

ECCELLENZE DEL TERRITORIO Innovazione e stile

«Takaje», quando il successo si conserva sotto vuoto

Il prodotto ideato da Adriano Design e realizzato da Tre Spade bissa il Compasso d'oro con il Good Design Award 2014

Massimiliano Sciuolo

È proprio così. Quando un'idea è davvero buona, non smette mai di piacere. La conferma arriva dalla collaborazione - a dire il vero, piuttosto fruttuosa - tra due aziende del nostro territorio come la Adriano Design e la Tre Spade. Proprio loro, infatti, che insieme hanno dato vita a «Takaje», hanno avuto la conferma di quanto fortunata sia stata la loro intuizione. A cominciare dal nome, che in dialetto piemontese significa letteralmente «ce l'abbiamo fatta». Così è stato battezzato il meccanismo di sottovuoto (dunque la metodologia di conservazione per alimenti) che dopo essersi aggiudicato l'ultima edizione del «Compasso d'Oro», ora può mettere un nuovo premio in ba-

chea: il Good Design Award 2014 per la categoria «Prodotti per la casa», assegnato ogni anno dal Chicago Athenaeum Museum of Architecture and Design in collaborazione con lo European Center for Architecture, Art, Design and Urban Studies.

Istituito a Chicago nel 1950, il Good Design Award è ormai giunto alla sua 65esima edizione e rappresenta il premio più antico e più riconosciuto a livello internazionale per l'eccellenza nel design di tutto il mondo, assegnato ai prodotti maggiormente innovativi dell'anno. Dunque il massimo allora possibile, per chi opera in questo ambito.

Un ulteriore motivo di lustro e vanto per il nostro territorio - che di innovazione e design si nutre da tempi non sospetti -

masoprattutto una soddisfazione proprio per il «tandem» tra Tre Spade e Adriano Design, che ha visto premiata un'altra volta il Takaje Vacuum Seal (questo il suo nome completo), la valvola per il sottovuoto in gomma e carbonio progettata per rivoluzionare il concetto di conservazione.

Si tratta, in pratica, di un dischetto rosso, selezionato tra oltre 700 progetti provenienti da quasi 40 nazioni, che a suo modo si pone come rivoluzionario visto che può trasformare qualsiasi recipiente di vetro, nuovo o già utilizzato, in un contenitore per il sottovuoto. Del sistema «Takaje» fanno parte la pompetta aspiratrice manuale Vacuum Pump, la macchina confezionatrice Vacuum Machine, che si usa per aspirare l'aria da contenitori e buste goffrate, ol-

tre ad una gamma di accessori che garantiscono un'adeguata conservazione ad alimenti solidi e liquidi.

Secondo i suoi ideatori, l'intero universo che va sotto il nome di Takaje allunga la durata del cibo estendendo da tre a cinque volte i tempi di conservazione, contribuendo a migliorare il bilancio economico ed ecologico della famiglia e offre la possibilità di riutilizzare qualunque contenitore in vetro trasformandolo in un contenitore sottovuoto, in un'ottica di ri-uso e di contenimento dell'impiego di materie prime. Vasi e bottiglie di qualsiasi dimensione e provenienza acquisiscono un nuovo valore aggiunto, estendendo il proprio ciclo di vita per ridurre il flusso dei rifiuti domestici.

Twitter: @SciuRmax



15 febbraio 2015

Pag. 9

il Giornale

del Piemonte

DA CHICAGO

Si tratta del più antico
premio al mondo
in questo ambito



MODULARE

«Takaje» è uno strumento
per la conservazione sotto
vuoto che si adatta a
qualsunque tipo di tappo
o barattolo