

15 ottobre 2014

Online

ITALY FOOD **24.it**
MAGAZINE FOOD ITALIAN TASTE Verso EXPO 2015

Toollio da premio: nasce il riconoscimento Salumi d'Osteria di Tre Spade.

ITALY FOOD 24 – 15 OTTOBRE 2014



Alla presentazione della guida Osterie d'Italia 2015, Tre Spade ha consegnato il premio speciale Salumi d'Osteria al ristorante Dispensa Pani e Vini Franciacorta. Il robot multifunzione Toollio entra di diritto nei luoghi della tradizione gastronomica italiana d'eccellenza. In occasione della presentazione della guida

Osterie d'Italia 2015, che si è svolta il 13 ottobre presso la prestigiosa location pugliese Castello Monaci di Salice Salentino (BR), oltre alle famose Chioccioline Slow Food, è stato conferito il riconoscimento speciale firmato Tre Spade: il Premio Salumi d'Osteria 2015, consegnato al ristorante Dispensa Pani e Vini Franciacorta di Torbiato (BS). Toollio è il trofeo: il robot multifunzione che racchiude in un'unica station machine le principali funzioni necessarie a chef, osti e ristoratori. A consegnarlo c'era Renato Rolle, in rappresentanza della storica azienda di Forno Canavese che da ben 120 anni produce attrezzature per le cucine dei professionisti e le tavole dei buongustai. Official Partner della presentazione della guida Osterie d'Italia 2015, il sussidiario del mangiare bene all'italiana di Slow Food Editore che festeggia il suo 25° compleanno, Tre Spade ha deciso di premiare il locale che più di tutti si è dimostrato magistrale nella realizzazione di insaccati e salumi da proporre ai propri ospiti. Tra le sue funzioni, infatti, Toollio consente di tritare la carne e insaccarla nel rispetto della migliore tradizione norcina, fatta di preparazioni e ricette che si tramandano da generazioni e che rappresentano un vero e proprio patrimonio per il nostro Paese.



15 ottobre 2014	ITALY FOOD 24.it MAGAZINE FOOD ITALIAN TASTE Verso EXPO 2015
segue	

E di storia Tre Spade ne sa qualcosa: presente sul mercato dal 1894, si è sempre distinta per la capacità di prevedere e interpretare le esigenze degli operatori del comparto agroalimentare, abbinando alle sue intuizioni l'affidabilità e l'efficienza dei suoi prodotti e una continua ricerca ed evoluzione tecnologica, tanto da diventare e continuare ad essere un sicuro punto di riferimento per il mondo della norcineria e della tradizione culinaria nostrana. Insignita del prestigioso Premio Compasso d'Oro ADI nel 2014 assieme a Adriano Design, Tre Spade testimonia quanto sia importante che la progettualità di un'azienda incontri i bisogni del mercato proponendo prodotti che migliorano la vita di chi li utilizza, proprio come Toollio per le osterie d'Italia.