

SaronnoNews

Scoiattolo, Il raviolo che parte da Lonate Ceppino e arriva a Washington

Marco Tresca · Wednesday, October 22nd, 2025

Da un piccolo laboratorio di pasta fresca in una casa di Binago alla distribuzione in quaranta Paesi, fino ai supermercati di Tokyo e di Sydney. È l'incredibile storia di **Scoiattolo**, azienda varesina che da oltre quarant'anni produce pasta fresca e che martedì sera, 21 ottobre, si è raccontata al pubblico di **Materia**, lo spazio libero di VareseNews.

A moderare l'incontro è stata **Stefania Radman**, che ha aperto la serata dopo la **degustazione dei nuovi prodotti**, introducendo una storia familiare e industriale che nasce nel 1983 da **nonna Ebe e nonno Tino**, e che oggi è guidata dai nipoti **Massimiliano e Matteo Di Caro**.

«Siamo produttori di pasta fresca – ha raccontato **Massimiliano Di Caro**, direttore generale dell'azienda – che sembra la cosa più semplice del mondo, ma non lo è. Io faccio parte della terza generazione: tutto è cominciato con i miei nonni, una classica impresa familiare italiana».



La prima sede era una casa-laboratorio a Binago poi, dopo una serie di passaggi in altre piccole sedi, il trasferimento definitivo a **Lonate Ceppino**, dove oggi l'azienda impiega oltre duecento persone. La crescita è stata costante, ma il nome è rimasto quello scelto da nonna Ebe durante una gita in montagna: *Scoiattolo*. «Era un animale che ci somigliava – ha ricordato – dinamico, simpatico e laborioso. Ci ha portato fortuna e non lo cambieremmo mai, anche se per certi paesi nel mondo è quasi impronunciabile».

Dalla massaia emiliana che tirava la sfoglia al mattarello, Scoiattolo è diventata una realtà da **70 milioni di euro di fatturato**, con due stabilimenti e una produzione che unisce tecnologia e sensibilità artigiana. «Siamo cresciuti in azienda, tra il profumo della pasta – ha aggiunto De Caro – e anche se oggi abbiamo una dimensione internazionale, restiamo legati alle nostre origini».

Nel nuovo logo campeggia la scritta a mano dei fondatori, un segno di continuità con il passato. Ma sotto la superficie della tradizione si muove un'azienda riconosciuta come una delle più innovative del comparto: dalle **perline al parmigiano reggiano DOP** ai **medaglioni burrata e scorza di limone**, fino ai **panzerotti all'aragosta**. «I tortellini li sanno fare in tanti – ha spiegato De Caro – ma fare qualcosa di unico è la nostra vera sfida».

Un momento di commozione ha accompagnato il ricordo di **nonna Ebe**, figura centrale nella storia dell'azienda e ispirazione per molte ricette. «Il suo tortello di zucca non prevedeva amaretti, anzi se qualcuno li metteva si arrabbiava – ha raccontato – Così noi nel produrli siamo rimasti fedeli alla sua ricetta, perché rappresenta un pezzo della nostra infanzia». Anche lo slogan **“Ripieno d'amore dal 1983”** nasce da quel legame affettivo: «È la parola che racchiude il senso del nostro lavoro quotidiano».

A portare la storia oltre i confini è stato **Matteo Di Caro**, Global Commercial Director. «Oggi il 70% del nostro fatturato viene dall'export. La prima apertura internazionale risale al 1999, con il

colosso olandese Albert Heijn. Non eravamo pronti per quei volumi, lo stabilimento che abbiamo ora era ancora in costruzione. Ma il cliente vide qualcosa nella nostra famiglia prima ancora che nell'azienda, i nostri genitori presero il rischio ed accettarono. Per un po' non ci dormirono la notte, ma ora siamo qui».

Da quel momento Scoiattolo è arrivata sugli scaffali di **Costco, Morrison** e altre decine di catene europee e asiatiche. «Siamo presenti negli **Stati Uniti**, in **Canada**, a **Taiwan**, **Corea**, **Giappone**, **Australia**. È un orgoglio pensare che un raviolo partito da Lonate Ceppino, perchè l'unica nostra sede di produzione è lì, venga mangiato a Washington o a Seoul», ha detto **Martina Zuliani**, Export Specialist, protagonista di fiere e presentazioni in tutto il mondo.

Martina ha ricordato il *road show* californiano di Costco a Napa Valley: «Un consumatore mi disse che era la cosa più buona che avesse mai mangiato nella vita. È stato in quel momento che ho capito quanto il nostro lavoro abbia un valore emozionale». Non sono mancati gli errori, come l'apertura americana del 2014, poi chiusa per ripartire con una strategia più solida, o la proposta dei ravioli all'arrabbiata in Asia: «Erano troppo piccanti – ha spiegato Martina – loro preferiscono l'agrodolce. Ma si impara anche così».

La terza parte della serata è stata dedicata alla **ricerca e sviluppo**, con **Sofia Gallo** e **Enzo Laganà**. Gallo, responsabile R&S, ha raccontato un laboratorio interno che gestisce **350 ricette e 27 formati attivi**, con una “linea pilota” che replica in piccolo la produzione industriale. «Ogni nuova idea nasce da un'intuizione o da una richiesta dei clienti. Poi si fanno prove, assaggi, panel test. È un lavoro di squadra e di gusto».

Tra le innovazioni più riuscite cita il **raviolo alla carbonara**, nato dall'idea di “portare il sugo dentro la pasta”, oggi tra i preferiti del mercato nordamericano. Anche la celebre **perlina al parmigiano reggiano** è stata aggiornata, con un ripieno più cremoso e fedele al sapore delle forme stagionate 24 mesi: «È un'icona, toccarla è stata una responsabilità enorme».

Poi la parola è passata a **Enzo Laganà**, pastaio senior con quindici anni di esperienza: «La nostra linea per la pasta liscia è lunga 40 metri, una delle più grandi d'Europa, praticamente una piscina olimpionica. Ma anche con tutta la tecnologia, serve sempre l'occhio umano per capire se l'impasto è giusto». Nel racconto di Enzo, il lavoro industriale conserva l'anima del gesto artigiano: «Le macchine imitano la piega fatta a mano dalle nonne, ma lo spirito è lo stesso».



La serata si è chiusa con un applauso lungo, quasi familiare. «È una storia particolare per la provincia di Varese – ha concluso Stefania Radman – perché qui le aziende del settore alimentare si contano sulle dita di una mano, non abbiamo questa gran tradizione. Eppure da Lonate Ceppino parte un raviolo che arriva nel mondo, E porta con sé una storia che continua a sapere di casa».



This entry was posted on Wednesday, October 22nd, 2025 at 10:33 am and is filed under [Varesotto](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.