


14/11/12	 <p>E-GOVERNMENT, NEW ECONOMY, E-TRADING, TURISMATICA, TECNOLOGIA, INFORMATICA</p> <p>LA TECNOLOGIA AL SERVIZIO DELL'UOMO PER ELEVARE LA QUALITÀ DELLA VITA</p>
online	<p>TRE SPADE AGGIUNGE UN "PIZZICO DI PEPE" AL SALONE DEL GUSTO</p>
	<p>Quest'anno Tre Spade ha scelto di essere non solo un espositore, ma un vero e proprio protagonista del Salone del Gusto e Terra Madre, proponendo una serie di eventi integrati e coerenti con lo spirito della manifestazione internazionale, che mira a promuovere la cultura del "Cibo Buono, Pulito E Giusto Che Cambia Il Mondo". Principio che Tre Spade, al fianco di Slow Food da quattro edizioni del Salone, profondamente condivide e fa proprio. Tre Spade e Terra Madre In occasione del Salone del Gusto 2012, Tre Spade ha scelto di sostenere e promuovere la Comunità del Pepe di Rimbàs in Malesia, un Presidio Slow Food che racchiude una storia e una tradizione dal valore speciale. Ed è proprio intorno a questa spezia preziosa che l'azienda di Forno Canavese (To) ha organizzato "L'oro nero della Malesia", tre incontri culturali dedicati al pepe di Rimbàs e fortemente integrati nello spirito della manifestazione, che hanno coinvolto nelle giornate di Venerdì, Sabato e Domenica, Chef stellati, foodblogger, referenti di Slow Food, norcini ed esperti di spezie, sapientemente diretti e coordinati da Maurizio Di Dio, direttore de "La Pentola d'Oro". Venerdì è stata la volta dello chef stellato, ma anche norcino da generazioni, Giuseppe Tinari che ha dialogato con la foodblogger Claudia Tiberti: una chiacchierata speziata per scoprire l'utilizzo del pepe nei salumi, che ha svelato agli spettatori le caratteristiche del pepe di Rimbàs. Sabato, lo stand Tre Spade ha avuto come protagonista un esperto di biodiversità agraria: Francesco Sottile, Professore associato di Coltivazioni arboree ed Arboricoltura speciale all'Università di Palermo che ha accompagnato gli ascoltatori in "un'escursione virtuale" tra i campi di pepe di Rimbàs. A risvegliare i palati ci ha pensato lo chef stellato Giovanni Grasso con un ricetta davvero speciale: capesante marinate con scorza di limone, ginepro, salsa al miele e ovviamente l'inconfondibile pepe nero della Malesia. La scoperta di questa preziosa spezia è proseguita anche domenica: Gian Rolle, Presidente di Facem, Maurizio Tiani, socio fondatore del brand "il Mercante di spezie" e Vittorio Castellani, meglio conosciuto come chef Kumalè, il noto food writer che li ha raggiunti "a sorpresa", hanno illustrato come per esaltare il sapore e l'aroma delle spezie sia necessario, non solo conservarle nel modo corretto, ma utilizzare i giusti strumenti in cucina, come i macinapepe Tre Spade. A tutti gli incontri ha partecipato Mulok Anak Saban, il referente del Presidio della Comunità di Rimbàs, a testimonianza della sua terra e della tradizione di questa cultura preziosa che rischia di estinguersi. Il sostegno di Tre Spade alla Comunità del pepe di Rimbàs appare, in quest'ottica, ancora più importante: promuovere la comunità Malesiana vuol dire difendere e salvaguardare i valori dell'autenticità, della tradizione e del gusto, valori in cui Tre Spade crede fortemente fin dalle sue origini.</p>
TRE SPADE	TRE SPADE AL SALONE DEL GUSTO 2012

	<p>Questa iniziativa, infatti, testimonia l'amore autentico e la ricerca per le cose fatte bene che da oltre 100 anni ispira tutte le attività di Tre Spade. Come segno di condivisione dei principi di Terra Madre e di accoglienza nei confronti dei partecipanti, Tre Spade ha deciso di omaggiare con un prodotto, realizzato in esclusiva per l'occasione, i circa 300 Presidi della Comunità di Terra Madre presenti al Salone: un macinacaffè dal colore rosso intenso, in lamiera d'acciaio e pregiato legno di faggio stagionato. Certamente uno dei prodotti che meglio testimoniano la storia e i valori di Tre Spade. Flavio Fascio Pecetto, Direttore Marketing Tre Spade, ha così commentato il sostegno alla Comunità del pepe di Rimbàs: "Credo che la strada intrapresa di sinergia sempre maggiore tra Salone del Gusto e Terra Madre sia quella giusta. E credo che il coinvolgimento degli espositori del Salone nel sostegno delle attività legate a Terra Madre faccia sì che questa integrazione diventi ancora più completa e totalizzante, dando veramente pari dignità e rilievo agli espositori e ai delegati provenienti da tutto il mondo." Al Salone del Gusto: cresce l'interesse per Takaje L'appuntamento biennale di Slow Food ha confermato il crescente interesse per Takaje, il sistema di confezionamento sottovuoto Tre spade, di sua concezione e realizzazione, capace di mantenere inalterati forme e gusti di ogni cibo, in qualsiasi contenitore. La macchina sottovuoto Takaje, oltre a essere esposta presso lo stand dell'azienda, è stata messa a disposizione di tutti i visitatori ed espositori presenti al Lingotto: Tre Spade ha offerto, senza spese, il servizio di confezionamento sottovuoto a tutti coloro che hanno acquistato degli alimenti all'interno del Salone del Gusto. I visitatori, tra cui moltissimi stranieri, hanno apprezzato Takaje, grazie anche alle spiegazioni degli esperti Tre Spade e hanno usufruito del servizio offerto con estremo interesse ed entusiasmo. La corretta conservazione degli alimenti è, infatti, un'esigenza cui viene prestata sempre più attenzione: i dati relativi allo spreco di cibo hanno raggiunto negli ultimi anni un livello allarmante. In quest'ottica Takaje rappresenta un prodotto in grado di ridurre i costi, incentivare il riuso e lo sviluppo sostenibile e allungare la durata di conservazione del cibo. Grazie a Takaje è possibile utilizzare per il confezionamento sottovuoto non solo gli abituali sacchetti, ma qualunque barattolo in vetro con coperchio in metallo. In questo modo, oltre ad allungare la durata della conservazione del cibo, diminuisce il flusso dei rifiuti grazie al reimpiego di un bene. E' ancora qualcosa di più del ri-ciclo: è ri-uso! Gente del Fud Tre Spade inoltre è stata al fianco degli oltre 100 foodblogger di Gente del Fud, il social food network ideato e promosso dal Pastificio Garofalo, che li ha visti coinvolti negli showcooking presso lo stand Garofalo. I Macinapepe, Macinasale e Macinapeperoncino Tre Spade sono stati, infatti, gli alleati a disposizione dei blogger per la preparazione delle ricette basate sugli ingredienti dei produttori presenti al Salone. E per loro, un omaggio pensato apposta per "macinatori di sapore": un Macinapepe Tre Spade</p>
TRE SPADE	TRE SPADE AL SALONE DEL GUSTO 2012