

29 agosto 2014	<h1 style="margin: 0;">il venerdì</h1> <p style="margin: 0;">di Repubblica</p>
Pag. 77	

SOTTO VUOTO

Nulla si crea, tutto si conserva (sempre meglio)

La conservazione sottovuoto è un ottimo metodo per varie ragioni, dalla semplicità alla salvaguardia della condizione degli alimenti. Ma è impossibile creare un perfetto sottovuoto: la percentuale massima che si raggiunge è intorno al 90 per cento e sigillare in sacchetto o in barattolo richiede modalità e tecnologie diverse.

Tre Spade ha messo a punto *Takaje*, un ottimo sistema per il sottovuoto. Due esempi: per i sacchetti, evita l'aspirazione di liquidi all'interno della macchina confezionatrice (che è una delle principali cause della loro rottura); per i barattoli, livello di conservazione

e vuoto pari a quello dei sacchetti e possibilità di usare qualsiasi tipo di barattolo (anche già usato) e perfino bottiglie. In più, la *vacuum seal*, la valvola sigillante del sistema, progettata con Adriano Design, ha vinto il Compasso d'Oro. www.trespade.it



77

