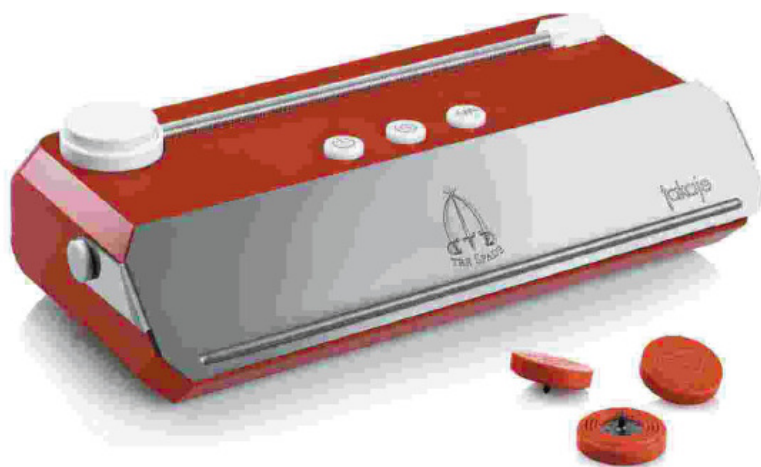


ECCELLENZA DEL TERRITORIO

Tre spade, 120 anni e un concorso

La storia azienda di Forno Canavese alla scoperta della cucina via Web

■ Il 99% degli italiani la ama e il 44%, ben 26 milioni di persone, la consuma quotidianamente. Di chi stiamo parlando? Facile: la pasta, senza dubbio uno tra i simboli del Made in Italy, non solo se si parla di cibo. Una tradizione che rappresenta davvero un alimento trasversale, perché piace sia agli uomini che alle donne (51% per i primi, 49% per le seconde) di ogni parte d'Italia. I dati di Doxa-Aidepi dimostrano ancora una volta, dunque, quanto sia stata compresa l'importanza della dieta mediterranea e in particolare della pasta, la cui assunzione risulta in linea con quanto consigliato dai nutrizionisti. E di temi come questi si occupa ormai da parecchio tempo un'eccellenza dell'imprenditoria locale come «Tre Spade», storica azienda di Forno Canavese che, per festeggiare il suo 120esimo anniversario di attività, ha deciso



TRADIZIONE E FUTURO Tre Spade ha vinto il premio Compasso d'oro

FOOD BLOGGER

Sono 150 i concorrenti che hanno «candidato» la propria ricetta preferita

di riscoprire l'Italia a tavola lanciando il concorso «120 e lode in cucina, alla scoperta del piatto più tricolore del Web».

Iscrivendo la propria ricetta, i food blogger che hanno scelto di partecipare alla competizione hanno potuto raccontare il piatto che secondo loro rappresenta al meglio il nostro Paese in cucina. E la risposta è stata davvero ottima: quasi 150 le ricette perve-

nute, valutate da una giuria composta da Tre Spade e Slow Food, partner dell'iniziativa.

Sono cinque, in particolare, le ricette finaliste che, in occasione del Cooking Show previsto mercoledì 22 aprile presso la Scuola di Cucina dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, saranno assaggiate e premiate dai giurati.

In attesa di scoprire la classifica finale, tutta via, il primo bilancio del contest Tre Spade «120 e lode in cucina» conferma in pieno la supremazia della pasta, che per gli italiani vince, anche su Internet. Una tradizione che resiste quindi nonostante i cambiamenti della società, dei consumi e dei costumi. «Questo alimento così accessibile - si legge in una nota degli organizzatori - anche in termini eco-

nomici, si è rivelato un ottimo strumento narrativo con cui i concorrenti hanno potuto esprimere la propria creatività tra i fornelli, combinando gli infiniti formati di pasta con ingredienti della tradizione e del territorio ma anche con abbinamenti audaci e innovativi».

Il concorso prevede, tra i numerosi premi in palio, il robot multifunzione Toollio, il kit completo Takaje per il sottovuoto, dei buoni acquisto da spendere sulla nuova piattaforma e-commerce Tre Spade (lo store ufficiale dove poter acquistare tutto ciò che serve in cucina e a tavola è online su <http://store.trespade.it/>), oltre a un Premio Speciale Slow Food: un corso di cucina per due persone presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.