

LA STORIA. La storica azienda di stampaggio e casalinghi festeggia il traguardo

In cucina da centoventi anni

FORNO — È una storia d'eccellenza tutta canavesana quella della **Facem Spa** e del marchio **Tre Spade**, "nati e cresciuti" negli stabilimenti di Forno Canavese e Valperga. Una storia che verrà degnamente celebrata, mercoledì prossimo a Torino, dall'evento "120 anni di invenzioni in cucina", ai Magazzini Oz di via Giolitti. Una festa ma anche un'occasione per conoscere i prodotti che hanno reso l'azienda canavesana famosa in tutto il mondo. Da oltre un secolo, **Facem** produce oggetti per la cucina. Le **tre spade** incrociate comparvero per la prima volta nel 1894, sulla scocca di uno dei primi macinacaffè italiani, nati insieme alla moda dell'espresso. In quegli stessi anni, nelle grandi città iniziavano a viaggiare le prime automobili: l'azienda intuì la portata della nuova rivoluzione a motore e, nel 1906, l'impresa familiare si trasformò in un'attività pioniera nel campo della mec-



Operai nello stabilimento di via Truchetti a Forno

canica automobilistica. Da allora nacquero, anno dopo anno, gli strumenti per le lavorazioni agricole e i componenti in acciaio stampato a caldo che rappresentano una delle anime dell'attività. «Lungo la strada che ci ha portato sin qui, la nostra tec-

nologia si è profondamente evoluta – spiegano dall'azienda – alle macchine manuali abbiamo affiancato quelle elettriche e la gamma si è ampliata e diversificata per soddisfare le necessità di clienti sempre più esigenti. Anche la nostra prospettiva, del

resto, è profondamente cambiata: oggi siamo uno dei punti di riferimento mondiali nel settore delle macchine per cucina, un ruolo che ci spinge a rinnovarci ogni giorno cominciando dai nostri prodotti».

A fare la differenza, in oltre un secolo di attività, ci hanno pensato la qualità e il design. Un esempio? A maggio **Tre Spade** e **Adriano Design** hanno vinto il Premio Compasso d'Oro ADI 2014 con **Takaje Vacuum Seal**. Un oggetto che permette di trasformare in 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, in un perfetto contenitore per il sottovuoto.

— ALESSANDRO PREVIATI

