

Dai pizzi al cioccolato fondente. Irca inaugura il nuovo stabilimento di Gallarate

Pubblicato: Sabato 10 Settembre 2022



Nulla si crea, nulla si distrugge, tutto si trasforma. Il primo principio della termodinamica si può applicare anche al nuovo stabilimento dell'**Irca spa, azienda di Gallarate** specializzata nella produzione di creme, cioccolati, decorazioni e altri ingredienti e preparati per pasticceria, gelateria e panificazione. L'edificio che ospita la nuova linea di **produzione di cioccolato fondente**, un tempo, era una fabbrica di pizzi appartenente al fiorente distretto tessile gallaratese. *(Nella foto Massimo Garavaglia, nuovo amministratore delegato di Irca)*

Il **Family Day dell'Irca**, che ha spalancato le porte dell'azienda ai famigliari dei dipendenti, è stato anche l'occasione per inaugurare ufficialmente il nuovo impianto. A tagliare il nastro il nuovo amministratore delegato **Massimo Garavaglia**, fresco di nomina, e il sindaco di Gallarate **Andrea Cassani**, alla presenza del direttore dell'Unione industriali della provincia di Varese, **Silvia Pagani**, dei senatori della Lega **Candiani e Romeo**, dell'europarlamentare **Tovaglieri** e del consigliere regionale **Monti**.

UN MARE DI CIOCCOLATO

Il nuovo impianto, quasi interamente automatizzato, dà lavoro a venti persone e produrrà **16mila tonnellate di cioccolato**. «Abbiamo fatto un nuovo investimento – ha detto Garavaglia – continuando nel percorso di espansione del gruppo. In questi giorni appena arrivato, ho visto una crescita dei numeri

e della qualità che mi hanno colpito molto».

Il nuovo amministratore delegato, che proviene dal **Gruppo De Longhi**, ha inoltre annunciato che nel 2023 ci sarà anche il "raddoppio" **dello stabilimento in Vietnam** e nella prossima primavera la costruzione di una linea di produzione di cioccolato identica a quella appena inaugurata. «Le radici dell'azienda, però, rimangono saldamente in Italia – ha sottolineato Garavaglia – Qui c'è tutta la nostra parte creativa e innovativa. È questo che fa la differenza rispetto ai nostri diretti concorrenti».



Cassani e Garavaglia al taglio del nastro

L'UOMO È ANCORA INDISPENSABILE

La nuova linea produrrà **240 quintali di cioccolato fondente al giorno**, mille kg ogni ora, lavorando a ciclo continuo, sette giorni su sette. Irca realizza ben **50 ricette** con materie prime di alta qualità: cacao, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante e zucchero che viene stoccato in appositi silos con una capacità di **trentamila chili**. Per quanto riguarda lo **zucchero** l'azienda di Gallarate da anni valorizza le produzioni italiane attraverso contratti di filiera.

I controlli sulle materie prime sono costanti e rigorosi ed è per questo che in un impianto nuovo e altamente automatizzato è necessaria la presenza di almeno due lavoratori. «Il loro colpo d'occhio è indispensabile – spiega Andrea il direttore tecnico del nuovo stabilimento – Sono abilità che si acquisiscono grazie a un percorso di formazione e di affiancamento che fanno nello stabilimento di **Vergiate**».

Irca ha circa mille dipendenti, di cui 400 in Europa, 300 in Vietnam e altri 200 tra Paesi Bassi e Stati Uniti. L'età media dei lavoratori è inferiore ai 40 anni.

IL CIOCCOLATO È UNA SCIENZA E UN'ARTE

Irca ha inaugurato nel 2018 una **academy interna**, un hub dimostrativo e formativo da cui passano ogni anno circa **tremila persone**, tra cui artigiani, aziende e professionisti del mondo del cioccolato, della pasticceria, della panificazione e del gelato. Un processo produttivo industriale che però ha ancora nella

capacità artigiana di innovare il suo punto di forza. Un binomio vincente che genera ogni anno **500 milioni di euro di fatturato**.

Michele Mancino

michele.mancino@varesenews.it