

SaronnoNews

Da Lonate Ceppino al Regno Unito, i ravioli di Scoiattolo diventano fantasmi per Halloween

Ilaria Notari · Wednesday, October 21st, 2026

Dal raviolo con ricotta e spinaci a quello a forma di fantasma pensato per Halloween. La pasta fresca ripiena italiana cambia forma, dimensione e ripieno per adattarsi ai gusti e alle abitudini dei diversi mercati, e a farlo è anche il **Raviolificio Scoiattolo di Lonate Ceppino**, che oggi destina circa il 70% della propria produzione all'estero.

L'ultimo esempio arriva dal Regno Unito. Per la catena britannica Morrisons, Scoiattolo ha sviluppato i **"Ghost Ravioli"**, ravioli ripieni al formaggio a forma di fantasma pensati per Halloween. In questo caso non cambia soltanto la ricetta: anche la sagoma diventa parte del prodotto e si lega a una precisa occasione di consumo.

Non è la prima sperimentazione di questo tipo. Per San Valentino erano nati ravioli a forma di cuore ripieni di guancia brasata, mentre per la Festa della Mamma Scoiattolo aveva creato un Gran Panzerotto ripieno di cioccolato. **Sono esempi curiosi, ma raccontano un fenomeno più ampio:** la pasta fresca ripiena può adattarsi al calendario, alle abitudini e all'immaginario gastronomico dei diversi mercati, mantenendo al tempo stesso la propria identità italiana.

La personalizzazione è infatti uno degli elementi su cui il raviolificio lavora da oltre 40 anni. Nel corso del tempo la capacità di interpretare esigenze e preferenze dei diversi Paesi ha portato allo sviluppo di ricette e formati dedicati.

A cambiare non è soltanto la forma. **Per i mercati esteri Scoiattolo ha sviluppato anche ripieni e abbinamenti meno consueti** per il consumatore italiano ma apprezzati nei Paesi a cui sono destinati: è il caso dei Tortelloni Pollo e Bacon, dei Pollo e Limone proteici, della Zucca e cipolla caramellata e della Guancia stufata e cipolla, pensati rispettivamente per il Regno Unito, la Germania e l'Olanda.

La ricerca di nuove interpretazioni passa anche dalle dimensioni. I Ravioli Giganti di Scoiattolo, realizzati con un processo brevettato, misurano 10 per 8 centimetri e racchiudono una farcitura che rappresenta il 70% del prodotto.

Anche i Giganti stanno seguendo il percorso internazionale dell'azienda. Il loro ingresso sul mercato tedesco è recente e, per l'occasione, Scoiattolo ha sviluppato ricette pensate per incontrare le preferenze dei consumatori locali, tra cui "Ricotta e Spinaci", "Tartufo e Parmigiano" e "Pesto e mozzarella fior di latte".

Forma, dimensione e ripieno diventano così tre leve attraverso cui la pasta fresca ripiena italiana può parlare a consumatori diversi senza rinunciare alla propria identità.

Accanto alle ricette più curiose e alle sperimentazioni pensate per occasioni o Paesi specifici, **continuano però a essere apprezzati all'estero anche i grandi classici della tradizione italiana:** ricotta e spinaci, prosciutto crudo e Parmigiano Reggiano, solo per citarne alcuni. Per il consumatore internazionale questi ingredienti rappresentano infatti alcuni dei sapori più immediatamente riconducibili alla cucina italiana e continuano a trovare spazio accanto alle proposte sviluppate per i singoli mercati.

È su questo equilibrio tra tradizione e adattamento che Scoiattolo ha costruito il proprio percorso negli ultimi 40 anni, lavorando sulla possibilità di personalizzare la pasta ripiena senza perdere gli elementi che la rendono riconoscibile come prodotto italiano.

This entry was posted on Wednesday, October 21st, 2026 at 10:09 pm and is filed under [Brianza](#). 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.