

Ravioli Sciattolo: un viaggio nel cuore della tradizione familiare e nei reparti produttivi

Pubblicato: Venerdì 1 Novembre 2024



Dopo molti anni, il Raviolificio Lo Sciattolo di Lonate Ceppino, diventato un vero e proprio punto di riferimento nel mercato della pasta fresca presente nella GDO, ha **aperto le porte alla comunità locale**, permettendo una visita approfondita ai suoi reparti produttivi.

È stata un'occasione speciale per condividere non solo la storia e la filosofia dell'azienda, ma anche per presentare in **anteprima alcune delle sue ultime novità: il "Gigante"**, un raviolo di ricotta e spinaci dal peso di 60 grammi l'uno e dimensioni di 8×10 cm, brevettato a livello industriale nel proprio processo produttivo, e l'importante **espansione verso un nuovo mercato, la Cina**.

Grande emozione per Massimiliano e Matteo Di Caro, insieme alla cugina Valentina Guerra, oggi alla guida dell'azienda, che hanno ricordato con affetto e commozione i giorni in cui, da bambini, esploravano i capannoni e assaporavano i ripieni, trascorrendo la maggior parte delle giornate in azienda, spesso accanto a fidati collaboratori che ancora oggi seguono la produzione: il tutto sotto gli occhi dei nonni e dei genitori che hanno reso possibile con impegno e perseveranza questo sogno in continua evoluzione.

Con gli attuali **12.000 metri quadri di stabilimento**, visitato con entusiasmo e curiosità ieri, mercoledì 30 ottobre, da tre gruppi di lettori del giornale VareseNews, l'azienda conta oggi **202 dipendenti, 9 linee produttive** (che presto diventeranno 13 con il nuovo plant in costruzione) e custodisce il segreto

di **250 ricette per i ripieni e ben 30 diversi formati** di pasta. Con il 75% del fatturato generato all'estero e il 25% sul mercato italiano, lo Scoiattolo conferma inoltre la sua proiezione internazionale mantenendo, però, un forte radicamento locale.

«Nonostante le opportunità di delocalizzazione, **abbiamo scelto di investire ancora una volta qui, nella nostra provincia**, costruendo un **nuovo stabilimento di 10.000 metri quadrati** con tecnologie avanzate e attenzione alla sostenibilità» **spiegano i vertici aziendali**. La nuova struttura, infatti, verrà rivestita con pannelli fotocatalitici che aiutano a ridurre l'impatto ambientale, sottolineando l'impegno dell'azienda per un business più sostenibile.

Tradizione e innovazione: il cuore del successo

Fondato con spirito familiare, lo Scoiattolo è un'azienda dove le decisioni vengono ancora prese attorno a un tavolo, riflettendo un approccio di vicinanza tra i membri del consiglio e i collaboratori. «Siamo fortunati, e questo spirito di unione ci ha portato a **crescere come persone oltre che come manager**» **hanno dichiarato i dirigenti**. Anche la recente introduzione della linea "Bottega Giulio" che produce ravioli con un processo brevettato per mantenere l'artigianalità e realizzare un prodotto fortemente distintivo oltre che super gourmet, rappresenta il mix tra tradizione e innovazione che caratterizza il brand.

Un impegno per il territorio e la qualità

Lo Scoiattolo riesce ancora ad oggi a mantenere un'attenzione particolare verso la qualità delle materie prime: oltre il 90% degli ingredienti proviene dall'Italia, e le variazioni nella consistenza e freschezza delle materie sono gestite manualmente per assicurare la massima qualità del prodotto. «È un **impegno e una cura che rappresentano il cuore di ogni nostro processo**, sia produttivo che umano, e **vogliamo continuare a metterli in campo anche per il territorio** che ci ha visti crescere».

Dopo la camminata lungo la Valle Olona di 9 km e la visita aziendale, lo Scoiattolo sarà al festival del giornalismo Glocal con una selezionata degustazione dei suoi prodotti al Glocal Buffet, venerdì 8 novembre.

di [Ilaria Notari](#)