

GSR s.r.l. - Sede Legale e Operativa: Via Gerola, 1 23801 Calozziocorte (Lc) P.I.V.A. 02021820135  
Tel: 0039.0341.631.048 - Fax: 0039.0341.644.578 e-mail: gsr@gsr.it web: www.gsr.it

LUNEDÌ 4 DICEMBRE 2017  
Giornale di Lecco

A cura di Publi(B)N Tel. 039.9689.1

42

## GSR-25° ANNIVERSARIO

**GSR - 25° ANNIVERSARIO** Parla Luigi Turla, fondatore dell'azienda che ha scalato i mercati grazie a tecnologie d'eccellenza e ricerca evoluta

# Ecco la fabbrica delle fabbriche di cioccolato

L'azienda di Calozziocorte produce presse per l'estrazione di burro di cacao, una componente determinante per la qualità delle tavolette e barrette tanto amate da bambini e adulti

**CALOZZIOCORTE (lcm)** C'è un pezzettino d'Italia, e più precisamente di Calozziocorte, in quasi tutte le tavolette di cioccolato che si producono nel mondo. Non tanto per gli ingredienti, perché le fave di cacao nei dintorni del lago certamente non crescono, ma per le tecnologie che servono nella fabbricazione del prodotto finale. L'occasione per approfondire questo dolce e intrigante argomento è data dal 25° anniversario di GSR Cocoa Machinery, l'industria d'eccellenza mondiale fondata da Luigi Turla e condotta oggi in collaborazione con la moglie Paola e con i figli Simona, Giuseppe e Matteo. «Sono stati venticinque anni entusiasmanti - ha raccontato il fondatore che è anche Ceo dell'azienda - in cui la crescita è stata direttamente proporzionale all'evoluzione delle tecnologie». Venticinque anni di successi che cerchiamo di raccontare con l'intervista concessa per l'occasione.

**Dottor Turla, GSR è oggi una straordinaria realtà dell'industria lechese e italiana, però non tutti hanno ben chiaro quello che fate. Ce ne può parlare?**

«La nostra azienda è specializzata nella produzione di tutte le tecnologie che servono per attuare il processo d'estrazione del burro di cacao. Sapete che la natura ci regala il cacao sotto forma di fava. Ebbene da queste fave con opportune lavorazioni si ricava una pasta, che noi chiamiamo liquore, dalla quale i produttori di cioccolato devono estrarre il "grasso", il burro di cacao appunto, indispensabile nei processi di lavorazione all'interno di una fabbrica di cioccolato».

**Quindi produce presse che permettono di estrarre il burro di cacao dal liquore, giusto?**

«Esattamente. Tengo a precisare che le nostre linee produttive sono utilizzate per i processi di estrazione più nobili, indispensabili per ottenere burro in purezza. Non è detto che i nostri macchinari debbano essere utilizzati esclusivamente nei processi di fabbricazione del cioccolato, a seconda delle esigenze, infatti, è possibile richiederli variamente per l'estrazione del burro di arachidi, o per i grassi contenuti nelle nocciole e altri semi oleosi».

**Lei siete uno dei più grossi player al mondo nel vostro settore?**

«Al mondo esistono solo due realtà industriali che realizzano questi macchinari e una siamo noi. Nei nostri primi venticinque anni di vita la crescita è stata esponenziale tanto che oggi abbiamo clienti in ben 26 paesi diversi nei cinque continenti e, a livello commerciale, seguiamo i più grossi produttori nel settore del cioccolato e dei semilavorati del cacao. Sono multinazionali di prima grandezza, realtà medie e anche piccoli produttori. Indipendentemente dalle dimensioni, c'è però un filo che li accomuna tutti, l'eccellenza. Con due soli produttori al mondo si potrebbe pensare che nel vostro settore le tecnologie evolvano lentamente...».

«Qui si sbaglia, clienti di alto profilo per mantenere i propri prodotti al più alto livello possibile devono poter contare sempre su tecnologie appropriate. Le presse di 25 anni fa non hanno più nulla a che vedere con quelle di oggi. Ormai, i processi per l'estrazione sono completamente automatizzati, i materiali che utilizziamo sono stati messi a punto dopo lunghe ricerche, i sistemi di controllo sono all'avanguardia. Nel tempo anche l'ergonomia degli impianti



ha dovuto adattarsi alle sempre più pressanti richieste dei committenti. Oggi gli addetti hanno a disposizione sale operative caratterizzate da un comfort impensabile un tempo».

**Quali sono i «plus» che vi hanno messo nelle condizioni di scalare il mercato negli anni?**

«Detto che alla base di tutto c'è la competenza maturata nel nostro settore, l'attenzione al minimo dettaglio, la flessibilità nel saper affrontare ogni commessa da parte di tutto il nostro staff, nonché l'essere stati capaci di conseguire negli anni la certificazione ISO 9000, alla quale presto associeremo quella ambientale ISO 14000, penso che i nostri assi nella manica siano tre. Il primo, esserci sforzati, fin dall'inizio, per mettere a punto presse che hanno portato il costo totale per tonnellata lavorata ai livelli più bassi, e quindi convenienti per gli imprenditori, del mercato. Il secondo, avere costantemente sotto controllo l'efficienza dei nostri impianti nel mondo restando così sempre al fianco dei nostri clienti anche in caso di emergenza improvvisa».

