Gruppo Fini

100% MADE IN ITALY, **ANZI "IN EMILIA"**

Forte della tradizione culinaria regionale e di una grande esperienza produttiva, oggi Gruppo Fini punta sull'innovazione grazie anche alla rinnovata sede di Ravarino (Mo)

Gruppo Fini è una società 100% italiana, titolare di due marchi: **Fini**, nota impresa alimentare nata a Modena nel 1912 e attiva da sempre nel settore della pasta fresca ripiena, e **Le Conserve della Nonna**, altro marchio storico emiliano che produce e commercializza pomodoro, sughi, vegetali, legumi e confetture di frutta. Nel 2015 **l'azienda ha ampliato il suo stabilimento produttivo di Ravarino (Mo) con un importante investimento di 6,5 milioni di euro** per l'installazione di macchinari industriali altamente performanti nella produzione di pasta fresca e l'adozione di processi produttivi virtuosi.
Così oggi Fini rappresenta la più grande realtà industriale a produrre pasta fresca ripiena di schietta tradizione emiliana proprio in Emilia, a soli 30 km da Castelfranco Emilia, dov'è nata la leggenda del tortellino.

L'impianto produttivo di Gruppo Fini oggi conta 20mila mq: di questi, 5mila sono adibiti al nuovo pastificio con tre linee di produzione più una linea pilota utilizzata come laboratorio di ricerca e sviluppo; altri 6mila mq sono invece dedicati alle lavorazioni dei vegetali e della frutta poi racchiusi sotto l'inconfondibile tappo bianco e rosso de Le Conserve della Nonna. Oltre a essere **dotato delle certificazioni BRC e IFS**, lo stabilimento di Gruppo Fini, in linea con la mission aziendale, è stato improntato alla riduzione dell'impatto ambientale attraverso il corretto smaltimento dei rifiuti, l'uso responsabile delle risorse, appropriati trattamenti delle acque e **l'attenzione verso il riciclo e l'utilizzo di energia pulita grazie a un grande impianto fotovoltaico di 5mila metri quadrati** certificato Seu, in grado di coprire il 50% dell'intero fabbisogno energetico dell'azienda. Fondamentale driver d'innovazione per Gruppo Fini è stato nel 2015 anche il varo di una mission aziendale – fortemente voluta dall'amministratore delegato **Andrea Ghia** – che si riassume nel motto: **Non Solo Buono**. Parlare di cibo buono non è più sufficiente, infatti: il consumatore moderno vuole molto di più. Non Solo Buono **significa avere anche una storia da raccontare ed esprimere al meglio tutto un territorio, quello emiliano**, con i suoi saperi e i suoi sapori. E rappresenta quindi anche l'evoluzione dei prodotti Fini e Le Conserve della Nonna, perché insieme alle ricette della tradizione preparate da sempre con ingredienti di qualità, oggi l'azienda può **proporre anche alimenti nutrizionalmente equilibrati** e realizzati secondo i principi della più moderna scienza alimentare. Non Solo Buono è la vision che accompagna le scelte del Gruppo in ogni direzione: dalla produzione, alla gestione delle risorse interne, alle iniziative di marketing e comunicazione. Gruppo Fini, infine, ha di recente creato **il magazine online nonsolobuono.it, dedicato agli amanti del cibo e della cultura gastronomica in senso ampio**. Il portale si propone come spazio quotidiano di narrazione e di contenuti piacevoli, ma anche utili e autorevoli; un mezzo per attivare la conversazione e la partecipazione degli utenti, grazie anche alle sue pagine sui social network. Un sito web fortemente orientato al content marketing, per instaurare con i lettori una relazione basata sull'intrattenimento, ma anche sulla fiducia e sui consigli utili per nutrirsi in modo "non solo buono" e per conoscere i prodotti dei due marchi. Questo progetto s'integra perfettamente con le nuove modalità di advertising online e con i canali social, ma anche con attività più innovative di distribuzione di couponing e buoni sconto digitali, oltre a dialogare con i più moderni canali di vendita e-commerce.

