

## VareseNews

### Il raviolificio “Scoiattolo” compie 40 anni. Un successo di famiglia

**Pubblicato:** Mercoledì 28 Giugno 2023



Sembra ieri che **Nonna Ebe si recava in cucina, il suo ‘laboratorio’**, dove dava vita alle sue ricette preferite: i cappelletti, i tortelli di zucca, i tortelli di verdura.

La farina, le uova, la spianatoia, il ripieno di carne o di prosciutto crudo e quel gesto inconfondibile che dava forma ai cappelletti, piegando il quadrato di pasta, prima in due a triangolo, poi congiungendo le estremità intorno al mignolo. Sembra ancora di vederla: il grembiule a quadri ben annodato in vita, le mani sporche di farina, lo sguardo attento di chi sa che un pochino di sale in più potrebbe danneggiare l’impasto.

E poi la forza nel ‘tirare’ la pasta, quella forza che da sempre contraddistingue la famiglia **“Scoiattolo”**: **generata dall’entusiasmo e dall’unione che hanno permesso all’azienda di arrivare all’importante traguardo dei 40 anni insieme.** Un momento di celebrazione che assume ancora più valore dopo la recente scomparsa di **Umberto Belletti**, fondatore dell’azienda, visionario, sognatore e uomo d’altri tempi.

Quarant’anni di famiglia come quando, nel 1983, l’azienda era davvero fatta solo da loro: Nonna Ebe, la figlia Anna e il genero Giuseppe addetti alla produzione, Nonno Tino dedicato alle vendite e il genero Aquilino con la figlia Giancarla in giro a far consegne per i mercati lombardi. Un lavoro frutto del cuore, dell’impegno e delle mani di tutta la famiglia.

Erano infatti i primi anni '80 quando, in provincia di Varese, Umberto Belletti, detto Tino, e la moglie Ebe diedero vita a un sogno, un piccolo laboratorio artigianale dove lei, emiliana doc e grande specialista della pasta fresca fatta in casa, cominciarono a produrre e distribuire i loro tortellini, conosciuti in tutta la zona, e anche oltre. Il 'sogno' prese presto un nome: "Scoiattolo". Un nome scelto dagli stessi Ebe e Umberto mentre un giorno, nel bosco, osservano per caso una piccola famiglia di scoiattoli, affettuosa e affiatata come la loro.



**Oggi Scoiattolo è un'azienda leader nel suo settore, con un sito produttivo di 12.000 mq, 9 linee produttive automatizzate e 70 tonnellate medie al giorno di produzione, un fatturato di 53 milioni di euro (2022) e una previsione di oltre 60 milioni per il 2023.**

«Obiettivi di crescita ambiziosi, all'insegna dell'imprenditoria familiare di qualità, che ha visto Scoiattolo avvalersi progressivamente di professionisti scelti per ruoli strategici, con la volontà di mantenere a capo e in posizioni chiave la famiglia fondatrice – si legge in un comunicato- . Perché innovare e guardare al futuro significa anche sapere cosa mantenere intatto dal passato e farlo vivere».

Oggi al comando c'è la terza generazione, composta dai **fratelli Di Caro, Massimiliano, Direttore Generale, e Matteo, Export and Business Development Director**, affiancati dalla cugina **Valentina Guerra, HR Director**: il presente imprenditoriale e l'evoluzione dell'azienda di famiglia. Una storia di tre generazioni che li ha visti crescere ogni giorno in quello stabilimento che negli anni è diventata un'importante SpA, simbolo del buon cibo made in Italy. Una sfida quotidiana in continuo sviluppo. «Il ricordo è quando, ancora bambini, sentivamo il profumo della pasta appena tirata in quello che era il laboratorio artigianale», racconta Massimiliano. «Oggi ci troviamo, grazie alla passione, alla tenacia e alla lungimiranza dei nostri nonni, genitori e zii, ad esportare i nostri prodotti in tutto il mondo. Siamo diventati un'azienda che coniuga prodotti legati alla tradizione a proposte guidate dall'innovazione e dai nuovi trend di consumo, con uno stabilimento sempre più automatizzato. Quarant'anni di crescita e di voglia di migliorarsi ogni giorno, con un plauso sincero e sentito a tutti i nostri dipendenti, vero motore della nostra impresa, e a Nonno Tino, capo testardo ma empatico che per primo ha creduto in tutto questo. Ancora oggi sembra di vederlo passeggiare tra i macchinari in produzione, il vero cuore

dell'azienda, la sua seconda casa».

«Dalla sua nascita ad oggi, Scoiattolo ha sempre vissuto la Pasta Fresca come momento di incontro e di riscoperta, un abbraccio che parla di casa – dicono gli imprenditori- . E casa è anche per i **150 dipendenti** che hanno contribuito nel tempo a rendere Scoiattolo un brand davvero amato. In azienda sono nate coppie che si sono conosciute tra le linee di produzione, lavorano fianco a fianco figli e fratelli e molte sono le persone in servizio da almeno 30 anni. Una realtà che è anche un punto di riferimento per il territorio varesino, al quale è molto legata, e che l'azienda sostiene con l'appoggio a iniziative che sappiano abbracciare in modo particolare progetti di valore e di riduzione dello spreco alimentare.

E nel prossimo futuro il nuovo stabilimento: **8.000 mq rivoluzionari**, in un progetto capace di integrare il territorio e il verde circostante, realizzati con materiali fotocatalitici per la decomposizione degli agenti inquinanti e il miglioramento della qualità dell'aria».

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it