«E il terzo: non esserci limitati a servire i grossi clienti e le multinazionali, ma aver saputo riservare esattamente la stessa attenzione che abbiamo per i colossi del food anche ai piccoli clienti. Noi siamo l'unica azienda del nostro settore al mondo ad avere in catalogo una piccola pressa da 500 grammi che, tra l'altro, utilizziamo anche nel nostro centro di ricerca. Abbiamo

modelli per piccole, medie e grosse produzioni, passando dai suddetti 500 grammi a 400 chilogrammi di capacità di carico. Le presse che lavorano quantitativi tanto ingenti sono di dimensioni enormi. Quindi, se un novello Willy Wonka (il proprietario della celebre film di Tim Burton, ndr) avesse in mente di costruire un nuovo polo produttivo, voi potreste accontentarlo al 100%?».

«In effetti il reparto di spremitura, per quanto sia il più importante di tutto il processo produttivo, rappresenta però solo il 5% di tutta la tecnologia necessaria, la risposta alla domanda pertanto sarebbe negativa. Nei fatti invece possiamo dirle di sì perché da diversi anni ormai abbiamo intrapreso una joint-venture con l'elvetica Buhler, vero e proprio gigante con poli produttivi in 250 paesi e oltre 11.000 dipendenti, che produce direttamente il restante 95% di quello che serve. E' una collaborazione che ci sta riservando grosse soddisfazioni».

**Passiamo al prodotto cioccolato: fino ad alcuni anni fa nei nostri supermercati c'era il cioccolato e basta. Oggi capita invece di leggere sulle confezioni percentuali e paesi di provenienza messi in particolare evidenza. Perché è importante tutto questo?**

«Perché il cacao ormai è trattato come il vino. Come le uve arrivano da diversi vigneti, così il

**CALCO (lcm)** Una serata indimenticabile nella splendida cornice di Villa Calchi. Venerdì 1 dicembre GSR Cocoa Machinery ha accolto dipendenti e fornitori per festeggiare insieme il prestigioso traguardo del quarto di secolo. «Ringrazio tutti - ha detto Luigi Turla, Ceo dell'azienda lechese - dipendenti e fornitori, infatti, rappresentano per noi la linfa vitale e una componente irrinunciabile, che ha permesso all'azienda di diventare quello che oggi è nel mondo:

### VENERDÌ SERA LA FESTA A VILLA CALCHI Il prestigioso traguardo del quarto di secolo celebrato con un evento indimenticabile

uno tra i maggiori leader del settore. L'ultimo anno ha rappresentato un periodo particolarmente fiorente per l'azienda, iniziato nel migliore dei modi, proseguito con la tanto attesa partecipazione alla prestigiosa fiera di settore Interpack e conclusosi con un evento tanto sentito

come quello di questa sera, volto proprio a coronare, non solo un'occasione di festa ma un intero anno di successi». Un ringraziamento speciale anche al vicesindaco di Calozziocorte, professor Massimo Tavola e al consigliere regionale Antonello Formenti presenti alla serata.

cacao può essere venezuelano o messicano, brasiliano o ivoriano e così via. Per un prodotto di qualità è necessario che l'origine del cacao sia rispettata dall'inizio alla fine del processo produttivo. Il che vuol dire che il cacao ricavato da una fava venezuelana deve essere poi spedito al burro ricavato in purezza sempre da un frutto venezuelano. In caso contrario la qualità si abbassa. Per questo i produttori piccoli, medi o grandi che scommettono sulla qualità devono disporre di presse evolute che permettano di salvaguardare la purezza del burro di cacao estratto. Chi non tutela l'origine del cacao, non tutela neanche il prodotto finale».

**Per concludere, tra dieci anni come sarà una normalissima tavoletta di cioccolato?**

«Sarà una tavoletta più soste-

nibile perché per produrla avremo bisogno di sempre minori quantitativi di energia, più controllata perché soprattutto a livello industriale si perfezionerà ulteriormente la verifica della filiera produttiva e ancora più di qualità di quanto già non sia oggi perché se già ai nostri giorni le macchine utilizzate garantiscono massima sicurezza, estrema facilità per l'igiene e manutenzione, figuriamoci tra dieci anni quanti passi in avanti avremo fatto sulla via della perfezione». Fave di cacao, presse, burro in purezza, linee produttive d'eccellenza per clienti top. Calozziocorte, senza dubbio, deve essere segnata sui mappamondi dei signori del cioccolato come un crocevia imprescindibile per lo sviluppo dei loro mercati.

*Dal 1992 GSR Cocoa Machinery di Calozziocorte 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 Calozziocorte (Lc) gestisce con*

*passione e costanza l'intero processo di progettazione, realizzazione ed assistenza, manutenzione e upgrade rispondendo alle esigenze dei maggiori gruppi internazionali e delle medie e piccole realtà industriali*



Il taglio della torta nella serata di Villa Calchi

