



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

La passata di pomodoro dolce dell'Emilia Romagna di Le Conserve della Nonna, storica azienda emiliana di proprietà del Gruppo Fini SpA, è stata premiata come la migliore del test Altroconsumo eccellendo per la qualità dell'assaggio tra le proposte di 23 brand italiani.

LA PASSATA LE CONSERVE DELLA NONNA IN VETTA ALLA CLASSIFICA DI ALTROCONSUMO

La testata ha conferito al marchio modenese il riconoscimento per la migliore passata di pomodoro, a seguito di un'analisi tra le 23 principali referenze presenti nella grande distribuzione.

Un importante riconoscimento per **Le Conserve della Nonna**, azienda italiana nata a Ravarino (Modena) nel 1973 di proprietà del Gruppo Fini. La passata di pomodoro dolce dell'Emilia Romagna è stata **giudicata da Altroconsumo come la migliore tra quelle prese in esame.**

Il test, realizzato su 23 referenze dei principali brand in commercio, è stato condotto con il fine di valutare la **qualità generale dei prodotti, l'igiene e la completezza dell'etichetta.** A seguito delle prove di laboratorio, è stato chiesto ai consumatori di condurre una prova di assaggio, con l'obiettivo di descrivere la propria percezione sui prodotti testati.

Dalla piacevolezza visiva, alla consistenza, dall'aroma al gusto, **la passata di pomodoro dolce dell'Emilia Romagna di Le Conserve della Nonna** (conosciuta anche come **LAMPOMODORO**) è risultata la **più apprezzata all'assaggio dei consumatori, aggiudicandosi complessivamente il punteggio globale più elevato dell'indagine.**

Realizzato esclusivamente con varietà selezionate di pomodoro lungo dolce, coltivato in Emilia-Romagna, la passata di Le Conserve della Nonna rappresenta il perfetto connubio tra modernità e tradizione. Da oltre quarant'anni il brand si distingue per l'utilizzo di **materie prime del territorio, raccolte nel momento migliore della maturazione** e lavorate da fresco, per offrire al consumatore finale un prodotto di qualità superiore. Le Conserve della Nonna, infatti utilizza solo **materia prima da filiera controllata** e lavora il pomodoro soltanto nel mese di agosto. Una volta raccolto, è trattato entro le 24 ore successive, al fine di preservarne tutte le caratteristiche organolettiche: il risultato è una passata dolce e corposa, ad alto brix e basso indice bostwich, con un ridotto contenuto di sale (solo lo 0,5% del totale), per una passata buona come quella fatta in casa.

Grazie alla cura con cui seleziona e trasforma il pomodoro, **Le Conserve della Nonna nel 2014 è stata la prima azienda industriale ad ottenere dalla Regione Emilia Romagna il riconoscimento "Qualità Controllata".** Il simbolo QC in etichetta, infatti, garantisce che il prodotto sia stato ottenuto con tecniche di produzione integrata che riducono al minimo l'uso di sostanze chimiche di sintesi in campo e con processi produttivi a basso impatto ambientale, **a tutela della salute e dell'ambiente.**

La certificazione di migliore qualità da parte di Altroconsumo dimostra ancora una volta come Le Conserve della Nonna riesca ad integrare la tradizione italiana con l'innovazione tipica della grande industria, per offrire al mercato un prodotto genuino e di alta qualità, riconosciuto dagli stessi consumatori.



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 • www.nonsolobuono.it