

09 giugno 2014

Pag. 7

la Voce ^{del} Canavese

FORNO • L'azienda di stampaggio a caldo ha vinto il prestigioso riconoscimento Alla **Facem** il Compasso d'Oro

La **Facem** Spa, azienda specializzata nello stampaggio a caldo, con sede e stabilimento a Forno Canavese e Valperga, ha vinto il Premio Compasso d'Oro 2014. Istituito nel 1954, è il più antico ed autorevole riconoscimento, in tema di design, a livello mondiale. Per anni il Premio è stato ospitato dai grandi magazzini della Rinascenza, con l'obiettivo di focalizzare l'attenzione sul valore e sulla qualità dei prodotti del design italiano che vedeva allora la luce. E' stato poi esso fu donato all'Adi, la quale, ne cura l'organizzazione dal 1964. Viene assegnato tramite una preselezione effettuata dall'Osservatorio permanente del Design



signer, critici, storici, giornalisti specializzati. La **Facem** ha vinto il Compasso d'Oro con il suo marchio **"Tre Spade"**, lanciando il nuovo prodotto "Takaje Vacuum Seal". E' un dischetto rosso, piccolo. Il suo nome, "takaje", dal dialetto pie-

Il nuovo prodotto "Takaje Vacuum Seal"

montese, significa "ce l'abbiamo fatta". Ed è vero perché questo oggetto che, grazie ad un sistema brevettato, attraverso una valvola in carbonio, offre la possibilità di riutilizzare qualunque contenitore di vetro, nuovo o usato, trasformandolo in contenitore per il vuoto, purché provvisto di coperchio di metallo. Progettato da Adriano Design (studio Adriano Architetti Associati), utilizza le tecnologie dello stampaggio a iniezione, al fine di perfezionare il confezionamento sottovuoto in contenitori provvisti di coperchio di chiusura ermetico, estendendo da tre a cin-

que volte i tempi di conservazione. Un aiuto utile alle famiglie, sia dal punto economico che ecologico, in quanto permette di riutilizzare i contenitori riducendo la produzione di rifiuti domestici.

"Takaje - si legge sul sito www.takaje.it - è un sistema innovativo per la conservazione sottovuoto degli alimenti. Con la sua valvola trasforma qualunque recipiente in vetro, nuovo o usato, in una vera e propria macchina del tempo, capace di preservare e mantenere a lungo la bontà e la genuinità dei cibi. Takaje è l'unico sistema al mondo che permette di rimettere sottovuoto prodotti già aperti, come salse o marmellate, facendoli tornare come appena confezionati".

Rassegna Stampa proposte

TRE SPADE_FACEM_2014