



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

Le Conserve della Nonna, storico brand modenese del Gruppo FINI specializzato in conserve di pomodoro, confetture e condimenti a base vegetale, amplia la propria gamma di pesti mescolando in un'ottica di riscoperta ingredienti del passato e della tradizione.

LE CONSERVE DELLA NONNA AMPLIA LA LINEA DEI PESTI

Il brand modenese presenta nuove e sfiziose varianti di pesto, realizzati con materie prime rigorosamente italiane e altamente versatili.

Le Conserve della Nonna e il mondo dei pesti: una storia di passione, ricerca e intuizione che continua a crescere abbracciando le richieste di un segmento in forte espansione nonostante le contrazioni che il mercato sughi ha registrato su ampia scala nell'ultimo anno a causa dell'emergenza Covid.

Lo storico brand nato nel 1973 a Ravarino (MO) e proprietà del Gruppo FINI S.p.A. **ha ampliato** ulteriormente, con buoni riscontri sia in Italia che all'estero, **la propria linea di pesti introducendo tre nuove referenze** che in un'ottica di riscoperta mescolano sapientemente ingredienti del passato e della tradizione.



Dal più semplice al più elaborato, l'ampia gamma di pesti è pensata per soddisfare ogni tipo di palato attraverso ricette uniche, distinte e caratterizzate da un alto grado di versatilità. I pesti de Le Conserve della Nonna si rivelano ideali per differenti occasioni ed espressioni culinarie, per condire ed esaltare ogni tipologia di pasta, accompagnare secondi di carne e di pesce, e infine arricchire sfiziose tartine. Un'ottima scelta per chi cerca prodotti gustosi ma fatti con cura, capaci di rievocare i profumi, i sapori e le abitudini della cucina delle nonne, senza glutine e senza conservanti.

Tra le novità più originali che il marchio modenese propone troviamo il pesto **Cavolo Riccio e Mandorle**, dal sapore deciso e definito, realizzato con cavolo riccio italiano; il **Pesto all'Arrabbiata**, realizzato con pomodori essiccati al sole, una scelta perfetta per caricare di giusta piccantezza la pasta grazie alla presenza del peperoncino calabrese; il **Pesto di rucola italiana e Grana Padano DOP**, dal sapore tradizionale, antico e intenso, ideale per la pasta ma anche per carne, pesce e frittate.



Le nuove referenze arricchiscono una linea variegata, completa e apprezzata dal pubblico. Tra le altre ricette che compongono la gamma ricordiamo il **Pesto Broccoli e Cime di Rapa**: con verdure 100% italiane e un pizzico di peperoncino è la soluzione ideale e veloce per condire e mettere in tavola un classico immortale come le orecchiette o realizzare fantasiose bruschette; il **Pesto alla Genovese**, che racchiude tutto il profumo e il sapore del basilico italiano e si sposa perfettamente con le trofie e molti altri primi piatti italiani; un **Pesto Rosso**, preparato con gustosi pomodori essiccati, pinoli, basilico e ricotta.

La linea inoltre propone il **Trito Aglio, Olio e Peperoncino**, ricetta di grande semplicità ma impregiosita, da ingredienti selezionati come il peperoncino calabrese e l'aglio di Voghiera DOP lavorati dal fresco, un salvacena per eccellenza da tenere sempre in dispensa.



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 Confini, 1583 • 41017 Ravarino (MO) • Amministrazione: Via Albareto, 211 • 41122 Modena • www.nonsolobuono.it