

18 novembre 2014

la Repubblica **Torino**

Pag. X

UN MARCHIO DI SUCCESSO

Da 120 anni in cucina "Trespade" ha vinto la sfida del made in Italy

AUN certo punto la **Facem** di Forno Canavese si mise persino a produrre auto. Era il 1905 e fino ad allora la sua vera specialità era tutt'altra: lavorava la lamiera e soprattutto la trasformava in macinacaffè, che poi vendeva con il marchio "Tre Spade". Col senno di poi, il salto non era neppure così ardito. Pochi anni prima in Francia ci era riuscita un'azienda simile, chiamata Peugeot. L'impresa canavesana, però, dopo tre anni lasciò perdere e continuò a modellare il metallo. La storia dimostrò che fu una scelta giusta: oggi la **Facem-Tre Spade** festeggia i primi 120 anni.

Dodici decenni rigorosamente all'insegna del "made in Italy". «Certo, comprare all'estero il prodotto finito e poi commercializzarlo da noi sarebbe più semplice. Ma noi teniamo molto a che i nostri prodotti vengano realizzati tutti in Italia», racconta Flavio Fascio Pecetto, direttore commerciale della **Tre Spade**. Anzi, aggiunge: «all'opposto di cosa fanno altri, noi abbiamo creato una rete locale di fornitori. Il più distante si trova a Reggio Emilia. Insomma, siamo quasi a chilometri zero».

La **Facem-Tre Spade**, che festeggerà i 120 anni con un concorso di ricette per food blogger, è arrivata fino a qui anche grazie ad altri fattori: l'affidabilità dei prodotti, gli sforzi in ricerca e design, l'affidabilità del marchio. E poi c'è la sua doppia "anima". Da un lato, infatti, l'azienda fa stampaggio a caldo di acciaio, soprattutto per conto terzi: «Forniamo ingranaggi per le maggiori case di auto e moto, grazie allo stabilimento di Valperga», spiega Flavio Pecetto. Dall'altro lato, invece, ci sono i prodotti per la cucina "Tre spade", dedicati a professionisti o a semplici



Il presidente della «Tre Spade» Rolle

Il direttore commerciale Pecetto: «Comprare all'estero il prodotto finito ci converrebbe, ma noi preferiamo puntare sui fornitori a Km zero»

appassionati, creati nel quartier generale di Forno. Si va dai tritacarne alle insaccatrici per salumi, dagli spremipomodoro agli impastatrici, fino ai sempreverdi macinapepe e macinacaffè, o a "Takaje", un sistema di sottovuoto che, grazie al supporto di Adriano design, si è aggiudicato il "Compasso d'oro 2014".

«Questo essere due aziende in una - conclude Pecetto - ci ha sempre consentito di crescere: quando una divisione fatica, l'altra si sviluppa». Oggi **Facem-Tre Spade** ha 120 dipendenti e fattura 30 milioni l'anno, di cui sei grazie ai macchinari per gli alimenti. Il 70 per cento di questi ultimi viene venduto in oltre 60 paesi.

(ste. p.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Rassegna Stampa proposte

TRE SPADE_FACEM_2014