

VareseNews

“Lo Scoiattolo” ha fame e sforna mille chili di tagliatelle all’ora

Pubblicato: Giovedì 7 Luglio 2011



Loro le chiamano le gemelline. Sono blu, stanno all’ultimo piano dell’azienda e sono considerate le ammiraglie del **pastificio “Lo Scoiattolo”**. Le due macchine, infatti, progettate ad hoc dagli ingegneri su indicazione dei proprietari, sono capaci di sfornare 1000 chili di pasta all’ora. Per il momento ne funziona solo una, anche se il capostipite, **Umberto Belletti**, le vorrebbe già vedere al lavoro entrambe. Questo, in ordine di tempo, è l’ultimo grande investimento dell’azienda di Lonate Ceppino che si appresta a sbarcare sul **mercato statunitense** e ad attestarsi come secondo produttore italiano del settore pasta fresca, subito dopo Giovanni Rana.

Le famiglie **Belletti, Di Caro e Guerra** rafforzano, dunque, la loro posizione sul mercato e guardano al lungo periodo perché, come spiega **Massimiliano Di Caro**, responsabile marketing dell’azienda: «Lo sbarco sul mercato americano fa nascere l’esigenza di espandersi fisicamente e aumentare i volumi produttivi senza perdere la qualità che ci contraddistingue. È la nostra grande sfida».

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it