

11 aprile 2015

Online

Home > Cronaca

## FORNO - Tre Spade festeggia 120 anni con il Made in Italy

11 aprile 2015 | La storica azienda, per festeggiare il suo 120° anniversario, ha lanciato il concorso «120 e lode in cucina»



Il 99% degli italiani la ama e il 44%, ben 26 milioni di persone, la consuma quotidianamente. La pasta, uno tra i simboli del Made in Italy, è davvero un alimento trasversale perché piace sia agli uomini che alle donne (51% per i primi, 49% per le seconde) di ogni parte d'Italia. I dati dimostrano quanto sia stata compresa l'importanza della dieta mediterranea e in particolare della pasta, la cui assunzione risulta in linea con quanto consigliato dai nutrizionisti. (fonte: indagine Doxa-Aidepi).

A voler raccontare l'Italia a tavola ci ha pensato anche Tre Spade, storica azienda di Forno Canavese che, per festeggiare il suo 120° anniversario, ha

lanciato il concorso "120 E LODE IN CUCINA alla scoperta del piatto più tricolore del web." Iscrivendo la propria ricetta, i foodblogger hanno potuto raccontare il piatto che secondo loro rappresenta al meglio il nostro Paese in cucina. La risposta è stata davvero ottima: quasi 150 le ricette pervenute, valutate da un'attenta giuria composta da Tre Spade e Slow Food, partner dell'iniziativa. Sono 5 le ricette finaliste che, in occasione del Cooking Show previsto mercoledì 22 aprile presso la Scuola di Cucina dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, saranno assaggiate e premiate dai giurati.

In attesa di scoprire la classifica finale il primo bilancio del contest Tre Spade "120 E LODE IN CUCINA" conferma in pieno la supremazia della pasta, che per gli italiani vince, anche sul web. Una tradizione che resiste nonostante i cambiamenti della società, dei consumi e dei costumi. Questo alimento così accessibile, anche in termini economici, si è rivelato un ottimo strumento narrativo con cui i concorrenti hanno potuto esprimere la propria creatività tra i fornelli, combinando gli infiniti formati di pasta con ingredienti della tradizione e del territorio ma anche con abbinamenti audaci e innovativi.

Il Concorso "120 E LODE IN CUCINA" prevede, tra i numerosi premi in palio, il robot multifunzione Toollio, il kit completo Takaje per il sottovuoto, dei buoni acquisto da spendere sulla nuova piattaforma E-Commerce Tre Spade (lo store ufficiale dove poter acquistare tutto ciò che serve in cucina e a tavola è online su <http://store.trespade.it/>), oltre a un Premio Speciale Slow Food: un corso di cucina per due persone presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.