



## COMUNICATO STAMPA

### LA NOTIZIA IN BREVE

Le Conserve della Nonna presenta in ottobre il Pomodoro Lungo d'Emilia, un'eccellenza dal cuore dell'Emilia-Romagna, una varietà speciale selezionata dall'azienda di Modena. Il Pomodoro Lungo d'Emilia cresce in un'area limitata a pochi passi dallo stabilimento e curato da pochi agricoltori selezionati. La raccolta avviene al giusto grado di maturazione e la lavorazione entro poche ore preserva gusto, profumo e freschezza. Polpa soda, grana grossa e dolcezza naturale rendono questo pomodoro ideale per ricette ricche e vellutate. Una filiera tracciata e raccontata attraverso un QR code in etichetta permette di conoscere i luoghi e i volti che lo rendono unico. La gamma comprende Passata 420g, Salsa pronta 330g, Sugo di pomodoro 330g e Sugo al basilico 330g, tutte con un packaging premium: vaso premium, capsula opaca, etichetta elegante con l'illustrazione del pomodoro e dell'agricoltore. Un progetto che unisce innovazione, tradizione e legame con il territorio, per portare sulle tavole italiane un sapore autentico e trasparente.

## LE CONSERVE DELLA NONNA PRESENTA IL PRIMO "POMODORO LUNGO D'EMILIA", L'ECCELLENZA CHE NASCE NEL CUORE DELL'EMILIA-ROMAGNA

*Tradizione, qualità e legame con la terra: la storica azienda di Modena annuncia il lancio di una novità assoluta che porta sulle tavole italiane il frutto di un progetto unico e di una filiera trasparente e tracciabile.*

Il Pomodoro Lungo d'Emilia nasce da una **varietà speciale, selezionata da Le Conserve della Nonna** per ridare spazio al gusto pieno e inconfondibile dei **pomodori di una volta**. La sua **forma allungata, la polpa soda e il sapore dolce e intenso lo rendono perfetto per ottenere preparazioni ricche, profumate e dalla resa straordinaria in cucina.**



Questo pomodoro cresce in **un'area limitata di pochi ettari**, proprio a **ridosso dello stabilimento di lavorazione**. A coltivarlo sono **alcuni agricoltori selezionati**, custodi di un sapere agricolo tramandato da generazioni e impegnati a rispettare i tempi della natura. **La raccolta avviene nel momento perfetto di maturazione**, per preservare tutte le caratteristiche organolettiche del frutto e **la lavorazione avviene entro poche ore**, per non disperdere freschezza e profumo.

Il progetto "Pomodoro Lungo d'Emilia" è una vera storia: attraverso **interviste, video e immagini, Le Conserve della Nonna racconta i volti e le mani che curano ogni pianta**. Il consumatore potrà entrare in questa storia grazie a un **QR code in etichetta** che conduce a un **mini-sito dedicato** con contenuti esclusivi: **i campi, i metodi di coltivazione, la raccolta, la trasformazione e le testimonianze degli agricoltori**. Il Pomodoro Lungo d'Emilia è un **progetto di filiera corta e certificata** che permette di scoprire il percorso del prodotto, dall'origine fino alla lavorazione.

Anche il packaging parla di qualità e artigianalità. La nuova **Passata di Pomodoro Lungo d'Emilia 420g** si distingue per un'immagine premium e raffinata: **vaso elegante** con capsula opaca, **etichetta** dal design pulito, con illustrazione del pomodoro protagonista e dell'agricoltore, il racconto sul retro che introduce alla storia del prodotto, un **QR code** per approfondire l'origine e la lavorazione. Questo approccio fonde estetica e sostanza, sottolineando la cura artigianale con cui ogni confezione viene realizzata. **La linea "Pomodoro Lungo d'Emilia" comprende Passata 420g, Salsa pronta 330g, Sugo di pomodoro 330g, Sugo al basilico 330g**. Ogni referenza custodisce **lo stesso segreto: un pomodoro che nasce e cresce solo nel cuore dell'Emilia**, mantenendo la stessa **attenzione alla materia prima e alla tracciabilità**, offrendo al consumatore la possibilità di portare in cucina il vero sapore dell'Emilia.





## COMUNICATO STAMPA

**Il Pomodoro Lungo d'Emilia è fatto per chi ama cucinare.** La sua dolcezza naturale, l'intensità della polpa e la consistenza vellutata lo rendono **perfetto per i sughi lenti della domenica, per le paste fresche fatte in casa, per le ricette che uniscono famiglia e amici attorno alla tavola.**



Con questo progetto, Le Conserve della Nonna ribadisce il proprio legame con l'Emilia e con i suoi valori: **rispetto per la terra**, con selezione di varietà pregiate e coltivazione in aree limitate, **valorizzazione dei produttori locali** grazie alla collaborazione con agricoltori fidati, una **filiera trasparente** per cui il consumatore sa esattamente da dove viene il pomodoro, **innovazione nella tradizione** con la selezione di una varietà specifica coltivata con tecniche moderne.

*“Con il Pomodoro Lungo d'Emilia vogliamo offrire un prodotto che non sia solo buono, ma che racconti una storia vera*

**– dichiara Lorenza Baretti, Brand Manager di Le Conserve della Nonna** – *“Dietro ogni vaso c'è un pezzo di Emilia, c'è il lavoro di chi coltiva con passione e il nostro impegno per preservare la qualità e la tradizione. È un progetto che parte dalla terra e arriva dritto al cuore dei consumatori”.*

Il Gruppo Fini SpA, società 100% italiana di proprietà di Holding Carisma, è una storica realtà produttiva dell'alimentare. FINI è un marchio di pasta fresca che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Dal 1912 ad oggi l'originaria salumeria-gastronomia di Modena si è trasformata in un moderno pastificio che conta oltre 100 dipendenti ed esporta i suoi prodotti in 30 Paesi nel mondo, sempre all'insegna di tradizione, territorio e qualità. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre passate, 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](http://www.nonsolobuono.it)



UFFICIO STAMPA  
COMMUNICATION & P.R.

- T. +39.051.4450204 - T. +39.051.6233715 - [pressoffice@borderlineagency.com](mailto:pressoffice@borderlineagency.com)  
- MATTEO BARBONI - M. +39.349.6172546 - [m.barboni@borderlineagency.com](mailto:m.barboni@borderlineagency.com)