

## Un prestigioso premio alla Facem di Forno

FORNO — Il premio internazionale “Compasso d'Oro ADI 2014” parla canavesano. Più precisamente parla fornese.

Tre Spade e Adriano Design hanno vinto la scorsa settimana il prestigioso premio al design per la “Takaje Vacuum Seal”, un oggetto che permette di trasformare in sottovuoto qualunque recipiente. Tre Spade è un marchio “Facem Spa”, azienda leader del settore di articoli casalinghi e metallurgici che ha sede e stabilimento a Forno, in via Truchetti e Valperga in via Busano. Un'azienda storica fornese e conosciuta in tutta la zona proprio per la produzione di articoli per la casa, famosi i macina pepe e macina caffè, solo per fare qualche esempio.

«Un bel modo per festeggiare i 120 anni di vita del marchio – dice Flavio Fascio Pecetto, direttore commerciale di Tre Spade – già mezzo secolo fa avevamo partecipato al premio. È una bella soddisfazione perché si tratta di un progetto, quello del Takaje, interamente italiano e, più precisamente, interamente torinese e canavesano».

La giuria internazionale di Adi ha attribuito il Compasso d'Oro all'azienda canavesana «per aver offerto una soluzione pratica per il riutilizzo di un oggetto quotidiano aumentandone la funzione».

Il Takaje Vacuum Seal è una valvola che mette sottovuoto una quantità enorme di recipienti. Takaje, che in dialetto piemontese significa proprio “ce l'abbiamo fatta”, è la valvola in gomma carbonio progettata per rivoluzionare il concetto di conservazione perché è in grado di trasformare qualunque recipiente di vetro, nuovo o già utilizzato, in un perfetto contenitore per il sottovuoto.

Del sistema fanno parte la pompetta aspiratrice manuale Vacuum Pump, la macchina confezionatrice Vacuum Machine, utile per aspirare l'aria da contenitori e buste goffrate, oltre ad una serie di accessori che garantiscono un'adeguata conservazione ad alimenti solidi e liquidi.

Secondo l'azienda, il sistema Takaje allunga la durata del cibo estendendo da tre a cinque volte i tempi di conservazione.

Non solo: il sottovuoto offre la possibilità di riutilizzare qualunque contenitore in vetro 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, estendono il proprio ciclo di vita per ridurre il flusso dei rifiuti domestici. A fare la differenza, ovviamente, è stato anche il design della Takaje Vacuum Seal, motivo fondante, oltre all'utilizzo del premio Compasso d'Oro.

Un riconoscimento prestigioso, istituito nel 1954.

È il più antico e autorevole premio mondiale di design. Nato da un'idea di Gio Ponti fu per anni organizzato dai grandi magazzini la Rinascente, allo scopo di mettere in evidenza il valore e la qualità dei prodotti del design italiano allora ai suoi albori. Successivamente esso fu donato all'ADI che dal 1964 ne cura l'organizzazione, vigilando sulla sua imparzialità e sulla sua integrità. La commissione è costituita da esperti, designer, critici, storici, giornalisti specializzati, impegnati tutti con continuità nel raccogliere, anno dopo anno, informazioni e nel valutare e selezionare i migliori prodotti.

— ALESSANDRO PREVIATI