

TOOLLIO, l'universatile alleato in cucina

di Elisa Facchetti

Tre Spade, marchio storico dell'azienda Facem, sul mercato dal 1894, sviluppa attrezzatura professionale dedicata al comparto alimentare, rispondendo da sempre alle esigenze di cuochi e chef che devono essere in grado di gestire e organizzare al meglio le materie prime da cucinare.



Flavio Fascio Pecetto

La costante ricerca ed evoluzione tecnologica negli strumenti professionali da cucina ha permesso a Tre Spade di progettare e presentare al mercato professionale il primo robot multifunzione. Si chiama Toollio ed è una vera innovazione nel campo della cucina professionale, pensato ad hoc per qualsiasi tipologia di cucina e per i banchi da lavoro di ristoranti, alberghi, agriturismo. Il progetto del multifunzione Tre Spade, tutto italiano, merita una riflessione: sviluppato dal reparto R&D di Tre Spade e firmato Adriano Design, che collabora con l'Azienda da cinque anni, è il risultato dell'unione tra funzionalità, praticità ed eccellenza industriale. Le due prese di moto affiancate e una struttura definita "a ponte" rendono Toollio un robot universale capace di riunire in un'unica macchina diverse funzioni: tritacarne, tritapomodoro, insaccatrice, grattugia, inteneritrice, tagliaverdure e tagliamozzarella, con un notevole risparmio di tempo, spazio ed energia. In dettaglio la macchina è realizzata in un unico blocco di alluminio e grazie alle due prese di moto indipendenti con differenti velocità, è possibile utilizzare singolarmente le singole funzioni del robot. La loro posizione affiancata riduce notevolmente gli spazi permettendo così di lavorare sia sul fronte, sia sul lato della macchina. Il riduttore, con ingranaggi in acciaio, è lubrificato a olio per assicurare un'alta affidabilità di utilizzo. Il corpo macchina, dal peso di 19 chili, si trasforma adattandosi a qualsiasi esigenza richiesta grazie agli accessori in dotazione, veri e propri utensili professionali che assicurano

igiene al 100% perchè completamente smontabili e lavabili. Flavio Fascio Pecetto, Sales & Marketing Director di Tre Spade, dichiara: "Toollio ottimizza il lavoro quotidiano di chef e ristoratori e contribuisce a renderlo migliore e più sicuro. Abbiamo posto al centro delle nostre ricerche il lavoro quotidiano dei professionisti dando vita a un prodotto che contribuisce realmente a migliorare le normali pratiche in cucina". E aggiunge: "Toollio ha potuto contare anche sul supporto di una nutrita pattuglia di chef italiani, ai quali abbiamo inviato il

prototipo di Toollio perché lo provassero e ci comunicassero opinioni e consigli. Siamo riusciti, così, a immettere sul mercato un robot multifunzione che coniuga in un unico corpo macchina più funzioni, apportando miglioramenti reali e tangibili. Risparmio di denaro, di tempo, resa perfetta e igiene impeccabile". Da qui la volontà dell'azienda di organizzare alcune iniziative volte alla promozione di Toollio: una campagna stampa, un roadshow e una partnership con un professionista, Christian Milone, chef emergente entrato a far parte del

Il parere dello chef: la parola a Christian Milone

Classe 1979, Christian Milone ha svolto diversi stage al Piazza Duomo di Alba di Enrico Crippa, per poi gestire il locale di famiglia. Entrato a far parte dei Jeunes Restaurateurs d'Europe nel 2012, è stato premiato come "Top Chef di domani 2013" dalla Guida Touring Club Italiano e con il premio "Birra in cucina 2013" dalla Guida ai Ristoranti d'autore di Identità Golose. Neo-cappello 2013 della guida ai Ristoranti d'Italia de l'Espresso ha, sempre nel 2013, conseguito le due forchette dalla Guida del Gambero Rosso. Nel novembre 2012 ha inoltre vinto il secondo Concorso Nazionale Birra Moretti Grand Cru aperto a chef e sous chef under 35. Così commenta la sua personale esperienza con Tre Spade e con Toollio: "Conosco l'azienda da oltre

trent'anni, da quando ero piccolo e i miei nonni adoperavano le insaccatrici e gli spremipomodoro Tre Spade: la mia passione per la cucina deriva dai miei avi. Nel 2006 ho preso in mano le redini del locale di famiglia e gli ho dato la mia impronta personale, ma Tre Spade non mi ha mai abbandonato. Toollio è versatile, performante, sicuro, salvaspazio e garantisce un'igiene impeccabile, mai vista prima. Lo uso quotidianamente per la preparazione degli ingredienti nella cucina del mio ristorante e lo consiglio a tutti i colleghi chef. Toollio è un valido alleato perché consente di tritare, affettare, sminuzzare, intenerire, spremere, insaccare e grattugiare in modo pratico, veloce ed efficiente e utilizzando una sola macchina! È come se Tre Spade avesse previsto le esigenze di noi chef: Toollio è la risposta, una macchina che racchiude in sé più utensili. In Toollio confluiscono la tradizione, l'efficienza e l'affidabilità garantite da un'azienda solida come Tre Spade, che opera sul mercato da oltre 100 anni, e una mente moderna e all'avanguardia, molto vicina al nuovo modo di fare cucina. Toollio ottimizza lo spazio di lavoro e il tempo impiegato, assicurando sempre e comunque una resa perfetta".



Christian Milone

Settembre –
Ottobre 2013

Pagg. 78-79

Artù
Gusto • Tendenze • Mercati



L'associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe nel 2012, protagonista della campagna di lancio "Toillio, l'universatile". Il calendario Tre Spade è ricco di appuntamenti: il 16 settembre è partita la prima tappa del roadshow presso lo showroom di Casolaro Hotellerie di Nola (NA) e ne seguiranno altre nelle principali città italiane. Il Toillio Day è un momento di incontro e di presentazione in stile

smart educational, durante il quale gli chef e i professionisti del gusto possono assistere a tutte le fasi di lavorazione, smontaggio e pulizia e toccare con mano il prodotto. Sei le tappe per scoprire tutte le potenzialità di Toillio, illustrate dal giovane testimonial Christian Milone, impegnato inoltre per conto di Tre Spade in attività pubbliche, show-cooking e fiere internazionali.



Artù n°58 79