



12 novembre 2014	QC QUOTIDIANO del CANAVESE
Online	

Home > Made in Canavese > Le Eccellenze Canavesane

FORNO CANAVESE - «Tre Spade» festeggia il suo 120° anniversario - FOTO

12 novembre 2014 | E' una storia d'eccellenza tutta canavesana quella della Facem Spa e del marchio Tre Spade, "nati e cresciuti" negli stabilimenti di Forno Canavese e Valperga



«Tre Spade», la storica azienda di Forno Canavese festeggia il suo 120° anniversario: la lunga storia di un'impresa di famiglia giunta alla quinta generazione, caratterizzata dalla volontà di prevedere e interpretare i bisogni emergenti dei clienti. A ospitare la festa sono stati i locali di MagazziniOz di Torino dove amici, chef, partner, giornalisti e food blogger si sono radunati intorno all'azienda per celebrarne risultati ottenuti e progetti futuri. Nella stessa location è stata inaugurata l'esposizione Tre Spade, un viaggio attraverso i prodotti più preziosi di ieri e di oggi grazie ai quali sarà possibile ripercorrere le tappe significative di un percorso lungo 120 anni.

Dai primi Macinacaffè manuali di fine '800, veri cimeli da collezione nati insieme alla moda del caffè di quegli anni, agli intramontabili Spremipomodoro, ai classici Macina spezie fino ai prodotti più innovativi e premiati. Tra gli oggetti in mostra c'è Takaje, che in dialetto piemontese significa "ce l'abbiamo fatta". Ed è vero, perché Takaje Vacuum Seal, la valvola per il sottovuoto realizzata da Tre Spade e progettata da Adriano Design, ha di recente vinto il Premio Compasso d'Oro ADI 2014, uno tra i più prestigiosi riconoscimenti di design. La mostra sarà visitabile dal 12 al 15 novembre ai MagazziniOz.

L'azienda «made in Canavese» ha anche annunciato l'avvio del concorso «120 e lode in cucina, alla scoperta del piatto più tricolore del web», in collaborazione con Slow Food. Possono partecipare tutti i food blogger che hanno voglia di mettere alla prova la propria creatività realizzando il piatto più tricolore del web, quello che secondo loro rappresenta al meglio l'Italia in cucina. La ricetta da realizzare, descrivere e fotografare non prevede alcun obbligo di acquisto e di utilizzo di prodotti Tre Spade e può spaziare da un antipasto, un primo, un contorno, un secondo o un dolce. Per partecipare c'è tempo fino al 16 gennaio 2015: basta collegarsi al sito www.trespade.it, inserire i propri dati e quelli della ricetta realizzata e il contest è servito.