



13 novembre 2014	
Online	

Tre Spade mette in mostra la sua storia

13 November 2014



Tre Spade, marchio di prestigio nei prodotti per la cucina, festeggia i **120 anni di attività** e lo fa con una mostra in cui espone alcuni dei grandi successi della sua lunga storia.

Il 12 novembre siamo stati ai **MagazziniOz** di Torino, sede di una onlus a vocazione culinaria, per l'inaugurazione della mostra dove i nuovi **Toolio** e **Takaje Vacuum Seal** sono affiancati dai loro "progenitori". Si possono ammirare i primi macinacaffè manuali, che hanno accompagnato la nascita dell'abitudine di bere il caffè in Italia, ma anche i classici macinaspezie e gli spremipomodoro che negli anni hanno accompagnato la nascita di milioni di barattoli di passata.

Takaje Vacuum Seal è un originale sistema per creare il sottovuoto direttamente nei barattoli. Richiama nella forma i classici macinaspezie della tradizione **Tre Spade**, ma la sua funzione è completamente diversa e facilita di molto il compito di creare il vuoto per la conserva degli alimenti.

Toolio invece è il primo robot professionale che unisce più funzioni in un'unica macchina, un concetto particolarmente importante per chi lavora in cucina grazie ai risparmi di tempo che offre.

In un'atmosfera informale, accompagnata da un reading in tema culinario dell'attore **Michele Di Mauro**, **Flavio Fascio Pecetto**, direttore commerciale e marketing di Tre Spade, ha annunciato che il nuovo **Toolio** ha superato la selezione ed è entrato in lizza per vincere il **Compasso d'oro**, il prestigioso premio di design ideato da Giò Ponti,

e che Tre Spade ha già vinto proprio con Takaje Vacuum Seal.

L'inaugurazione della mostra è stata l'occasione anche per presentare il nuovo concorso **"120 e lode in cucina"** riservato ai food blogger che hanno voglia di mettere alla prova la propria creatività realizzando il piatto più tricolore del web, quello che meglio rappresenta l'Italia a tavola.