

17 novembre 2014

Online

la Sentinella

del Canavese

Forno, Tre Spade celebrata Concorso 120 e lode in cucina

FORNO. Un'azienda a conduzione familiare da cinque generazioni che ha fatto la storia nel campo delle attrezzature per la cucina e la tavola, che ha saputo stare al passo coi tempi e fare del design...

 AZIENDE

17 novembre 2014



Rassegna Stampa proposte 

TRE SPADE_FACEM_2014



17 novembre 2014	la Sentinella del Canavese
segue	

FORNO. Un'azienda a conduzione familiare da cinque generazioni che ha fatto la storia nel campo delle attrezzature per la cucina e la tavola, che ha saputo stare al passo coi tempi e fare del design un elemento estremamente importante per il successo dei propri prodotti e del made in Canavese nel mondo. I 120 anni di attività della Facem Tre Spade spa di Forno sono stati festeggiati mercoledì, nei locali dei MagazziniOz a Torino (foto), dove amici, chef, partner e food blogger si sono riuniti intorno all'azienda per celebrarne risultati ottenuti e progetti futuri.

Contestualmente, è stata inaugurata l'esposizione Tre Spade, un viaggio attraverso i prodotti più preziosi di ieri e di oggi grazie ai quali sono state ripercorse le tappe più significative di un cammino avviato a fine '800 con i macinacaffè manuali per giungere ai moderni valvola per il sottovuoto Takaje ed al robot multifunzione per cucine professionali Toollio.

L'incontro, inoltre, ha costituito l'occasione per annunciare il concorso "120 e lode in cucina, alla scoperta del piatto più tricolore del web", iniziativa promossa in collaborazione con Slow Food alla quale possono partecipare i food blogger che abbiano voglia di mettere alla prova la propria creatività realizzando, appunto, il piatto più tricolore del web, quello che secondo loro rappresenta al meglio l'Italia in cucina. Per partecipare c'è tempo fino al 16 gennaio 2015 (info www.trespade.it. (c.c.)