



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 italiana specializzata nella pasta fresca ripiena, propone una innovativa modalità di cottura di tortellini e ravioli, per realizzare ricette perfettamente adatte alla bella stagione e destagionalizzare i consumi del prodotto.

## I TORTELLINI DA OGGI SI CUOCIONO IN PADELLA

*Lo storica azienda Fini, eccellenza modenese nella pasta fresca ripiena, presenta a CIBUS un metodo di cottura innovativo e adatto a destagionalizzare il consumo di tortellini e ravioli*

L'evoluzione della tradizione è da sempre la cifra stilistica di **Fini**, la più grande realtà produttrice di pasta fresca ripiena in Emilia, là dove ha avuto origine il tortellino e dove l'azienda è nata nel 1912. L'impresa modenese di proprietà del Gruppo Fini, società 100% italiana, sulla base della sua grande esperienza, del forte legame con il territorio e con il mercato, continua a studiare soluzioni innovative per rispondere alle esigenze del consumatore moderno. La **ricerca di mercato**, condotta all'inizio del 2016 dall'azienda emiliana insieme all'autorevole istituto di ricerca **IPSOS**, ha messo in luce **vissuto, abitudini e aspettative del consumatore italiano** e ha permesso di tracciare un'interessante **fotografia di come la pasta fresca ripiena, categoria tradizionale per eccellenza, possa trasformarsi da prodotto a servizio e rappresentare una valida risposta all'evoluzione dei trend di consumo**. In occasione di **CIBUS, Salone internazionale dell'alimentazione**, Fini presenta al pubblico una originale



modalità di preparazione per la pasta fresca ripiena che la rende più appetibile anche nella stagione estiva, periodo in cui di solito si assiste ad un fisiologico calo dei consumi di questa categoria. Presso lo **stand G14 del Padiglione 3 a CIBUS, dalle 12 alle 14.30 del 9 e del 10 maggio**, si terrà un cooking show in cui verrà spiegato il **metodo Fini** per la **creazione di gustosi primi piatti di pasta ripiena direttamente in padella** conditi con sughi freschi: una nuova esperienza di consumo per la categoria.

È sufficiente versare tortellini, tortelloni o ravioli in una padella antiaderente, aggiungere un bicchiere d'acqua per ogni confezione da 250g e lasciare cuocere per pochi minuti la pasta. Il risultato è un primo piatto molto gustoso, anche senza l'aggiunta di sale o ulteriori condimenti, perché questo metodo esalta i sapori del ripieno.

Con il metodo Fini, ogni giorno è possibile portare in tavola un piatto di pasta ripiena diverso, pronto in pochi minuti, senza bisogno di preparare il brodo o fare bollire l'acqua in pentola con evidente risparmio di tempo e di fatica, soprattutto in estate. La cottura in padella permette di utilizzare meno acqua, anche perché evita di sporcare le stoviglie per la preparazione dei condimenti, con il conseguente utilizzo di meno detersivi e quindi di un minore impatto ambientale.

Il metodo di cottura in padella della pasta fresca ripiena Fini sarà anche protagonista di un progetto di comunicazione con il nome **"Spadell'Ami l'Estate"**, presentato sui social network e con piccoli leaflet informativi affissi su tutte le confezioni di pasta a marchio Fini da giugno a settembre. L'iniziativa sarà anche presentata attraverso un ironico video dal titolo **"È nato un amore"**, quello fra il tortellino e la padella, e con la realizzazione delle creative **videoricette** della food blogger Giorgia Di Sabatino di **CooktheLook**, che proporrà tante alternative per gustare la pasta ripiena Fini anche nei mesi più caldi dell'anno.

*Il Gruppo Fini SpA, società a socio unico di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners, è una grande realtà alimentare italiana. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 nel cuore dell'Emilia e Le Conserve della Nonna, storica realtà situata da sempre a Ravarino (MO). FINI è un marchio di pasta fresca 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 pomodoro, sughi, condimenti e confetture preparate secondo ricette semplici e metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo alimentare.*



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

**UFFICIO STAMPA**  
Via Parisio, 16  
40137 Bologna (IT)  
T. +39.051.4450204  
F. +39.051.6237200  
press@borderlineagency.com

**COMMUNICATION MANAGER & P.R.**  
**MATTEO BARBONI**  
M. +39.349.6172546  
m.barboni@borderlineagency.com