

VareseNews

I segreti dello Scoiattolo in diretta Tivù

Pubblicato: Martedì 21 Febbraio 2012

È a capo di una azienda alimentare in piena valle Olona, il posto dove meno ci si può aspettare un prodotto di qualità in questo settore. Più precisamente guida, con i suoi famigliari, "**Lo Scoiattolo**", una realtà di **Lonate Ceppino** che ha oltre 100 dipendenti. Insidia il podio della pasta fresca a Giovanni Rana ed è appena sbarcata in America.

Ma mentre i prodotti dello Scoiattolo stanno diventando un cult alimentare in Italia e nel mondo, **Massimiliano Di Caro**, 24 anni, responsabile marketing della azienda e terza generazione nella proprietà, lavora tanto ma non dimentica le passioni dei ragazzi della sua età: come **giocare a calcio nella Somnese**, dove è un vero talento, o viaggiare con la sua ragazza. Senza dimenticare il rispetto incredibile per **nonno Umberto e nonna Ebe**, che tutta questa storia imprenditoriale l'hanno fatta partire.



Per scoprire meglio tutto questo e molto altro, VareseNews ha deciso di intervistarlo in diretta tivù: scopriremo così i segreti dello Scoiattolo nella diretta tivù di domani, 22 febbraio 2012, alle 12.30.

Massimiliano di Caro, giovane ma importante rappresentante della azienda alimentare di Lonate Ceppino, risponderà infatti alle nostre e vostre domande. **Ad intervistarlo, li nostro direttore, Marco Giovannelli:** cominciate fin d'ora a porre le vostre domande, come sempre nei commenti qua sotto.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it