LE CONSERVE DELLA NONNA

Le Conserve della Nonna – nate nel 1973 nella verde campagna modenese, zona dalla grande vocazione agricola – rappresentano una storia di tradizione, passione, impegno, e innovazione. **L'ampia gamma è composta di oltre 100 referenze, che spaziano dal dolce al salato**, ma tutte confezionate nel caratteristico vasetto in vetro con tappo a quadretti.
Si va dai sughi e le passate – dense come quelle fatte in casa perché realizzate esclusivamente con pomodori italiani, raccolti e lavorati entro 24 ore e cotti a lungo con metodo tradizionale – ai vegetali sott'olio e ai contorni tipici, come la salsa verde emiliana o le cipolline all'aceto balsamico Igp, che testimoniano il legame di questo marchio con il suo territorio d'origine, fino alle confetture, modenesi tipiche di amarene e prugne, naturalmente dense senza aggiunta di pectina e con un'altissima concentrazione di frutta. Il marchio ha inoltre un ampio assortimento di prodotti in linea con i maggiori trend di crescita: come i legumi, ideali per seguire un'alimentazione varia ed equilibrata, o le creme spalmabili di carciofi, peperoni, zucchine ecc., estremamente versatili e perfette per realizzare sfiziose ricette in pochi minuti. Per tutti i prodotti Le Conserve della Nonna, **la garanzia di alta qualità sta nell'attenta selezione di tutte le materie prime e nelle ricette semplici,** perché il consumatore possa ritrovare il gusto della natura.

Fatturato 2015

95 milioni di euro

Marchi

Fini (pasta fresca ripiena),
Le Conserve della Nonna
(pomodoro, sughi, vegetali,
legumi, confetture di frutta)

Numero Dipendenti

100

Canali di Vendita

80% gdo,
20% dettaglio tradizionale

Prodotti più venduti

FINI: Tortellini al prosciutto
crudo e Parmigiano Reggiano
Le Selezioni 250 g
Le Conserve della Nonna:
Lampomodoro 700 g

LA PASTA FINI SI RINNOVA E SI EVOLVE

Con l'avvio del nuovo stabilimento produttivo di Ravarino (Mo), Fini ha iniziato anche un processo di ottimizzazione dell'intera gamma di tortellini e ravioli. **La sfoglia è diventata ancora più unica e riconoscibile**: di colore giallo dorato, opaca come i prodotti artigianali, elastica grazie alla trafilatura al bronzo, dalla trama bucciardata, ruvida e porosa, per trattenere meglio il condimento. Un'evoluzione che però conserva tutte le caratteristiche di alta qualità, semplicità e genuinità tipiche di un'azienda con oltre 100 anni di esperienza. **Il forte slancio verso l'innovazione di Fini avviene senz'altro nel segno della valorizzazione della tradizione, ma per offrire al mercato prodotti sempre in linea con le richieste del consumatore di oggi**. Un consumatore che Fini non manca di interpellare attraverso indagini condotte attraverso importanti istituti di ricerca (come quella appena conclusa con Ipsos), utili a comprendere le attuali abitudini di consumo della pasta fresca ripiena e quindi poter proporre formati e gusti che piacciano ai palati più moderni. Così, accanto ai cappelletti emiliani, piccoli e annodati da preparare in brodo come vuole la tradizione, Fini propone una varietà di gusti di tortellini e ravioli dai ripieni corposi di carne o verdure, che si possono preparare in pochi minuti, cuocendoli anche direttamente in padella.
Questo **metodo innovativo di ricettazione della pasta fresca in padella viene presentato a Cibus nello stand Fini, con l'obiettivo di destagionalizzarne i consumi in estate** e proporre sempre nuove occasioni per assaporare la pasta fresca della tradizione emiliana (www.nonsolobuono.it/ricette/).