

Focus • PRODOTTI ECOSOSTENIBILI

TRE SPADE

Flavio Fascio Pecetto,
sales & marketing director



1) Quando avete cominciato a investire in prodotti ecologici e/o a risparmio energetico?

La prima iniziativa in questo senso è di sei anni fa, con il progetto di macinapepe e macinasale della Collezione New Classic: abbiamo utilizzato un packaging in cartoncino riciclato e legno di faggio con certificazione Pefc che garantisce, per l'intera filiera di produzione del legno, una gestione responsabile secondo rigorosi standard ambientali, sociali ed economici. Tre anni più tardi è partito il progetto Takaje (in dialetto piemontese: "è quello giusto, ci siamo arrivati"). Si tratta di un sistema per il confezionamento sottovuoto nato dalla competenza centenaria di Tre Spade in collaborazione con lo studio Adriano Design. È un sistema Made in Italy al 100%, un concept "design etico km zero", versatile e rispettoso della tradizione artigianale italiana.

2) Quali le caratteristiche distintive dei vostri prodotti "green"?

Possiamo definire Takaje come il prodotto più green di casa Tre Spade. Riprende infatti i buoni principi della cultura tradizionale: ogni cibo ha la sua peculiarità che lo rende unico e prezioso e quindi "non si butta via niente!". Per questo è fondamentale sapere e potere conservare. E farlo bene. Takaje infatti non si limita ad allungare la durata della conservazione del cibo (il sottovuoto moltiplica dalle 3 alle 5 volte i tempi di conservazione): grazie ad un sistema ideato dai nostri tecnici, offre la possibilità di riutilizzare qualunque contenitore in vetro, trasformandolo in un contenitore per il vuoto. In concreto il prodotto abbina al tradizionale confezionamento sottovuoto in buste goffrate, l'esclusivo sistema a valvola, utilizzabile su qualunque contenitore in vetro, nuovo o già utilizzato, provvisto di coperchio in metallo. In definitiva Takaje permette a vasi e bottiglie in vetro di qualsiasi dimensione di acquisire nuovo valore aggiunto, di estendere il proprio ciclo di vita e di contribuire alla diminuzione del flusso di rifiuti domestici e degli sprechi alimentari nel frigorifero.

3) Come sostenete e date impulso alla vendita di questo tipo di prodotti nei punti vendita?

Abbiamo realizzato alcuni supporti per il punto vendita, dai più tradizionali (espositori, poster, volantini) ai più moderni (video) che spiegano il funzionamento del sistema, senza necessità dell'intervento del venditore.

4) Nella vostra percezione sta crescendo l'attenzione e l'interesse dei consumatori italiani verso questi prodotti in Italia? E all'estero?

L'attenzione è in crescita sia in Italia sia all'estero (dove sviluppiamo circa il 70% del nostro fatturato). La difficoltà sta nell'efficacia della comunicazione che è tanto più importante quanto più il prodotto è innovativo.

In periodi di riduzione dei budget di acquisto da parte delle famiglie, l'elemento prezzo prende sempre maggiore importanza: è necessario far percepire al potenziale acquirente quanto quell'ipotetica differenza di prezzo non sia una spesa "in più", ma una spesa "in meno" nel medio termine, ancor più se rapportata ai vantaggi che il prodotto offre.

4) Prevedete di realizzare altri prodotti "green" in futuro?

Crediamo che la strada in questo senso sia ormai tracciata. Le soddisfazioni sotto svariati punti di vista – non ultimo quello commerciale – che Takaje ci sta dando, saranno da stimolo per la realizzazione di prodotti che si inseriscano in questo solco.



Takaje, sistema per il confezionamento sottovuoto di Tre Spade in collaborazione con lo studio Adriano Design. Made in Italy al 100%, è un concept "design etico km zero".