

ECONOMIA NORD OVEST



Premio «Compasso d'oro»

Tre Spade, un successo lungo centoventi anni

NOEMI PENNA

In principio furono i macina-caffè, a mano, in ghisa e ottone. Veri cimeli da collezione. Poi sono arrivati i spremipomodoro, i macina spezie, i tritacarne ed ora i prodotti più tecnologici, innovativi e premati.

E' una storia lunga centovent'anni quella di Tre Spade, azienda di utensili da cucina di Forno Canavese a conduzione familiare che da cinque generazioni è sinonimo di made in Italy e segue le evoluzioni del settore interpretando i bisogni dei suoi clienti (professionisti e amatoriali), sposando funzionalità e design. Tre Spade ha infatti ottenuto due importanti riconoscimenti: a Takaje (che in dialetto piemontese

Prodotti
Flavio Fascio
mostra
alcuni pezzi
della Tre
Spade,
azienda
di Forno,
celebre
in passato
per le sue
fabbriche
di stam-
paggio

significa «Ce l'abbiamo fatta»), la valvola per il sottovuoto disegnata da Adriano Design, è stato conferito il Compasso d'oro 2014 mentre il robot multifunzione professionale Toolio è stato scelto per l'Adi Design Index 2014, candidandosi così al prossimo Compasso d'oro che sarà assegnato nel 2017. E per celebrare l'importante traguardo ha indetto in collaborazione con Slow Food il concorso «120 e lode in cucina», alla scoperta del piatto più tricolore del web. Tutti i food blogger che hanno voglia di mettere alla prova la propria creatività, sino al 16 gennaio possono pubblicare sul sito www.trespade.it la ricetta che secondo loro rappresenta al meglio l'Italia in cucina e vincere uno dei prodotti Tre Spade in palio.



Rassegna Stampa proposte

TRE SPADE_FACEM_2014