

11 luglio 2014

online

ITALY FOOD 24

MAGAZINE FOOD ITALIAN TASTE

Verso EXPO 2015

Il sottovuoto italiano Takaje vince il Compasso d'Oro ADI 2014.

ITALY FOOD 24 – 11 LUGLIO 2014



La Giuria Internazionale del XXIII Premio Compasso d'Oro ADI ha premiato il Made in Italy e la capacità progettuale e produttiva di Torino conferendo il riconoscimento triennale Compasso d'Oro ADI allo studio Adriano Design e all'azienda Tre Spade che, insieme, hanno progettato e realizzato la valvola per il

sottovuoto Takaje Vacuum Seal: in abbinamento al vasto sistema di accessori come la pompetta aspiratrice manuale Vacuum Pump, Takaje Vacuum Seal segna una nuova era in materia di conservazione sottovuoto degli alimenti. Il dischetto rosso occupa di diritto il centro di un sistema di strumenti e soluzioni in grado di conservare sottovuoto in contenitori comuni.

Durante la Cerimonia di Premiazione, presieduta dalla Presidente uscente di ADI Luisa Bocchietto, sono stati consegnati 20 Compassi d'Oro, uno dei quali appunto a Takaje Vacuum Seal di Tre Spade, 90 Menzioni, 11 Premi alla carriera e 9 Targhe giovani. Alla serata, svoltasi lo scorso 28 maggio 2014 presso lo Spazio Ex Ansaldo di Milano, città nella quale il Premio ritorna in occasione del suo 60° Anniversario e in vista dell'Expo 2015, hanno preso parte anche i rappresentanti delle istituzioni promotrici quali Regione Lombardia, Comune di Milano e FederlegnoArredo, oltre a stampa e grande pubblico.



11 luglio 2014	ITALY FOOD 24 MAGAZINE FOOD ITALIAN TASTE Verso EXPO 2015
online	

Istituito nel 1954 a Milano da un'idea di Giò Ponti, il Compasso d'Oro è il più importante riconoscimento italiano di design per il progetto, il prodotto e la ricerca, promosso dall'ADI, Associazione per il Disegno Industriale. Oggi come ieri, il sodalizio di Tre Spade con ADI è testimoniato dal fatto che l'azienda storica, fondata 120 anni fa a Forno Canavese (TO), ha avuto il merito di essere stata segnalata con un Macinacaffè elettrico in occasione del II Edizione del 1955. Oltre quindi al Macinacaffè Tre Spade, anche Takaje Vacuum Seal entra a far parte nella Collezione Storica del Design per diventare "bene di interesse nazionale" oltre che simbolo di genialità tutta italiana.

Takaje, che in dialetto piemontese significa proprio "ce l'abbiamo fatta", è la valvola in gomma e 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.

L'intero universo Takaje allunga la durata del cibo estendendo da 3 a 5 volte i tempi di conservazione, contribuendo a migliorare il bilancio economico ed ecologico della famiglia, e offre la possibilità di riutilizzare qualunque contenitore in vetro trasformandolo in un contenitore sottovuoto, 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.

Grazie alla portata innovativa di Takaje, il prodotto ha ottenuto svariati riconoscimenti come Host Smart Label 2013 e la presenza nella sezione "Italia degli innovatori" presso l'Expo mondiale di Shanghai 2010.

www.trespade.it – www.takaje.it – www.adrianodesign.it