

LECCO POLIS

24 OTTOBRE 2018

HOME

ECONOMIA

EUROPA

ITALIA

MONDO

POLITICA

CONTATTACI

SANO, SOSTENIBILE E SOCIAL: LE TRE S DEL CIOCCOLATO DEL FUTURO

A Londra il London Chocolate Forum



Quali saranno le caratteristiche a cui presterà attenzione il consumatore del futuro? Se lo sono chiesti i più grandi opinion leader e decision maker del settore del cacao e del cioccolato qualche giorno fa, quando si sono riuniti a Londra, in occasione del **London Chocolate Forum**, kermesse internazionale organizzata dall'editore Kennedy's Confection dedicata all'intera filiera del cioccolato. Alla manifestazione ha preso parte anche **GSR Cocoa Machinery, azienda italiana** specializzata nella realizzazione di presse per il cacao, che ha fatto ritorno in patria carica di idee e riflessioni, che risulteranno utili per dare risposta alle esigenze future di una clientela sempre più esigente.

Sano, sostenibile e social: sembrano essere queste le tre parole chiave che stanno contraddistinguendo e cambieranno sempre di più il consumo del cioccolato. Da tante ricerche presentate in occasione della conferenza, è emerso infatti come un ruolo preponderante lo avranno sempre di più quei cioccolati che si contraddistinguono per **particolarità**, intesa non solo in un'ottica di produzione ma di packaging e distribuzione, per il **beneficio nutrizionale**, che forniranno grazie ad una riduzione degli zuccheri e all'aggiunta di ingredienti salutari e funzionali, nonché per la loro **produzione**, che dovrà essere etica e sostenibile. Il consumatore del futuro, che già attualmente sta prendendo forma, sarà sempre più attento e intenzionato a ricercare un cioccolato capace di distinguersi, un prodotto che fino a qualche anno fa poteva essere considerato inusuale e addirittura audace: **via libera quindi a produzioni limitate**, caratterizzate da ricette particolari e accorgimenti studiati ad hoc, capaci di ingolosire non solo i più ghiotti di cioccolato.

Quello emerso al termine di questa convention è quindi un panorama produttivo internazionale esigente nel quale ben si inserisce, quale fornitore, GSR Cocoa Machinery, azienda che negli anni ha diversificato il suo portfolio di presse, andando a studiare e ingegnerizzare soluzioni ideate proprio per rispondere ad esigenze sempre più specifiche e differenti. Consucia dei continui cambiamenti a cui i suoi clienti andranno incontro, oggi **GSR conferma che solo attraverso il continuo studio e aggiornamento si potranno apportare novità ed accorgimenti nel settore in cui opera.** La necessità di ottenere produzioni selezionate spingerà sempre di più i produttori a volere, oltre ad ingredienti di primissima scelta, macchinari in grado di processare il cacao con la massima resa e controllo e, nel caso specifico della pressatura del cacao, strumenti che permettano loro di separare in maniera performante burro e torta di cacao, fornendo un cacao a bassissimo contenuto di grasso, modulabile secondo l'esigenza specifica da adottare in una determinata e ben precisa produzione.

Al London Chocolate Forum hanno preso parte il Sig. Luigi Turla – CEO e Fondatore di GSR Cocoa Machinery, il Sig. Giuseppe Turla – General Manager dell'azienda e la dott.ssa Simona Turla – Junior Marketing Manager; la delegazione aziendale ha constatato all'unisono il grande potenziale che questo nuovo modello di consumatore donerà all'intero comparto produttivo, che sarà obbligato a certificare la propria filiera di approvvigionamento e di conseguenza i propri prodotti che, sempre di più, saranno caratterizzati da componenti ricercate e qualitative. Parlando invece di produzioni selezionate, l'azienda italiana leader nel settore della pressatura del cacao ha inoltre sottolineato quanto ci sia già una risposta da parte sua nel poter fornire ai grandi e piccoli produttori gli strumenti ideali per compiere questa svolta: un'ulteriore conferma della **capacità del made in Italy di far sentire la propria voce all'interno dei mercati internazionali.**