

02 luglio 2015

Online

ITALY FOOD 24

MAGAZINE FOOD ITALIAN TASTE

Con Tre Spade “l’oro rosso” è ancora più prezioso.

BY ITALY FOOD 24 – 2 LUGLIO 2015

POSTED IN: PIEMONTE, TECNOLOGIA

In estate inizia il periodo delle conserve di pomodoro, anche se “l’oro rosso” è il re indiscusso della cucina italiana tutto l’anno.



E di cucina Tre Spade se ne intende: l’azienda di Forno Canavese (TO) produce infatti da oltre 120 anni attrezzature per gli appassionati del gusto e i professionisti della ristorazione. Un vero e proprio amore per le materie prime e la buona tavola, una passione che Tre Spade tramanda da 5 generazioni coniugando esperienza e sapere antico con la più evoluta ricerca tecnologica.

Gli Spremipomodoro Tre Spade, prodotti che vantano quasi un secolo di storia, si rivelano indispensabili nella stagione estiva, quando si rinnova la tradizione della salsa domestica: le famiglie e i vicini di casa si riuniscono e dedicano una giornata a mondare, tagliare, bollire, passare e sterilizzare i pomodori gustosi e maturi raccolti nel proprio orto o selezionati da produttori di fiducia.

È un rito collettivo affascinante, antico e moderno al tempo stesso, il cui ricordo si rinnova per tutto l’inverno successivo ogni volta che si apre un nuovo vasetto per gustare la conserva di pomodoro fatta con le proprie mani.

Continuano ad aumentare le famiglie che fanno scelte attente alla genuinità del cibo e al risparmio e l’autoproduzione di conserve e marmellate va proprio in questa direzione.

Da oggi gli Spremipomodoro sono disponibili sullo store ufficiale Tre Spade <http://store.trespade.it/>