono i propri talenti culinari per creare piatti originali avvalendosi delle attrezzature Tre Spade.

Uno spettacolo non convenzionale, un'esperienza unica, cui seguirà la degustazione delle loro preparazioni.

Lunedì 21 ottobre dalle ore 11.30

Tre Spade per i professionisti del gusto

Essiccatori, confezionatrici sottovuoto, tritacarne, tagliaverdura, sous-vide cooker, insaccatrici, macinapepe e sale e spremipomodoro saranno i protagonisti delle ricette che lo chef Riccardo Carnevali preparerà per tutti i presenti.

trespade.it

facebook.com/TreSpade.Facem
instagram.com/trespadeofficial
youtube.com/TreSpadeFacem

host.fieramilano.it

