

Ravioli giganti da Lonate Ceppino alla conquista del mondo per il World Pasta Day

Pubblicato: Venerdì 25 Ottobre 2024



Il 25 ottobre, il mondo si unisce sotto il segno della pasta per celebrare il **World Pasta Day 2024**. Un evento che non è solo una festa culinaria, ma una vera e propria celebrazione globale dell'eccellenza italiana che da secoli porta in tavola sorrisi e convivialità. Promosso dall'**Unione Italiana Food** insieme all'**International Pasta Organisation (IPO)**, ogni anno la manifestazione mette in luce una "capitale" simbolica per i festeggiamenti, e per l'edizione 2024 il titolo spetta a **Filadelfia**, città che dagli anni Settanta ha abbracciato la cultura italiana con passione, rendendo la pasta un elemento imprescindibile delle sue cucine.

L'Italia si conferma **leader mondiale nella produzione di pasta**, con oltre **3,9 milioni di tonnellate prodotte nel 2023** (-1,9% rispetto al 2022) e un fatturato di 8,1 miliardi di euro (+5,4%). **Gli italiani sono anche i maggiori consumatori**, con un consumo medio pro capite di 23,3 kg all'anno, superando Tunisia (17 kg), Venezuela (15 kg), Grecia (12,2 kg) e Perù (9,9 kg). Inoltre, oltre **la metà della pasta prodotta in Italia (56%) viene esportata**: 2,2 milioni di tonnellate (-3,7%) per un valore di 3,8 miliardi di euro (+3%). In sintesi, gran parte della nostra pasta finisce sulle tavole di tutto il mondo.

E, tra le eccellenze che si trovano sulle tavole di tutto il mondo c'è anche quella "**Made in Lonate Ceppino**", prodotta dal **raviolificio Lo Scoiattolo**, la cui sede è nel comune del tradatese. Quest'anno, la novità da loro realizzata, destinata ai mercati internazionali e perfetta per celebrare il World Pasta Day è rappresentata dai **Ravioli Giganti**, frutto di un processo produttivo brevettato dall'azienda, che

permette di ottenere questo maxi formato.



«Siamo gli unici a livello industriale a sviluppare questi ravioli dal maxi formato – Spiega **Matteo Di Caro**, Export and Business Development Director e rappresentante della terza generazione dell’azienda – Abbiamo brevettato il processo produttivo dopo oltre un anno di lavoro prototipale e test. Il risultato è un prodotto altamente innovativo, che permette ai consumatori di preparare, servire e gustare a casa un piatto degno di un ristorante italiano di qualità».

I tre gusti attualmente disponibili (Ricotta e Spinaci, Pomodoro e Mascarpone, Burrata e Tartufo), realizzati con il loro marchio internazionale “Bottega Giulio” stanno riscuotendo grande successo in **Spagna, Francia, Canada e USA**, ma sono previste espansioni imminenti anche in **Regno Unito, Cina, Corea, Giappone, Nuova Zelanda, Australia e Taiwan**.

Resta da vedere se i Ravioli Giganti si aggiungeranno alla classifica dei piatti di pasta più ordinati dagli stranieri durante le loro vacanze in Italia, stilata da una ricerca del **Touring Club Italiano** con l’**Unione Italiana Food**: attualmente, sul podio della Top 10 troviamo gli **Spaghetti alla Carbonara** (7,8 su una scala da 0 a 10), seguiti dalle **Lasagne alla Bolognese** (7) e dalla **Pasta al Pomodoro** (6,9). A seguire, Spaghetti alle Vongole (6,8), Bucatini all’Amatriciana (6,7), Spaghetti Cacio e Pepe (5,3), Tortellini in Brodo (4,3), Pasta alla Norma (3,8), Trofie al Pesto (3,4) e Orecchiette con Cime di Rapa (2,9).

di sr