

SaronnoNews

Scoiattolo spicca il volo: nuovo stabilimento a Lonate Ceppino e produzione verso il raddoppio

Tommaso Guidotti · Tuesday, January 13th, 2026

Una crescita che non si ferma e che ha radici ben piantate nel Varesotto. **Scoiattolo, lo storico raviolificio di famiglia di Lonate Ceppino, si presenta all'edizione 2026 di Marca by BolognaFiere (14-15 gennaio)** con numeri da capogiro e un piano di espansione che ne consolida il ruolo di leader internazionale nella pasta fresca.

Il nuovo stabilimento: un investimento sul territorio

La notizia più rilevante per l'economia locale riguarda l'imminente apertura, prevista entro febbraio, delle **nuove linee produttive nel sito adiacente a quello attuale di Lonate Ceppino**. Un ampliamento imponente che porta la superficie aziendale a 22.000 metri quadrati.

L'impatto sulla produzione sarà importante: linee produttive: passano da 9 a 13 (con 4 nuove linee dedicate esclusivamente alla pasta ripiena); capacità produttiva: dagli attuali 100.000 kg al giorno si punta a regime ai 250.000 kg al giorno.

Questo potenziamento permetterà all'azienda di rispondere con maggiore agilità alle richieste della Grande Distribuzione Organizzata (GDO), per la quale Scoiattolo è un partner strategico non solo con il proprio marchio, ma anche per la Private Label (le cosiddette "marche del distributore").

Fatturato e mercati: la vocazione internazionale

L'azienda varesina ha chiuso il 2025 con un fatturato di 67,5 milioni di euro, ma le previsioni per il 2026 sono ancora più ambiziose, con l'obiettivo fissato a 75 milioni.

Il successo di Scoiattolo è trainato soprattutto dall'export. Se in Italia il marchio proprio pesa per il 39% (grazie anche a un recente rebranding), all'estero la quota sale al 61%. L'azienda distribuisce oggi oltre 250 ricette in 40 Paesi nel mondo, collaborando con colossi europei come Albert Heijn (Olanda) e ICA (Svezia), oltre a essere presente stabilmente nei banchi di Coop, Crai, Lidl ed Eurospin in Italia.

Innovazione e tradizione "Gourmet"

Dietro i grandi numeri c'è un lavoro meticoloso del **team di Ricerca e Sviluppo**, capace di spaziare dalle ricette tradizionali alle proposte più audaci: dal "limited edition" alle soluzioni extra gourmet, fino alle linee interamente vegane.

«Siamo un'azienda familiare che da tre generazioni unisce il saper fare artigianale alla capacità di innovare di una grande impresa», spiegano dalla sede di Lonate Ceppino. **La presenza a Bologna sarà l'occasione per confermare Scoiattolo come partner affidabile per le insegne che cercano qualità e personalizzazione**, portando un pezzo di eccellenza varesina sulle tavole di tutto il mondo.

This entry was posted on Tuesday, January 13th, 2026 at 3:13 pm 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.