

GSR s.r.l. - Sede Legale e Operativa: Via Gerola, 1 23801 Calolziocorte (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

LA PROVINCIA  
 VENERDI 16 MARZO 2018

Lecco economia 11

## La nuova pressa Gsr «Un prodotto nato dal dialogo con i clienti»

**Eccellenza.** Produce impianti di lavorazione del cacao  
 Giuseppe Turla: «Per noi essere fornitore significa avviare un percorso di evoluzione con il mercato»

CHRISTIAN DOZIO  
 LECCO

«Sarà un'azienda calolziense a "stravolgere" il mercato del cacao: è questa la premessa (e la promessa) con cui Gsr Cocoa Machinery - la realtà specializzata nella costruzione di macchine per la pressatura del cacao - ha presentato la nuova pressa "20/980".

### Capacità produttiva

«Un concentrato di ingegneria e potenza, ideata e progettata per le realtà industriali che vogliono spingersi oltre, con una soluzione tecnologica che sfida ogni limite». I vertici dell'azienda sintetizzano in questo modo le caratteristiche del nuovo prodotto, che «si caratterizza per una capacità produttiva mai concepita prima, un esempio di forza potente capace di adattarsi anche agli spazi più limitati», sempre con l'obiettivo di soddisfare i nuovi trend nel settore del food processing, tra cui sicurezza alimentare, qualità e sostenibilità.

La nuova pressa riprende il layout della linea 980, di cui rappresenta un'evoluzione sviluppata dagli ingegneri Gsr sulla ba-

se del confronto diretto e costante con i clienti, che dunque hanno avuto un ruolo importante nel far collimare la competenza tecnica e le esigenze produttive.

In questo senso, i tecnici hanno saputo ideare un macchinario che non solo persegue gli alti standard qualitativi abituali per la Gsr, ma anche un importante incremento in termini di capacità produttiva, pari a circa il 10%. Attenzione è stata rivolta anche alla funzionalità: durante la fase di progettazione, studi sono stati condotti per assicurare che le operazioni di manutenzione ordinaria potessero essere svolte in modo facile e veloce, perché fermi macchina troppo lunghi comportano costi e inefficienze. Il tutto garantendo anche una riduzione dei consumi energetici, che unita alla diminuzione dei tempi di pressatura portano ad una riduzione del costo totale per tonnellata di processo.

«Per noi è di fondamentale importanza la condivisione della conoscenza all'interno del team - ha commentato Luigi Turla, fondatore e Ceo dell'azienda

- fondere nozioni meccaniche alla consapevolezza di ciò che i clienti oggi cercano, è per noi la strategia migliore per poter lavorare ai massimi livelli. In Gsr da sempre c'è una cooperazione con i clienti, per noi è imprescindibile un confronto continuo con loro, al fine di sviluppare soluzioni che possano dare risposta ad ogni loro esigenza».

### Percorso di evoluzione

Soddisfatto per questo nuovo risultato di qualità da mettere a disposizione della clientela anche il general manager Giuseppe Turla. «Essere fornitore per noi significa intraprendere con il nostro cliente un percorso di evoluzione. Chi sceglie Gsr è consapevole di avere al suo fianco una realtà dinamica, flessibile ed attenta alle evoluzioni e necessità del settore. Crediamo infatti che chi si affida a noi debba necessariamente trovare un business partner capace di costruire una relazione improntata al raggiungimento ed al superamento di ogni obiettivo ambizioso. Noi vogliamo innovare il settore, innalzando così la competitività del mercato».



Giuseppe (a sinistra) e Luigi Turla, titolari della Gsr di Calolzio

## In 25 anni è cresciuta con innovazione e qualità

La Gsr Cocoa Machinery ha festeggiato lo scorso dicembre il primo quarto di secolo, vissuto facendo segnare un successo dopo l'altro. La società calolziense, che si occupa della produzione di macchinari per la pressatura del cacao, è oggi uno tra i maggiori leader del settore.

Gsr, nei suoi 25 anni di storia, si è specializzata nella progettazione e realizzazione di linee di pressatura per cacao e semi oleosi, diventando il for-

nitore ufficiale delle maggiori industrie operanti in questo campo, senza mai dimenticare tuttavia anche i piccoli produttori, grazie a linee studiate per garantire, con la stessa precisione, produzioni più piccole. Attenzione anche alle realtà gourmet desiderose di offrire ai propri clienti cioccolati dal gusto particolare, ricercato.

L'azienda calolziense è un punto fermo anche sul mercato internazionale. Non per niente partecipa puntualmen-

te, con grande successo, ai principali eventi mondiali, tra fiere e saloni di settore.

Solo poche settimane fa la delegazione della Gsr Cocoa Machinery di Calolzio è stata protagonista in occasione della terza edizione del Salon du chocolat di Milano, per conoscere gli ultimi trend di un settore sempre più raffinato e diversificato quale quello del cioccolato.

Lo scorso ottobre aveva invece preso parte in qualità di sponsor al London Chocolate Forum, mentre l'anno precedente era stata tra i protagonisti della World Cocoa Conference e di Chocovision.

C. Doz.