

## Ravioli e famiglia, lo Scoiattolo ha saltato la Rana

**Pubblicato:** Lunedì 26 Aprile 2010



Lo Scoiattolo salta insieme alla Rana. Non stiamo parlando di una gara tra animali, ma della storia di un pastificio di **Lonate Ceppino**, “**Lo scoiattolo**”, appunto, che fa concorrenza ai grandi produttori nazionali. Una storia iniziata nel **1983** quando **Umberto Belletti**, geometra di professione, decide di produrre e vendere i tortellini fatti dalla moglie **Ebe Serri**, emiliana doc e grande specialista della pasta fatta in casa. L’idea piace anche alle due giovani figlie e ai loro rispettivi mariti. La squadra è fatta, ma alla neonata azienda manca un nome. Durante una vacanza in montagna, i Belletti vedono sfilare davanti ai loro occhi una famiglia di scoiattoli. «Ci assomigliano un po’ – pensano – sono simpatici e genuini. Proprio come i nostri ravioli». E così il roditore diventa il simbolo dei loro prodotti.

Dopo ventisette anni, “Lo scoiattolo” è il terzo produttore in Italia di pasta fresca, sulla scia dei big Rana e Buitoni. Il pastificio, che ha circa **100 dipendenti e 27 milioni di euro** di fatturato, esporta in tutta Europa (il 55 % della produzione) e i suoi prodotti sono presenti nelle grandi catene di distribuzione. A renderlo famoso sono state le perline a base di **parmigiano reggiano stagionato 24 mesi**. «Siamo gli unici che possono esibire sull’etichetta lo spicchio del parmigiano che rappresenta un segno di distinzione», dice con un certo orgoglio **Massimiliano Di Caro**, nipote del fondatore.

**Massimiliano ha 23** anni e rappresenta la terza generazione. All’università ha studiato marketing e comunicazione e oggi, con il fratello e la cugina, rappresenta la continuità familiare in azienda. «Ognuno ha preso un ramo diverso – spiega il giovane imprenditore -. Mio fratello ha studiato lingue e mia cugina economia. Siamo cresciuti tutti e tre con il culto della nostra azienda e fin da quando eravamo piccoli ci aggiravamo nei laboratori. C’è una forte impronta familiare anche nel rapporto con

i dipendenti con i quali c'è sempre un vero confronto, nel rispetto dei ruoli».

“Lo Scoiattolo” punta sull’innovazione di prodotto e anche la ricerca e lo sviluppo sono realizzati con il metodo di nonna **Ebe**: i prodotti si pensano e si sperimentano in famiglia. «Quello che si occupa delle ricette è mio padre (**Aquilino Di Caro** ndr) – spiega **Massimiliano** -. Spesso le idee gli vengono a tavola, mentre mangiamo. Ultimamente siamo usciti con i panzerotti, vere prelibatezze, roba da gastronomia. Io mi sono innamorato di questi prodotti perché hanno sapori eccezionali, studiati con grande ricercatezza. A giorni uscirà una nuova linea di fettuccine e ravioloni ricotta e spinaci con farina integrale e acqua».

La crisi ha solo sfiorato l’azienda di Lonate Ceppino: tra il 2008 e il 2009 c’è stata una crescita del **21%** e non è stata fatta nemmeno un’ora di cassa integrazione. Il segreto di questa tenuta non è dovuto solo al fatto che il settore alimentare è anticiclico. «La nostra filosofia – continua **Massimiliano** – punta tutto sulla qualità e genuinità del prodotto fresco, con ingredienti certificati e selezionati, come il parmigiano reggiano stagionato 24 mesi e la semola di grano duro. Noi non usiamo nè conservanti nè aromi».

La storia di questo pastificio è molto simile a quella di **Giovanni Rana**. Una volta alla fiera di **Parma** i due concorrenti si sono incrociati. «Ero molto divertito – conclude **Massimiliano** – perché ho fatto una tesi proprio sulla pubblicità. Quelle vecchie, dove Rana interpretava personaggi famosi mi piacevano molto. Quelle nuove dove è testimonial di se stesso, un po’ meno».

**Michele Mancino**

michele.mancino@varesenews.it