

10 **Lecco** economia

La fiera mondiale del cacao Impianti lecchesi in vetrina

Evento unico. La calolziense Gsr presenterà le sue linee di pressatura
 «Con la qualità siamo cresciuti fino a diventare leader del mercato»

CHRISTIAN DOZIO
 LECCO

Il conto alla rovescia è già iniziato: la terza edizione della World Cocoa Conference, la conferenza mondiale dedicata al cacao, prenderà il via nell'arco di pochi giorni e tra i protagonisti sarà anche un'azienda lecchese, la Gsr di Calolziocorte.

Appuntamento atteso

Si tratta di un appuntamento attesissimo dai tanti operatori legati per lavoro o per passione al cosiddetto "cibo degli Dei", programmato nella Repubblica Dominicana da domenica 22 a mercoledì 25. Sarà qui, dunque, che la realtà calolziense calcherà il palcoscenico internazionale nei panni di sponsor a fianco del gruppo svizzero Bühler.

«Insieme - hanno spiegato -, scenderanno in campo in nome di Bühler Barth Germany, una divisione del colosso svizzero che, grazie a questa partnership di lunga data, è stata in grado di sviluppare tecnologie avanzate per processare il cacao, basate su tecnologie all'avanguardia e in grado di fornire soluzioni ottimizzate per l'industria del processo di cacao».

L'evento dominicano avrà per protagonisti esperti e addetti ai lavori, ma anche consumatori provenienti da tutto il mondo. Gli organizzatori stimano la presenza di oltre un migliaio di partecipanti, con i quali sarà possibile fare business, confrontarsi sulle tematiche del settore, stringere nuovi accordi e fare network.

Tra chi avrà modo di entrare in contatto con i più influenti stakeholder, condividere esperienze e competenze e sviluppare la propria rete ci sarà dunque la Gsr Cocoa Machinery, che dal



Luigi e Giuseppe Turla guidano la calolziense Gsr, che produce impianti di pressatura del cacao

■ La rassegna si tiene da domenica 22 nella Repubblica Dominicana

■ L'evento avrà protagonisti addetti ai lavori esperti e consumatori

1992 (anno della nascita) ad oggi si è specializzata nella progettazione, realizzazione e collaudo di linee di pressatura del cacao.

Intero processo

«La società sta continuamente generando valore aggiunto nel campo delle macchine per la pressatura del cacao, stabilendo nuovi standard globali. Oggi è leader mondiale del mercato grazie alla sua qualità e competenza. Dalla sua sede di Calolzio gestisce l'intero processo di progettazione, realizzazione ed assistenza, ma anche la manutenzione e l'upgrade non solo delle sue linee di pressatura».

L'azienda guidata da Luigi Turla (managing director) e Giuseppe Turla (general manager), dunque, sarà in scena insieme al gruppo svizzero di fama internazionale con il quale ha messo a punto processi efficienti garantiti lungo tutta la catena di produzione, spaziando dalla pulizia e pre-trattamento dei chicchi di cacao all'alcizzazione, tostatura e macinazione, fino ad arrivare alla produzione di liquore, polvere e burro di cacao. «BBAR è una tecnologia che assicura nel mercato la più alta qualità di prodotto con la massima resa, riuscendo ad esaltare più di 500 componenti di sapore presenti nel cacao».