

MalpensaNews

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

Michele Mancino · Saturday, September 10th, 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. Il taglio del nastro è stato affidato al nuovo amministratore delegato **Massimo Garavaglia**, fresco di nomina, e al sindaco di Gallarate **Davide 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 di 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 il nuovo amministratore delegato – 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».

Garavaglia, che arriva 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».

L'UOMO È ANCORA INDISPENSABILE

La nuova linea produrrà **240 quintali di cioccolato fondente al giorno, mille kg ogni ora, lavorerà 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 puntigliosi 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 – dice Andrea il direttore tecnico dello 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

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**.

This entry was posted on Saturday, September 10th, 2022 at 3:38 pm and is filed under [News](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.