

RUBRICHE SU LUOGHI E BELLEZZA

TERRITORIO

Come nasce
la vaschetta
di un gelato

GITA A...

Val Grande
e Golasecca

ARTE

Ottavio e la
“Macchina-Mago”



COME NASCE la vaschetta di un gelato

Chiara **Mazzetti**

Foto di Lisa Aramini Frei

A Gallarate, nei reparti produttivi di **MPG Manifattura Plastica Spa**, nascono le confezioni rigide per alimenti di alcuni dei brand più famosi al mondo, come Nestlé, Valsoia, Gorgonzola Igor e Granarolo, solo per citarne alcuni. E anche prodotti iconici come la coppetta della Coppa del Nonno. Prosegue il viaggio per immagini di VareseFocus alla scoperta dei prodotti e delle imprese manifatturiere varesine

Tutto parte con un briefing tra cliente e fornitore: idee, esigenze di marketing e indicazioni tecniche vengono tradotte in un primo prototipo realizzato in stereolitografia, un processo di stampa 3D che trasforma resina liquida in plastica solida attraverso la polimerizzazione indotta da luce UV, per creare oggetti tridimensionali da dati CAD. Superata questa fase, si passa allo stampo pilota, utile a produrre fino a 10.000 pezzi per test funzionali, prima di arrivare allo stampo di produzione vero e proprio. È in questo momento che parte la fornitura per test industriale, composta da un massimo di 20.000 pezzi. Una volta che il cliente ha confermato l'ordine, entra in gioco la pianificazione: le presse vengono programmate, il tecnico dell'iniezione monta lo stampo per il nuovo prodotto, avvia i collaudi e la qualità certifica la conformità, insieme al capoturno. La produzione può, perciò, partire seguendo due diverse tecnologie: l'iniezione, dove il granulo plastico fuso da una vite senza

fine viene iniettato ad alta pressione nello stampo raffreddato oppure la termoformatura, che parte da una bobina di plastica estrusa (prodotto direttamente in azienda), scaldata da forni a infrarossi e soffiata nello stampo con aria compressa fino a 7 atmosfere. In entrambi i casi il pezzo esce solido dagli stampi, non più deformabile e pronto per l'imballo: viene, quindi, inserito in sacchetti alimentari, chiuso in scatole, pallettizzato e sigillato per proteggerlo da polvere e urti.





Questo è il processo che porta alla nascita di una vaschetta del gelato in MPG Manifattura Plastica Spa, azienda di Gallarate nata nel 1976 dall'intuizione di due fratelli. "La gente mangia e mangerà sempre. Quindi il cibo dovrà sempre di più essere confezionato. Da lì ci è venuta l'idea di confezioni rigide per gli alimenti", racconta con una semplicità disarmante Giampiero Perego, Presidente e Amministratore Delegato dell'impresa che conta un centinaio di dipendenti e occupa una superficie di 18.000 metri quadrati. "Circa il 60 % della nostra produzione – spiega

Perego – è destinato al mondo del gelato e la restante percentuale è al settore del formaggio. Forniamo il 99% all'industria alimentare e l'1% al non alimentare, tra farmaceutico e detergenza". E tra i clienti della grande industria alimentare, MPG vanta colossi del calibro di Unilever, il gruppo Froneri, la joint venture tra Nestlé e il produttore di gelato Richmond, Valsoia, Gorgonzola Igor, Kraft-Heinz (Plasmon) e Granarolo, solo per citarne alcuni.

Nascono nei reparti dell'azienda gallaratese alcuni prodotti entrati nella memoria collettiva italiana, come, ad esempio, la coppa della Coppa del Nonno che nel 2025 ha tagliato il traguardo dei 70 anni di vita: "Dal 2019 realizziamo la coppetta marrone a forma di tazzina che ospita il famoso gelato al caffè con una percentuale di polipropilene biologico, che consente di risparmiare 2,5 kg di emissioni di anidride carbonica per ogni



chilo di materiale utilizzato”, spiega di nuovo Perego che sottolinea quanto l’impegno di MPG per la sostenibilità sia, da tempo, imprescindibile e prioritario per l’azienda e per le multinazionali da essa servite. “Produciamo imballaggi in plastica a base di materie prime Bio Based, rinnovabili e con un ridotto impatto ambientale, senza l’utilizzo di materie prime fossili. Siamo stati la prima azienda in Italia certificata ISCC PLUS (International Sustainability & Carbon Certification) per la produzione di imballaggi rigidi in plastica per alimenti. Da sempre investiamo in ricerca e

sviluppo per mettere a punto soluzioni in grado di conservare meglio gli alimenti, che siano riciclabili e quindi ecologiche. La tecnologia unica e certificata dei nostri prodotti in polipropilene (PP), associato a materiali rinnovabili a base vegetale (PP Bio Based), permette di diminuire in maniera importante l’emissione di gas serra”. —

“Siamo stati la prima azienda in Italia certificata ISCC PLUS (International Sustainability & Carbon Certification) per la produzione di imballaggi rigidi in plastica per alimenti”



Giampiero Perego

