



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

Fini, storica azienda nata nel 1912 a Modena, visti i risultati positivi del restyling sulla linea premium, rinnova la sua linea classica "Gli Autentici" con un nuovo packaging e ricette rivisitate.

GRUPPO FINI: IL RINNOVO DEL LOOK INCREMENTA LE VENDITE, ORA TOCCA ALLA LINEA "GLI AUTENTICI"

A completamento della strategia di riposizionamento della marca iniziata lo scorso anno con la linea premium "I Granripieni", nel secondo semestre 2018, Fini rinnova anche la sua linea più classica "Gli Autentici".

Un **incremento del 7,9%** dei volumi venduti nei primi 9 mesi del 2018, con **rotazioni medie a +6%**. Sono questi i numeri del Gruppo FINI, la celebre azienda emiliana specializzata nella pasta fresca ripiena con oltre 100 anni di storia alle spalle, che attestano stabilmente **FINI al secondo posto del mercato della pasta fresca ripiena a volume e a valore**, trend calcolati rispetto a valori della quota di mercato già molto positivi del 2017 e comunque in incremento di +0,7 punti rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso. **Sono stati proprio i risultati incoraggianti del restyling sulla linea premium "I Granripieni"** che hanno spinto l'azienda a **completare il lavoro anche sulla gamma "Autentici", che da settembre 2018 è sugli scaffali della GDO con un'immagine totalmente rinnovata** e in linea con il nuovo posizionamento della marca.

Il Gruppo quindi, con il **restyling della linea base di referenze classiche "Gli Autentici"**, porta a compimento il percorso di innovazione iniziato **nel 2017 con il rinnovo della linea premium "I Granripieni"**, che raccoglie i formati più tradizionali e i ripieni più gustosi di tortellini, tortelloni e ravioli.

A seguito di questa scelta, alla fine del 2017 tutti gli indicatori di performance della linea "I Granripieni" avevano segnato una crescita a doppia cifra: +25% di distribuzione numerica e +18% di ponderata a dicembre 2017, era aumentato il referenziamento medio della categoria a scaffale e cresciuta la rotazione di base dei prodotti (+13%). **Tali trend si sono quindi confermati anche nel primo semestre del 2018**, nonostante, negli ultimi tempi, il mercato stia mostrando qualche segnale d'affanno, in particolar modo nelle aree del Nord Italia.



Le attuali **confezioni della gamma "Autentici"**

sono caratterizzate dalla presenza centrale del **logo circolare FINI**, che rende immediatamente riconoscibile l'azienda a scaffale, ma anche ben evidente il **"Modena 1912"** a riconferma del legame con la tradizione e il territorio. Il blu, colore caratteristico di Fini, è la sfumatura dominante anche nelle nuove confezioni de "Gli Autentici" e fa eco all'aspetto della linea premium "I Granripieni", seppur con una gradazione differente a sottolineare la distinzione tra le due gamme. Su ogni confezione, oltre alla visibilità del prodotto attraverso una trasparenza sulla pellicola, vengono ben esplicitati anche i gusti del ripieno.

*"Gli ingredienti del ripieno – racconta **Roberta Morini**, product manager Fini - sono stati riprodotti in foto a grandezza naturale, posati delicatamente su un piatto da portata, come fossero davvero pronti da assaporare".*



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



UNA STORIA DA ASSAPORARE.

Sede sociale:
Via Confine, 1583
41017 Ravarino (MO)
Amministrazione:
Via Albareto, 211
41122 Modena
info@nonsolobuono.it
www.nonsolobuono.it



Che aggiunge:” Le novità per Gli Autentici non si fermano all’estetica, ma riguardano anche le ricette: non cambia la riconoscibile sfoglia ruvida, porosa e trafileta al bronzo tipica di Fini, ma le ricette di alcuni ripieni sono state rivisitate per offrire un gusto più pieno, ancora più morbido ed avvolgente in bocca”.

Anche questa fase rientra nella grande **strategia di valorizzazione dell’identità dell’azienda modenese** e delle caratteristiche che la differenziano nettamente dagli altri player del segmento, guidata dal Marketing di Gruppo Fini a partire dal 2016.

Fini è l’unica grande realtà alimentare specializzata in pasta fresca ripiena della tradizione emiliana ad avere sede proprio in Emilia, a Modena, a pochi chilometri dal luogo in cui, secondo la leggenda, fu inventato il primo tortellino della storia.

Da questo stretto vincolo con la terra d’origine nasce la grande passione che da oltre 100 anni porta Fini a rappresentare il buono di Modena in tutta Italia e nel mondo. Questo stesso legame è ciò che da sempre permette al brand italiano di continuare a portare innovazione per rispondere sempre meglio alle richieste di gusto e qualità dei consumatori.

Questo posizionamento, già correttamente declinato anche in **comunicazione** dall’Azienda, continuerà ad essere presente nella campagna invernale di Fini che sarà **online a novembre e dicembre** sui social network del brand.



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 dell’alimentare italiana. 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 e sughi freschi 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 preparati secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo produttivo.