

Come nasce un nuovo raviolo: dietro le quinte di Raviolificio Lo Scoiattolo

Pubblicato: Lunedì 18 Novembre 2024



In occasione dell'apertura delle porte dello stabilimento di [Raviolificio Lo Scoiattolo](#) il 30 ottobre scorso, si è colta l'opportunità di **chiedere a Lorenzo Ferrario, operations manager, di raccontare i passaggi che portano alla creazione di un nuovo raviolo**. Un percorso che unisce tradizione e innovazione, dove ogni fase è curata nei minimi dettagli.

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

Dall'idea alla cucina: il primo passo per un nuovo raviolo

Il processo di sviluppo inizia sempre da un'intuizione. A volte sono i clienti a ispirare nuove idee, altre volte è l'azienda di Lonate Ceppino che decide di esplorare nuove strade seguendo la propria visione. Ma **tutto parte dalla cucina, dove il team di Scoiattolo si riunisce per dare vita al nuovo prodotto**.

«Ci troviamo in cucina con il team – ha spiegato Ferrario – e facciamo un primo debrief per capire cosa vogliamo ottenere in termini di gusto, consistenze e formato della pasta. Da lì, iniziamo a **prototipare su piccolissima scala, circa un chilo**, preparando una bozza di ricetta interamente a mano».

In questa prima fase, gli ingredienti vengono scelti con cura e la ricetta viene testata e migliorata attraverso diversi assaggi. Quando si trova una versione che convince, **si passa a una produzione su scala più ampia: circa 30 chili**, utilizzando una linea industriale ridotta. Questo passaggio serve a valutare la qualità complessiva del prodotto e a verificare la percezione sensoriale.

«È un passaggio fondamentale – ha sottolineato Ferrario – perché **ci permette di capire se la qualità e la percezione del prodotto sono quelle giuste**. Se necessario, torniamo indietro per apportare modifiche, altrimenti procediamo con la validazione qualitativa e chimico-fisica».

Solo dopo aver superato tutte le verifiche necessarie, **il prodotto può essere prodotto su larga scala**. È in quel momento che il nuovo raviolo, nato tra la creatività della cucina e la precisione dell'industria, può raggiungere gli scaffali e arrivare ai consumatori.

di i.n