



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

sottoli e sottaceti confermano la loro forte presenza nelle case italiane, raggiungendo il 74,9% delle famiglie, pari a circa 19 milioni di nuclei. Una categoria che evolve dalla logica della commodity verso prodotti di maggiore qualità gastronomica, identità territoriale e versatilità, trainata anche dalla crescita dell'aperitivo e della convivialità domestica. In questo scenario Le Conserve della Nonna propone una gamma ampia di verdure e specialità della tradizione, realizzate con materie prime prevalentemente italiane e lavorate da fresco, ricette pulite, senza aromi e senza glutine. Dai Carciofi alla contadina ai Pomodori essiccati, dai Pepic Anelli ai Peperoni grigliati, fino a salse, cipolline e caponata, la proposta punta su gusto autentico e praticità d'uso per le nuove occasioni di consumo.

LE CONSERVE DELLA NONNA RILANCIA IL MONDO DEI SOTTOLI E SOTTACETI: PIÙ QUALITÀ, IDENTITÀ TERRITORIALE E NUOVE OCCASIONI DI CONSUMO

La categoria, nelle case di quasi 19 milioni di famiglie italiane, supera la logica della commodity. Con una gamma ampia e ricette ispirate alla tradizione gastronomica, il brand punta su materie prime nazionali, lavorazioni dal fresco, liste ingredienti pulite e prodotti pronti per rispondere alla crescita dell'aperitivo domestico e della convivialità

I sottoli e i sottaceti sempre meno categoria di complemento e sempre più protagonisti delle nuove occasioni di consumo: la categoria raggiunge infatti una penetrazione del **74,9%, pari a circa 19 milioni di famiglie**. (Fonte: FOOD aprile 2026). Un mercato di buone dimensioni, caratterizzato da un'offerta molto articolata e da un elevato numero di referenze, in cui stanno cambiando profondamente anche i criteri di scelta del consumatore, da commodity verso prodotti capaci di esprimere **qualità gastronomica, riconoscibilità, territorialità e caratteristiche distintive**. A sostenere questa evoluzione contribuiscono nuove abitudini di consumo, dalla crescente importanza dell'aperitivo all'accoglienza degli ospiti tra le mura domestiche.

È in questo scenario che **Le Conserve della Nonna** rafforza la propria proposta nel comparto dei vegetali sott'olio e sott'aceto con **una gamma ispirata alla tradizione gastronomica emiliana e italiana, pensata per portare in tavola prodotti pronti da gustare, versatili e adatti a molteplici occasioni**. La diffusione di occasioni di convivialità più informali e lo spostamento verso la cosiddetta snackification stanno favorendo prodotti immediatamente utilizzabili, capaci di combinare praticità e qualità: non più soltanto contorno o accompagnamento, ma ingredienti per tartine, bruschette, pizze, panini, insalate, antipasti, aperitivi e ricette veloci.

La linea comprende, tra le altre referenze, **Carciofi alla contadina, Cipolline in agrodolce e all'Aceto Balsamico di Modena IGP, Pomodori essiccati, Pepic Anelli, Peperoni grigliati, Salsa Contadina nelle versioni fine e grossa, Salsa verde, Olive giganti Bella di Cerignola e Capperi all'aceto**. Una proposta basata prevalentemente su **materie prime italiane e lavorazioni dal fresco, senza conservanti né aromi e con prodotti senza glutine** che interpreta questa richiesta di versatilità. I **Carciofi alla contadina**, ad esempio, sono già tagliati a spicchi e possono essere utilizzati direttamente per antipasti, piatti freddi o accompagnamenti; la **Salsa Contadina Fine** è indicata anche per crostini, tartine e affettati; i **Pomodori essiccati** si prestano a numerose preparazioni mediterranee.





COMUNICATO STAMPA

Il comparto si presenta fortemente frammentato. La **Private Label** rappresenta il **44% della quota volume**, mentre i principali marchi dispongono mediamente di un numero limitato di referenze a scaffale. Anche la pressione promozionale resta relativamente contenuta e stabile, con volumi promozionali compresi indicativamente tra il 25 e il 30%. La sfida si gioca quindi sempre di più sulla capacità di offrire **valore percepito, qualità delle materie prime, ricette riconoscibili e prodotti in grado di rispondere a occasioni di consumo differenti**.

La proposta di **Le Conserve della Nonna** si sviluppa proprio attorno a questi elementi: **verdure prevalentemente italiane e/o lavorate da fresco, ingredienti di origine naturale, ricette pulite, assenza di aromi e prodotti senza glutine**, con l'obiettivo di riproporre un gusto autentico, ispirato alle conserve della tradizione domestica. La gamma comprende numerose specialità, ciascuna caratterizzata da un preciso posizionamento gastronomico.

I **Carciofi alla contadina da 270 grammi** sono realizzati con carciofi 100% italiani, lavorati da fresco e tagliati a spicchi, da filiera controllata dal campo alla produzione, puntando sulla semplicità della ricetta e sulla valorizzazione della materia prima.

I **Pomodori essiccati da 340 grammi** propongono una preparazione a base di pomodori essiccati al sole, conditi con capperi ed erbe aromatiche, distinguendosi per la lista ingredienti essenziale e per l'assenza di aromi aggiunti, ponendosi come soluzione ideale sia per l'antipasto sia per numerose preparazioni di cucina.

La **Salsa Contadina**, disponibile nelle versioni fine e grossa, nasce invece dall'incontro di ortaggi freschi di stagione – tra cui peperone, carota, cipolla e sedano – cotti in aceto e conservati in olio di girasole. L'elevata presenza di verdure e i due differenti tagli ampliano le possibilità di utilizzo, dai crostini agli accompagnamenti più tradizionali.

I **Pepic Anelli da 190 grammi**, con peperoncino 100% italiano lavorato da fresco e tagliato a rondelle ha una texture che offre maggiore versatilità e un impatto visivo più scenografico, ideale per arricchire sughi, pizze, tartine e altre preparazioni.

I **Peperoni grigliati da 270 grammi** valorizzano invece la lavorazione dal fresco e una ricetta senza aromi, con un'alta presenza di peperoni.



Completano la proposta la **Salsa verde da 190 grammi**, condimento della tradizione emiliana a base di prezzemolo, capperi e ortaggi, ideale con i bolliti; le **Cipolline all'Aceto Balsamico di Modena IGP da 290 grammi**, preparate con cipolline borettane italiane lavorate dal fresco; le **Cipolline in agrodolce da 270 grammi**; le **Olive giganti Bella di Cerignola da 290 grammi**; i **Capperi all'aceto da 190 grammi**; le **Cipolle caramellate da 200 grammi**, abbinate all'Aceto Balsamico di Modena IGP e adatte anche come accompagnamento di hamburger e carni; e la **Caponata di melanzane da 200 grammi**, ispirata alla tradizione siciliana e caratterizzata da una consistenza ricca, con melanzane, sedano, cipolle, olive e capperi.

Per **Le Conserve della Nonna**, i sottoli e i sottaceti diventano così un terreno su cui sviluppare una proposta ampia e riconoscibile, capace di valorizzare la qualità gastronomica e di rispondere alle nuove esigenze del mercato con **qualità, identità e versatilità gastronomica**.

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



UFFICIO STAMPA
COMMUNICATION & P.R.

- T. +39.051.4450204 - T. +39.051.6233715 - pressoffice@borderlineagency.com
- M. +39.349.6172546 - m.barboni@borderlineagency.com