



UNA STORIA DA ASSAPORARE.

Sede sociale:

Via Confine, 1583
41017 Ravarino (MO)

Amministrazione:

Via Albareto, 211
41122 Modena
info@nonsolobuono.it
www.nonsolobuono.it

COMUNICATO STAMPA

La notizia in breve

Una ricerca DOXA commissionata dalla rivista di settore FOOD sulle preferenze dei consumatori in termini d'innovazione premia a sorpresa "I Tortellini prosciutto crudo Parmigiano Reggiano Antica Ricetta 1912" di Fini pasta fresca.

GLI ITALIANI A TAVOLA SCELGONO L'INNOVAZIONE DELLA TRADIZIONE

Come dimostra l'indagine compiuta dall'istituto DOXA i consumatori premiano i tortellini dell'Antica Ricetta 1912 di Fini e con loro la semplicità e la velocità di portare in tavola un prodotto della tradizione emiliana.

Stando a quanto emerso dalla ricerca DOXA, fra numerose innovazioni del settore pasta, i consumatori **continuano a scegliere la tradizione associandola spontaneamente a valori come qualità, ingredienti e territorio**. L'indagine, è stata condotta a inizio 2019 nell'ambito della 5° edizione del premio **PRODOTTO FOOD 2019**. I risultati hanno evidenziato anche che i Tortellini al prosciutto crudo e Parmigiano Reggiano dell'Antica Ricetta 1912 di Fini sono capaci di mantenere il proprio posizionamento sul mercato grazie alla possibilità che offrono alle persone di gustare un piatto della cucina tipica italiana, ma che si prepara in pochi minuti. Questo prodotto di pasta fresca Fini **si dimostra innovativo pur restando nella tradizione** perché consente ai consumatori in tutta Italia di portare in tavola i piccoli tortellini da brodo annodati, come quelli delle "sfogline" di Modena.

Il **Premio Speciale Consumer**, istituito dalla rivista Food per valorizzare e dare visibilità all'innovazione nel settore Food&Beverage, viene assegnato ai tortellini Fini che risultano conosciuti da 2 intervistati su 3. Nella classifica generale dei 61 prodotti ottengono **la miglior valutazione complessiva** pari a 75.7 (su scala 0-10) rispetto ad una media di 67.5. Eccellenti valutazioni anche rispetto alla **relevance** (l'interesse del consumatore) con una valutazione media di 70.7 rispetto ad una media di 57.5. Tra coloro che hanno provato il prodotto viene apprezzata in particolar modo la qualità del classico tortellino modenese con chiusura annodata e con pasta ruvida trafileta al bronzo, che tiene perfettamente la cottura.

Da Doxa sono state condotte **1.500 interviste** realizzate con metodo CAWI (Computer Assisted Web Interviewing) su un **campione rappresentativo di responsabili acquisti**. Gli intervistati sono stati suddivisi in 10 sottogruppi composti da 150 individui che rispecchiassero la stessa composizione sociodemografica. La prima fase di selezione prevedeva il giudizio del retailer, dell'industria e l'analisi delle performance di vendita tratte dal panel Nielsen e ha visto emergere 61 prodotti su 150 candidati. Per quanto riguarda la successiva valutazione del premio è stato scelto l'indicatore sintetico del gradimento overall. Tra le aree di indagine prese in considerazione dalla ricerca: la conoscenza del prodotto, l'indice di gradimento, la relevance, il packaging, il gusto, la qualità, il contenuto innovativo, la praticità, la comodità e l'attenzione all'ambiente.



BORDERLINE srl

C.F. e P.I.: 03215951207 | REA: B0501070
www.borderlineagency.com

UFFICIO STAMPA

Via Parisio, 16
40137 Bologna (IT)
T. +39.051.4450204
F. +39.051.0130019
press@borderlineagency.com

COMMUNICATION MANAGER & P.R.

MATTEO BARBONI
M. +39.349.6172546
m.barboni@borderlineagency.com

Il Gruppo Fini SpA, società a socio unico di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners, è una grande realtà produttiva dell'alimentare con sede a Modena. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, storica realtà di Ravarino (MO). FINI è un marchio di pasta ripiena che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.