



## COMUNICATO STAMPA

### LA NOTIZIA IN BREVE

Il brand Fini Pasta fresca ha portato I Granripieni Radicchio e Speck al Ristorante La Terrazza della Biennale grazie alla collaborazione con lo chef olimpico internazionale Tino Vettorello.

## I GRANRIPIENI FINI A VENEZIA PER LA RICETTA DEL GRANDE CINEMA

*In anteprima assoluta lo chef Tino Vettorello ha presentato la trasformazione dei tortelli Fini in star del grande schermo, protagonisti di una ricetta che delizierà i Vip del Festival del Cinema.*



**Martedì 4 giugno**, alle **ore 11.30**, si è tenuta la presentazione ufficiale della “Ricetta del Grande Cinema”, frutto della proficua e intensa collaborazione instaurata tra il Gruppo Fini, eccellenza alimentare modenese dal 1912, e lo **chef olimpionico** di fama internazionale **Tino Vettorello**, che per l'occasione preparerà ai suoi ospiti, per la prima volta, **la speciale ricetta a base dei tortelloni radicchio e speck della linea “I Granripieni Fini”** che verrà inserita nel menu del Ristorante della Terrazza della Biennale di Venezia **dal 28 agosto al 7 settembre**.

Location esclusiva dell'evento **l'Aula Magna Silvio Trentin di Ca' Dolfin**, che ha ospitato la presentazione del progetto alla stampa, cui è seguito un buffet di assaggio della speciale ricetta offerto dallo Chef Vettorello e dal suo staff, accolto dalla suggestiva cornice del Giardino interno del palazzo. Il rinfresco a base di finger food ha posto sotto i riflettori i **Tortelloni radicchio e speck di pasta ripiena Fini**, l'ingrediente principe che ha ispirato la creazione dello Chef Vettorello, ricca di colori e gustose guarnizioni.

Ad aprire la conferenza il Direttore Generale del Gruppo Fini **Fabio Ferrari**, che ha posto l'accento sulla forza della cooperazione con lo Chef Vettorello: *“La creatività dello chef Tino Vettorello incontra i prodotti Fini poiché abbiamo in comune la qualità e la volontà di valorizzare gli ingredienti tipici del territorio italiano senza trasformarli troppo. Abbiamo scelto di essere sponsor della Terrazza di Tino Vettorello al Festival del Cinema di Venezia perché si tratta di una location strategica, da sempre vetrina dell'Italia all'estero.”*

Se **Christine Mauracher**, Direttrice del Master in cultura del cibo e del vino dell'Università Ca' Foscari di Venezia, ha concentrato l'attenzione sui tre principali driver d'acquisto che influiscono sulle scelte del consumatore moderno (in particolare salute, territorio e esperienzialità), la Responsabile Marketing di Prodotto Fini **Roberta Morini** ha illustrato le plusvalenze dei tortelloni scelti da Tino Vettorello e ricordato la limited edition del pack realizzata per l'occasione: *“I Granri-*

*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.*

**Gruppo Fini SpA** — Sede sociale: Via Confine, 1583 · 41017 Ravarino (MO) • Amministrazione: Via Albareto, 211 · 41122 Modena — [info@nonsolobuono.it](mailto:info@nonsolobuono.it) • [www.nonsolobuono.it](http://www.nonsolobuono.it)



## COMUNICATO STAMPA

*pieni Radicchio e Speck sono una delle referenze che vendiamo per la maggiore dopo il tortellino tradizionale e che il consumatore ci riconosce come prodotto di qualità in tutta Italia. Abbiamo mantenuto la forma tipica di origine emiliana: un tortellone annodato con lembi di pasta trafilata al bronzo sovrapposti nella parte anteriore. Gli ingredienti del ripieno, radicchio e speck, rappresentano un abbinamento vincente, per via del gusto dolce e amaro del radicchio con la nota di affumicatura finale. Abbiamo voluto cogliere l'occasione della collaborazione con la Terrazza di Tino Vettorello a Venezia per attribuire un nuovo ruolo a questo prodotto d'eccellenza e la cui confezione speciale vuole essere un omaggio alla cornice di questa splendida città. Nel retro etichetta viene puntualmente riproposta la ricetta ideata dallo chef Tino Vettorello per permettere al consumatore di replicare nella propria quotidianità questo abbinamento originale".*

**Tino Vettorello**, vero e proprio artista del gusto e architetto del piatto, si è sbilanciato invece sulla filosofia del suo cucinare: *"La cucina è una passione, è amore. Compito dello Chef è esaltare le materie prime che devono rigorosamente essere di prima qualità per emozionare chi le degusterà. Questo è quello che voglio trasmettere a chi assaggerà la ricetta che sto realizzando per il Gruppo Fini".*

Forte della qualità elevata dei prodotti utilizzati e dell'uso calibrato degli ingredienti presenti in menu, lo Chef è noto per sprigionare tutta la sua fantasia al cospetto di sportivi d'eccellenza e celebrità del Festival di Venezia: memorabili le portate più celebri a firma dello Chef, l'"*Orata Sperimentata*" realizzata in onore di Vasco Rossi e il "*Rombo alla Clooney*".



L'obiettivo della **partnership** tra l'azienda modenese e lo Chef Tino Vettorello è quello di condividere con i propri consumatori una ricetta esclusiva, degustata dalle star durante il Festival e impreziosita dal tocco unico di un professionista della grande tradizione gastronomica italiana. Il Gruppo Fini ha scelto di intrecciare la riconoscibilità e affidabilità del proprio brand Fini pasta fresca ad un **evento di risonanza e prestigio internazionali**, capace di esportare la qualità e la genuinità delle eccellenze nostrane in tutto il mondo.



Limited edition anche per il pack del prodotto presente a scaffale nei banchi della Gdo: **da giugno a settembre** gli **Special Pack Tortelloni Radicchio e Speck** riporteranno sulla confezione il bollino «LA RICETTA DEL GRANDE CINEMA» di Vettorello e, sulla retro-etichetta, il dettaglio della ricetta ripercorsa proprio dal suo ideatore, che riesce a preservare sapientemente la centralità del gusto dei tortelloni Fini mixandolo con la freschezza della rucola e il profumo dei fiori, senza rinunciare al valore aggiunto della marinatura della cipolla a base di garofano, anice, cannella e ginepro. Fiori e gocce di lampone a decorare il tutto, in un perfetto dosaggio tra materie prime di ottimo livello e **amore per il nuovo nella culla della tradizione**, come vuole la filosofia di Fini.