

SaronnoNews

Il raviolificio “Scoiattolo” compie 40 anni. Un successo di famiglia

Roberta Bertolini · Wednesday, June 28th, 2023

Sembra ieri che **Nonna Ebe si recava in cucina, il suo ‘laboratorio’**, dove dava vita alle sue ricette preferite: i cappelletti, i tortelli di zucca, i tortelli di verdura.

La farina, le uova, la spianatoia, il ripieno di carne o di prosciutto crudo e quel gesto inconfondibile che dava forma ai cappelletti, piegando il quadrato di pasta, prima in due a triangolo, poi congiungendo le estremità intorno al mignolo. Sembra ancora di vederla: il grembiule a quadri ben annodato in vita, le mani sporche di farina, lo sguardo attento di chi sa che un pochino di sale in più potrebbe danneggiare l’impasto.

E poi la forza nel ‘tirare’ la pasta, quella forza che da sempre contraddistingue la famiglia **“Scoiattolo”**: **generata dall’entusiasmo e dall’unione che hanno permesso all’azienda di arrivare all’importante traguardo dei 40 anni insieme**. Un momento di celebrazione che assume ancora più valore dopo la [recente scomparsa di Umberto Belletti](#), fondatore dell’azienda, visionario, sognatore e uomo d’altri tempi.

Quarant’anni di famiglia come quando, nel 1983, l’azienda era davvero fatta solo da loro: Nonna Ebe, la figlia Anna e il genero Giuseppe addetti alla produzione, Nonno Tino dedicato alle vendite e il genero Aquilino con la figlia Giancarla in giro a far consegne per i mercati lombardi. Un lavoro frutto del cuore, dell’impegno e delle mani di tutta la famiglia.

Erano infatti i primi anni ’80 quando, in provincia di Varese, Umberto Belletti, detto Tino, e la moglie Ebe diedero vita a un sogno, un piccolo laboratorio artigianale dove lei, emiliana doc e grande specialista della pasta fresca fatta in casa, cominciarono a produrre e distribuire i loro tortellini, conosciuti in tutta la zona, e anche oltre. Il ‘sogno’ prese presto un nome: “Scoiattolo”. Un nome scelto dagli stessi Ebe e Umberto mentre un giorno, nel bosco, osservano per caso una piccola famiglia di scoiattoli, affettuosa e affiatata come la loro.



Oggi Scaiattolo è un'azienda leader nel suo settore, con un sito produttivo di 12.000 mq, 9 linee produttive automatizzate e 70 tonnellate medie al giorno di produzione, un fatturato di 53 milioni di euro (2022) e una previsione di oltre 60 milioni per il 2023.

«Obiettivi di crescita ambiziosi, all'insegna dell'imprenditoria familiare di qualità, che ha visto Scaiattolo avvalersi progressivamente di professionisti scelti per ruoli strategici, con la volontà di mantenere a capo e in posizioni chiave la famiglia fondatrice – si legge in un comunicato-. Perché innovare e guardare al futuro significa anche sapere cosa mantenere intatto dal passato e farlo vivere».

Oggi al comando c'è la terza generazione, composta dai **fratelli Di Caro, Massimiliano, Direttore Generale, e Matteo, Export and Business Development Director**, affiancati dalla cugina **Valentina Guerra, HR Director**: il presente imprenditoriale e l'evoluzione dell'azienda di famiglia. Una storia di tre generazioni che li ha visti crescere ogni giorno in quello stabilimento che negli anni è diventata un'importante SpA, simbolo del buon cibo made in Italy. Una sfida quotidiana in continuo sviluppo. «Il ricordo è quando, ancora bambini, sentivamo il profumo della pasta appena tirata in quello che era il laboratorio artigianale», racconta Massimiliano. «Oggi ci troviamo, grazie alla passione, alla tenacia e alla lungimiranza dei nostri nonni, genitori e zii, ad esportare i nostri prodotti in tutto il mondo. Siamo diventati un'azienda che coniuga prodotti legati alla tradizione a proposte guidate dall'innovazione e dai nuovi trend di consumo, con uno stabilimento sempre più automatizzato. Quarant'anni di crescita e di voglia di migliorarsi ogni giorno, con un plauso sincero e sentito a tutti i nostri dipendenti, vero motore della nostra impresa, e a Nonno Tino, capo testardo ma empatico che per primo ha creduto in tutto questo. Ancora oggi sembra di vederlo passeggiare tra i macchinari in produzione, il vero cuore dell'azienda, la sua seconda casa».

«Dalla sua nascita ad oggi, Scaiattolo ha sempre vissuto la Pasta Fresca come momento di incontro

e di riscoperta, un abbraccio che parla di casa – dicono gli imprenditori- . E casa è anche per i 150 dipendenti che hanno contribuito nel tempo a rendere Scoiattolo un brand davvero amato. In azienda sono nate coppie che si sono conosciute tra le linee di produzione, lavorano fianco a fianco figli e fratelli e molte sono le persone in servizio da almeno 30 anni. Una realtà che è anche un punto di riferimento per il territorio varesino, al quale è molto legata, e che l'azienda sostiene con l'appoggio a iniziative che sappiano abbracciare in modo particolare progetti di valore e di riduzione dello spreco alimentare.

E nel prossimo futuro il nuovo stabilimento: 8.000 mq rivoluzionari, in un progetto capace di integrare il territorio e il verde circostante, realizzati con materiali fotocatalitici per la decomposizione degli agenti inquinanti e il miglioramento della qualità dell'aria».

This entry was posted on Wednesday, June 28th, 2023 at 12:32 pm and is filed under [Varesotto](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.