

La scheda tecnica di Vaja

La caratteristica tecnica principale di Vaja è la mobilità del perno su cui è fissata la spirale del verme; ciò permette di allungare l'estrazione del tappo in un unico movimento compiuto senza alcuno sforzo, con una sola leva.

“È uno strumento estremamente semplice” spiega **Claudio Burato**, chef – inventore al timone dell'Hosteria del Durello di Montecchia di Crosara che alla passione della cucina affianca da tempo quella per l'ideazione di oggetti utili alle attività di sala. “Vaja mantiene sempre in asse la spirale rispetto alla posizione del tappo, evitando così gli inconvenienti di rottura del sughero o peggio ancora di piegatura del verme.”

La realizzazione è stata affidata alla storica azienda Farfalli di Maniago (Udine) che si è specializzata nella produzione di “Cavatappi d'Autore”, controllando tutto il processo -dalla scelta delle materie prime alle finiture - con una precisione artigianale che garantisce la validità e la qualità del prodotto finito. “Per questo particolare cavatappi che è un oggetto professionale legato anche a una proposta di solidarietà” afferma **Daniele Farfalli**, la terza generazione alla guida dell'azienda “abbiamo scelto l'acciaio con le finiture in legno di olivo, per una realizzazione accurata e preziosa, il tutto prodotto in serie numerata che renderà unico ed esclusivo ognuno di questi piccoli gioielli”.

L'innovazione, unita alla sostenibilità, caratterizza anche il packaging: l'astuccio del cavatappi è realizzato dalla ditta Okinawa Operations di Montagnana (Padova), utilizzando la fibra di cellulosa che proviene da foreste e piantagioni certificate FSC. “È un materiale completamente ecologico” così lo descrive **Michele Ruffin** “con una lavorazione di pregevole fattura che lo rende molto resistente nel tempo. All'interno della custodia un chip permetterà di leggere le informazioni relative alla produzione e all'iniziativa solidale sostenuta”.