



Takaje, il sistema per il sottovuoto Tre Spade disegnato da Adriano Design, è inserito nell'ADI Design Index 2011

Takaje, l'innovativo sistema per il sottovuoto disegnato da Adriano Design per Tre Spade, è stato selezionato dall'Osservatorio Permanente del Design ADI per la pubblicazione sull'ADI Design Index 2011, il primo volume del nuovo ciclo triennale che costituisce anche la pre-selezione per il Premio Compasso d'Oro ADI 2013.

Un riconoscimento alla capacità piemontese di innovare: torinesi sono infatti sia i designers, (www.adriano-design.it), sia la storica azienda Tre Spade (www.trespade.it), fondata nel 1894 a Forno Canavese (TO), che, grazie alle sue attrezzature professionali e domestiche per il comparto alimentare, rappresenta un esempio di eccellenza di Made in Italy. Tre Spade si è infatti sempre distinta per la sua capacità di prevedere e interpretare le esigenze degli operatori del comparto agroalimentare, abbinando alle sue intuizioni l'affidabilità e l'efficienza dei suoi prodotti.

Con Takaje, TRE SPADE si ripresenta alla XXII Edizione del Compasso d'Oro, riprendendo il filo di un discorso cominciato nel **1955**, con la seconda edizione dell'importante rassegna, quando un suo **macinacaffè elettrico** fu tra i **finalisti menzionati** e, da allora, è inserito nella Collezione storica del Compasso d'Oro.

Takaje (www.takaje.com), che in dialetto piemontese significa "è quello giusto, ci siamo arrivati", e' un prodotto Made in Italy al 100%, un concept "design etico km0" versatile e rispettoso della tradizione artigianale italiana.

Takaje è concepito come un "sistema" modulare, un approccio rivoluzionario al sottovuoto, unico, accattivante e funzionale, capace di mantenere inalterati forme e gusti di ogni cibo in qualsiasi contenitore, coniugando sicurezza alimentare e risparmio.

Elemento centrale del sistema è la valvolina brevettata, denominata Takaje VacuumSeal, che può trasformare qualunque contenitore in vetro con coperchio in metallo, nuovo o già utilizzato, in un pratico barattolo per sottovuoto.

Del progetto Takaje fanno parte i due sistemi di aspirazione - la macchina confezionatrice per aspirare l'aria da contenitori e buste goffrate, e la pompetta aspiratrice manuale - oltre ad una serie di accessori, che garantiscono un'adeguata conservazione ad alimenti solidi e liquidi.

Il premio Compasso d'Oro, ideato nel 1954 da "La Rinascente" e donato poi all'ADI che lo gestisce dal 1956, è il più prestigioso riconoscimento della qualità produttiva e progettuale di beni, servizi e sistemi del design italiano. In più di cinquant'anni ha costruito la più grande Collezione Storica del Design, dichiarata nel 2004 "bene di interesse nazionale".

La selezione annuale è stata condotta secondo una rigorosa metodologia di lavoro ed esclusivi criteri di merito dall'Osservatorio Permanente del Design ADI composto da circa 150 esperti.

L'ADI Design Index è diventato, dal 2009, oltre che preselezione per il Premio Compasso d'Oro anche selezione per il Premio dei Premi, al quale ADI partecipa accanto a Confindustria e CNR.

Per ulteriori informazioni:

Ufficio stampa FACEM – Tre Spade

Manuela Vullo mvullo@proposte.it; pressoffice@proposte.it;

Tel 011/74.10.785; 349/2858898;