

## Per un Natale ripieno d'amore: la tradizione dei ravioli in brodo incontra l'innovazione di Scoiattolo

**Pubblicato:** Mercoledì 17 Dicembre 2025



Il profumo dei ravioli in brodo che si diffonde per la casa la mattina di Natale è un ricordo che accomuna generazioni di famiglie lombarde. Una tradizione che affonda le radici nella cultura gastronomica del territorio, quando le nonne si mettevano al lavoro giorni prima del natale per preparare sfoglia e ripieno a mano e confezionare, uno a uno, i ravioli che avrebbero reso speciale il pranzo delle feste.

Oggi, però, ricreare quella magia tra impegni lavorativi e ritmi frenetici sembra un'impresa quasi impossibile. Chi ha più il tempo di dedicare ore alla preparazione della pasta fresca come facevano le nostre nonne? Eppure, quel sapore autentico, quella consistenza perfetta della sfoglia, continuano ad essere desiderate sulle tavole di Natale. Ma una soluzione c'è...

### Ci pensa Nonna Ebe

È proprio dal bisogno di preservare la tradizione che nasce la storia di Scoiattolo – Raviolificio di famiglia. Tutto è iniziato nel 1983 da Nonna Ebe, sfoglina emiliana, e dal nonno Tino che, insieme a figlie e generi, hanno trasformato la passione per la pasta fresca in un'azienda familiare oggi alla seconda e terza generazione, presente in 40 paesi nel mondo ma con radici saldamente piantate a Varese. Il packaging della linea principale è giallo come la sfoglia della pasta fresca e non è un caso: è il colore che rappresenta tutta la loro storia, l'anima di un'azienda che ha fatto della qualità e della tradizione i suoi valori fondanti. I loro ravioli hanno mille gusti diversi, ma non dimenticano quelli

classici, quelli delle “feste” che sono parte integrante del loro catalogo e hanno il sapore dei ravioli di casa.

## Cappelletti, quadrucci o perline? Una tradizione da scegliere

Per chi non vuole rinunciare ai ravioli in brodo nel pranzo di Natale, Scoiattolo infatti propone non uno ma diversi formati “classici”: nella linea dei **Senza tempo**, propone infatti sia i cappelletti al prosciutto crudo, sia i quadrucci alla carne, e nella linea **Iconici** propone i raviolini di vitello e le loro mitiche **Perline**, il formato iconico e distintivo dell’azienda. Piccole, perfette, amatissime da grandi e piccini, sono disponibili in due ripieni DOP di altissima qualità: **Parmigiano Reggiano DOP** e **Prosciutto di Parma DOP**.

Non resta che fare la scelta di famiglia: noi amiamo in particolare le Perline che, ideali nel brodo tradizionale ma versatili anche in altre preparazioni, rappresentano il modo più semplice, originale e genuino per portare sulla tavola di Natale il sapore di una volta, senza passare ore ai fornelli.



## Quattro linee per ogni occasione

L’assortimento Scoiattolo si articola in quattro linee pensate per soddisfare ogni esigenza: gli **Iconici** per chi ama sorprendere la quotidianità, le **Ricette di Nonna Ebe** che custodiscono le preparazioni più autentiche, i **Giganti** per gli spiriti più innovativi, e i **Senza Tempo** che raccoglie i classici della tradizione.

Tra i quali non mancano però le proposte più audaci. I **Giganti**, per esempio, sono ravioli straordinari dal formato innovativo brevettato, pensati per trasformare ogni piatto in un’esperienza gourmet memorabile. Con ripieni generosi di **ricotta, spinaci e Parmigiano Reggiano DOP** oppure **Gorgonzola DOP**, sono perfetti per chi vuole stupire gli ospiti con qualcosa di unico e originale, mantenendo comunque la qualità e la bontà della pasta fresca autentica, perfetti anche per realizzare sorprendenti ricette delle feste, come un’indimenticabile **Lasagna di Ravioli Giganti al forno**.



Scegliere Scoiattolo per le feste significa portare sulla propria tavola “pasta fresca nata a Varese e buona in tutto il mondo”, con la certezza di prodotti disponibili nei migliori supermercati e la garanzia di un’azienda familiare che da oltre 40 anni mette amore in ogni raviolo.

Perché, come recita il sigillo su ogni confezione, Scoiattolo prepara pasta fresca “Ripiena d’amore dal 1983”. E quest’anno, più che mai, il claim “Per un Natale ripieno d’amore” rappresenta l’invito a riscoprire il piacere della convivialità e della buona tavola, anche quando il tempo stringe e la tradizione sembra lontana.

*Per scoprire tutti i prodotti:* [www.scoiattoloraviolificio.it](http://www.scoiattoloraviolificio.it)

di VareseNews Business – [marketing@varesenews.it](mailto:marketing@varesenews.it)