

VareseNews

Da nonna Ebe all'export: a Materia la storia del Raviolificio Lo Scoiattolo tra gusto e innovazione

Pubblicato: Lunedì 20 Ottobre 2025



Ci sono storie che profumano di casa e, al tempo stesso, di mondo. Quella di **Scoiattolo**, storico raviolificio di famiglia fondato nel 1983 da nonna Ebe e nonno Tino, è una di queste. **Martedì 21 ottobre da Materia**, l'azienda si racconta in un incontro dal titolo *“Da raviolo di famiglia al mondo intero”*: un viaggio nel gusto e nella memoria, per scoprire come una piccola bottega artigianale si sia trasformata in un punto di riferimento internazionale della pasta fresca.

Alle 20.00 si aprirà la serata con una **degustazione esclusiva** dei prodotti simbolo del Raviolificio — dai **Tortelli di zucca e Parmigiano Reggiano** ai **Ravioli Giganti** — per poi proseguire, **alle 21.00**, con il racconto dal vivo della famiglia Di Caro e del loro team.

Oggi Scoiattolo produce **oltre 100 tonnellate di pasta fresca al giorno**, conta **200 collaboratori**, esporta in **più di 40 Paesi** e continua a crescere con lo stesso spirito con cui è nata: quello di una famiglia che non ha mai smesso di credere nel valore delle proprie mani. Sul palco, a raccontarlo, ci saranno **Massimiliano e Matteo Di Caro**, terza generazione alla guida dell'azienda insieme alla cugina **Valentina Guerra**, affiancati da **Sofia Gallo**, responsabile Ricerca e Sviluppo, e dai maestri pastai **Roberto Giommi ed Enzo Laganà**.

“Ripieno d'amore dal 1983” non è solo un nuovo payoff, ma una dichiarazione d'intenti. Il rebranding, firmato con la collaborazione di grandi agenzie internazionali, restituisce autenticità e calore a un

marchio che ha fatto della pasta fresca una storia da tramandare. La grafia del logo riprende quella originale scritta a mano dai fondatori: un segno che torna alle origini per guardare avanti.

Dalla linea “**Le Ricette di Nonna Ebe**”, nata per riportare in tavola il sapore dei ricordi, fino ai formati brevettati “**I Giganti**”, Scoiattolo dimostra come un prodotto artigianale possa evolversi senza perdere la propria anima. Un percorso che passa anche per l’**export**, con la presenza nei punti vendita **Costco** negli Stati Uniti e **Morrisons** nel Regno Unito, e per una **ricerca e sviluppo** interna che custodisce oltre **300 ricette segrete**.

“Fare pasta fresca non è solo tecnologia, è anche sentimento — racconta **Sofia Gallo** —. Ogni ricetta nasce da un’idea, da una prova, da una degustazione condivisa. È un lavoro di squadra, dove le persone contano quanto gli ingredienti.”

Tra video, testimonianze e assaggi, la serata promette di raccontare l’essenza di un marchio che ha saputo trasformare la **manualità di una nonna in un sapere industriale sostenibile**, e il profumo di un raviolo in un messaggio universale: che l’amore, quando è vero, può diventare impresa.

PRENOTA QUI IL TUO POSTO ALLA SERATA

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it