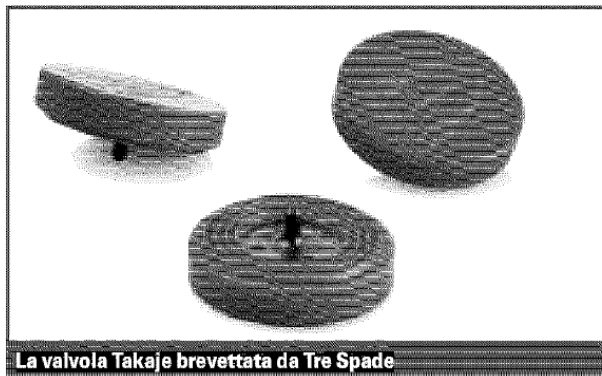


3 giugno 14	TORINO CRONACAQUI SOLO 40 CENT
Pag. 18	

IL RICONOSCIMENTO La storica azienda di Forno premiata per il suo Takaje **Compasso d'oro a Tre Spade** *Ogni contenitore può diventare un recipiente sotto vuoto*

→ Centovesimo anniversario e Premio Compasso d'oro 2014 per la Tre Spade, storica azienda di stampaggio di Forno Canavese che, nonostante la crisi, ha deciso di diversificare e investire in un nuovo prodotto. Insieme ai torinesi di Adriano Design, ha progettato e realizzato la valvola per il sottovuoto "Takaje Vacuum Seal" che, in abbinamento al sistema di accessori come la pompette aspiratrice manuale Vacuum Pump, trasforma i contenitori in vetro in recipienti per la conservazione del cibo. Fin dal secondo dopoguerra i prodotti Tre Spade si sono diffusi fuori dai confini nazionali, ma è a partire dagli anni '80



La valvola Takaje brevettata da Tre Spade

che l'attività export risulta più strutturata e sistematica. Ad oggi la quota di export sul fatturato complessivo dell'azienda, che conta 120 dipendenti, è pari al 70% del

totale: 250 clienti di oltre 60 Paesi dei cinque i continenti, con importatori ed esclusivisti che ne diffondono la distribuzione. I principali mercati sono l'Ue e il Nord America,

seguiti da Nord Africa, Sud Africa e Australia. Nei mercati emergenti, l'azienda sta avviando collaborazioni in Medio ed Estremo Oriente.

Takaje, che in dialetto piemontese significa "ce l'abbiamo fatta", è una valvola in gomma e carbonio in grado di trasformare qualunque recipiente di vetro, nuovo o già utilizzato, in un contenitore per il sottovuoto. Il "kit" Takaje allunga la durata del cibo estendendo da 3 a 5 volte i tempi di conservazione e offre la possibilità di riutilizzare qualunque contenitore in vetro trasformandolo in un contenitore sottovuoto, in un'ottica di riutilizzo e di contenimento delle materie prime.

