

Il Gruppo IRCA acquisisce Cesarin, azienda storica veronese specializzata in prodotti di eccellenza a base di frutta per pasticceria e gelateria

Milano, 21 luglio 2022 – Il Gruppo IRCA, azienda leader nella produzione di creme, cioccolati ed altri ingredienti e preparati per pasticceria, gelateria e panificazione ha annunciato oggi l'acquisizione del 100% delle quote azionarie di Cesarin S.p.A. dalla famiglia Cesarin.

I termini della transazione non sono stati resi noti.

Fondata nel 1920, l'azienda guidata da Alberto Cesarin ha saputo trasformare una vocazione familiare in una moderna impresa internazionale. Un successo fondato su ricerca e innovazione, impegno e passione, unite ad una costante attenzione per le realtà artigianali d'eccellenza.

Cesarin S.p.A. è oggi presente in più di 85 paesi, impiega oltre 100 persone e possiede un know-how unico nel settore, basato su processi di trasformazione della frutta che sono il risultato di anni di esperienza e maestria. Cesarin offre semilavorati per pasticceria e gelateria di alta qualità, quali ad esempio i canditi per dolci lievitati e le amarene per gelateria, per ottenere ingredienti che rappresentano l'eccellenza italiana.

Con l'acquisizione da parte del Gruppo IRCA, Cesarin S.p.A. entra a far parte di un portafoglio di marchi che include anche JoyGelato, Dobra e In2Food USA, rinforzandone la leadership ed espandendo il suo già ampio assortimento ad alto valore aggiunto di ingredienti per pasticceria, panificazione e gelateria.

Alberto Cesarin, Amministratore Delegato di Cesarin, commenta:

“La mia missione, compiuta con successo negli ultimi anni, è stata quella di costruire un'azienda speciale, e, partendo dalla nostra presenza nel mercato nazionale, porre le basi per affrontare la sfida globale dei prossimi decenni.

Siamo felici che la nostra scelta sia ricaduta su IRCA, partner ideale per affrontare tale sfida, e che saprà mantenere il livello di eccellenza del brand e dei prodotti Cesarin e farli affermare con ancora più forza nel mondo. Il mio ringraziamento va al CdA, ai dipendenti, alla rete di vendite esterna, a tutti i consulenti e a tutti coloro che, da instancabili e appassionati compagni di viaggio, hanno partecipato alla realizzazione di questo grande traguardo”.

Paolo Perego, amministratore delegato di IRCA, commenta:

“Siamo davvero felici di accogliere nella nostra famiglia Cesarin, un partner che per passione e competenza sentiamo molto vicino ai nostri valori aziendali e che riteniamo essere un tassello fondamentale per i nostri ambiziosi traguardi di sviluppo e crescita. Con Cesarin si allarga l'offerta specialistica del Gruppo IRCA e andiamo a rinforzare un altro settore della nostra attività, quello della frutta, in linea con una delle maggiori tendenze di interesse del mercato”.

La transazione dovrebbe chiudersi nel terzo trimestre del 2022.

**

Nethi Partners, coordinato da Alberto Fusi, ha agito da advisor finanziario di Cesarin, mentre lo studio Pirola, Pennuto, Zei e Associati, coordinato dal dott. Andrea Pirola e dall'avv. Dario Taroni, ha agito come advisor legale

Latham & Watkins ha agito come advisor legale per IRCA.

Per maggiori informazioni:

Roberto Patriarca Tel: +39 335 65 09568 Roberto.patriarca@community.it

IRCA

IRCA è un'azienda leader nella produzione di ingredienti e preparati che da oltre 100 anni fornisce i canali professionali B2B (pasticcerie, gelaterie, hotel, ristoranti ed aziende industriali) con un portafoglio completo di prodotti, tra cui creme, cioccolati e decorazioni, preparati per torte e lievitati, basi per gelato, variegati e guarnizioni. IRCA rappresenta un player unico nel settore grazie ad una chiara strategia "one-stop-shop", fornendo soluzioni innovative che facilitano il processo di preparazione e permettono a chef e gelatieri di ridurre tempi e costi, migliorando la qualità delle loro creazioni.

CESARIN

Cesarin è il leader di eccellenza nella lavorazione della Frutta Candita. I sofisticati processi di lavorazione che l'azienda ha sviluppato negli anni, come la canditura alla francese e la semi-canditura, garantiscono e preservano le caratteristiche organolettiche di consistenza, di forma e di colore della frutta d'origine. La gamma di Cesarin spazia dai tradizionali canditi, alle passate e confetture di frutta per pasticceria, alle coloratissime ciliegie ed amarene per gelateria, alle puree e paste di frutta surgelate e non, alla frutta intera o di grossa pezzatura, agli agrumi macinati, rigorosamente senza addensanti, coloranti, emulsionanti o aromi artificiali.