

SaronnoNews

Dai tortelli alla carbonara alle “Perline”: il viaggio nel gusto di Scoiattolo tra tradizione e innovazione

Tommaso Guidotti · Tuesday, May 5th, 2026

Non è solo pasta fresca, è il racconto di **una famiglia che da oltre quarant’anni trasforma acqua e farina in un’esperienza sensoriale. Il Raviolificio Scoiattolo di Lonate Ceppino svela il suo nuovo assetto di prodotti**, un assortimento che si distingue per unicità e ampiezza, capace di unire le radici emiliane della fondatrice, Nonna Ebe, con le richieste di un mercato globale sempre più esigente.

Sono 12 le referenze totali, organizzate in quattro linee distinte, ognuna con un’identità precisa e un obiettivo comune: stupire il palato.

Gli Iconici: la creatività quotidiana

È la linea che meglio descrive l’anima dinamica dell’azienda varesina. Qui spiccano le celebri Perline, il prodotto simbolo presente sui banchi da quasi trent’anni, oggi rinnovato con Parmigiano Reggiano DOP stagionato 24 mesi. Accanto a loro, il formato a “sacchettino” incontra la dolcezza del Prosciutto di Parma DOP, mentre per chi cerca freschezza arrivano i Medaglioni Burrata e Scorza di Limone di Sicilia e i ricercati Granpanzerotti all’Aragosta, sfumata al vino bianco e arricchita da un tocco di maionese.

Dalla cucina di Nonna Ebe

Un omaggio diretto alla storia del raviolificio. Questa linea propone due classici della cucina italiana interpretati secondo le ricette di casa: i Tortelli alla Carbonara, con guancialetto rosolato e Pecorino DOP, e i Tortelli Cacio e Pepe, dove l’emulsione di Pecorino Romano incontra la vivacità del pepe nero.

I Giganti: l’esperienza gourmet a casa

Per chi ama “osare”, Scoiattolo propone un formato innovativo e scenografico. I Giganti sono ravioli dalle dimensioni generose (ben 60 grammi l’uno) con un cuore cremoso che rappresenta il 70% del prodotto. Le proposte spaziano dall’intramontabile Ricotta, Spinaci e Parmigiano Reggiano all’intenso Gorgonzola DOP, pensate per portare l’esperienza del ristorante direttamente sulla tavola di casa.

I Senza Tempo: il buono di sempre

La chiusura del percorso è affidata alla tradizione più pura, fatta di ingredienti genuini e sapori

familiari. In questa linea troviamo i Cappelletti al Prosciutto Crudo, i Tortelloni Ricotta e Spinaci (con foglie spadellate in olio) e i Quadrucci alla Carne, piccoli ravioli quadrati perfetti per il classico consumo in brodo tanto amato da grandi e piccini.

«L'innovazione, quando nasce dall'amore, diventa tradizione», spiegano dall'azienda. Un motto che, a quasi un anno dal rebranding, consolida l'identità di un marchio che continua a crescere, mantenendo salde le radici nel territorio varesino ma con lo sguardo rivolto al mondo.

This entry was posted on Tuesday, May 5th, 2026 at 4:28 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.