

Un giorno per fare il cioccolato con papà e mamma: il Family Day della Irca a Gallarate

Pubblicato: Sabato 7 Giugno 2025



Alla fabbrica di papà o mamma, per fare i pasticceri o gelatai per un giorno: è ormai una tradizione il “Family Day” di Irca Group, la multinazionale del cioccolato. Italiana e globale insieme, presente in tre continenti (stabilimenti in Europa, Usa e Vietnam) ma con **il cuore che batte ancora a Gallarate**, là dove è nata nel 1919 per iniziativa della famiglia Nobili.

Oggi Irca Group ha 2100 dipendenti, di cui 600 tra Gallarate e Vergiate e altri 200 negli stabilimenti di Cesari nel Veronese e Bronte in Sicilia.

«Oggi qui alla nostra Academy aspettiamo circa novecento persone» dice Annika Engelbrecht, responsabile marketing dell'intero gruppo, aprendo le porte dei laboratori dove – negli altri 364 giorni dell'anno – passano pasticceri, clienti, chef, per toccare con mano le potenzialità del cioccolato made in Irca

Una giornata intera di attività, tra laboratori e giochi. I bambini possono indossare il grembiule da chef e creare dolci capolavori, mentre gli adulti scoprono le ultime novità ideate dai nostri Corporate Chef. I partecipanti possono anche portare a casa le proprie creazioni, contribuendo così alla lotta contro lo spreco alimentare: «Crediamo fortemente che ognuno debba avere l'opportunità di sentirsi parte di una comunità coesa, appassionata e pronta a collaborare. Il Family Day rappresenta tutto questo: è il momento in cui celebriamo chi ogni giorno contribuisce al successo di IRCA Group, il supporto delle loro famiglie e il valore dei legami che ci uniscono» ha commentato **Massimo Cestaro**, capo delle

risorse umane.

Si può toccare con mano (e assaporare al palato) anche l'eccellenza di Domori Professional, entrata all'inizio di questo 2025 nel portfolio del Gruppo. «Domori è un marchio simbolo del cioccolato di altissima qualità, per la sua filiera etica, dalla pintagione di cacao fino al cioccolato. Un marchio famoso in tutto il mondo per aver salvato e valorizzato il raro e pregiato cacao Criollo, che oggi è una eccellenza ricercata, lo 0,01% della produzione».



Il Family Day prende vita all'interno di Irca Academy, il centro di formazione e innovazione che ogni anno ospita Masterclass, Innovation Days e corsi per professionisti del settore: solo nel 2024 gli spazi di via Danimarca a Gallarate hanno **accolto oltre mille professionisti da tutto il mondo in più di cento eventi**.

Il Family Day accoglie quest'anno gli studenti dell'**istituto superiore Falcone di Gallarate**, con cui è attiva una partnership finalizzata alla formazione e inserimento professionale dei giovani professionisti. Attraverso questa collaborazione i ragazzi hanno l'opportunità di imparare sul campo le più innovative tecniche dell'arte del panettone e della pasticceria moderna, partecipare alle Masterclass di IRCA Academy e confrontarsi con i migliori maestri pasticciere d'Italia.

L'impegno sociale

Anche quest'anno, inoltre, saranno presenti **gli amici de La CioccoGelateria Sociale di Tradate**, il progetto realizzato in collaborazione con la **Cooperativa San Carlo** e il maestro pasticcere Denis Buosi, con l'obiettivo di offrire formazione e opportunità di lavoro a giovani con disabilità o provenienti da contesti difficili. La CioccoGelateria Sociale è stata inaugurata lo scorso novembre nel centro di Tradate e offre un ampio assortimento di gelato artigianale, specialità per la colazione e nuove delizie tra lievitati e prodotti a base di cioccolato.

«Un progetto che **ha dato la possibilità a sette ragazzi di lavorare senza interruzione**», grazie a

prodotti complementari su base stagionale (cioccolato e gelato), spiega **Stefano Pallis**, responsabile servizi della cooperativa, affiancato dal presidente **Maurizio Martegali**. «Inoltre abbiamo inserito anche altri due ragazzi con disabilità».

Roberto Morandi

roberto.morandi@varesenews.it