

30 settembre 2014

Online

VOXFABRICA
IL MAGAZINE CHE DÀ VOCE AI PICCOLI E MEDI IMPRENDITORI

INNOVAZIONI & START UP

30/09/2014

MACCHINE UTENSILI
FACEM - TRE SPADE

Con Takaje e Toollio il design cambia il modo di trattare gli alimenti



TORINO – Una bella forma per un buon cibo: potrebbe essere la sintesi del processo di innovazione stilistica e tecnologica che ha portato la Facem, storica realtà del distretto canavesano dello stampaggio a caldo, a incuriosire ed entusiasmare i professionisti del design: Takaje, il nuovo sistema per il sottovuoto a marchio Tre Spade – la divisione che progetta e produce attrezzature di cucina come macinacaffé, macinapepe, tritacarne e insaccatrici – è stata insignita del Compasso d’Oro 2014 dall’Adi (Associazione per il disegno industriale), a conferma dell’altissimo mix di funzionalità tecnica e pregio estetico raggiunto dai progettisti dell’azienda piemontese in collaborazione con gli esperti dello



30 settembre 2014	
segue	

Studio Adriano Design di Torino. «Siamo un'impresa che ha continuato a crescere nonostante la crisi e un mercato impoverito dalla riduzione dei consumi, senza aver mai rinunciato alla qualità costruttiva e all'intera componentistica italiana, grazie alla collaborazione con diversi piccoli produttori specializzati», spiega Marco Ferlito, direttore generale della divisione Tre Spade. Una strategia premiante fondata su un'intensa attività di ricerca e scouting tecnologico: «Dal confronto con il nostro mercato e da "escursioni" in comparti diversi cogliamo gli stimoli giusti per procedere sulla strada dell'innovazione, anche importando materiali e soluzioni tecniche mai utilizzati in precedenza nel nostro settore», aggiunge il direttore commerciale Flavio Fascio Pecetto. Così è nato Takaje, originale fusione di assonanze piemontesi (*"l'uma tacaje"*, ce l'abbiamo fatta!) e orientali, in realtà un sistema dalla funzionalità straordinaria perché applica il processo del sottovuoto sia ai sacchetti sia ai barattoli in vetro con coperchio di metallo, anche già aperti e usati, grazie a una speciale valvola e al dispositivo aspirante. «L'utilizzatore tipo – spiega Ferlito – è la famiglia che desidera prolungare la conservabilità di prodotti confezionati sotto vetro, che possono essere così "condizionati" e riposti in frigorifero anche per un tempo fino a cinque volte superiore alla conservazione normale». L'utilizzo del vasetto ne incoraggia il riuso, riducendo il flusso di rifiuti, e permette di confezionare anche alimenti liquidi. Ma Facem - Tre Spade non si è fermata sulla soglia della cucina domestica: «Siamo andati oltre – racconta Fascio Pecetto - puntando al mercato della ristorazione con un prodotto totalmente innovativo nel concept prestazionale: Toollio, la macchina multifunzione per la lavorazione degli alimenti nelle cucine professionali. Abbiamo giocato sul termine *tool* per "inventare" un robot da cucina con sette funzioni intercambiabili tra le più utilizzate: tritare, affettare, sminuzzare, intenerire, spremere, insaccare e grattugiare». Anch'esso disegnato da Adriano Design, Toollio è modulare ed espandibile con pochi semplici gesti: ciascun accessorio è stato concepito per garantire una pulizia e un'igiene perfette che, sino a oggi, erano impossibili da ottenere. Un esempio è la grattugia Toollio, l'unica interamente smontabile e lavabile. «Con Toollio pensiamo di poter conquistare una quota importante del mercato Horeca, puntando proprio sull'integrazione tra polifunzionalità, praticità e qualità tecnico-estetica». Un altro step per consolidare la crescita di Tre Spade, che conta oggi 120 addetti impegnati nei due stabilimenti produttivi e nella sede commerciale di Torino ed è presente in 60 Paesi con importatori e distributori specializzati.