



## **“Nuove Tradizioni”, la nuova gamma di ravioli Fini fra storia ed innovazione**

*Sette ricette che reinterpretano ed esaltano alcune delle eccellenze gastronomiche delle regioni italiane*

**Roma, 11 settembre 2023 - Gruppo Fini lancia la nuova linea di pasta fresca ripiena “Nuove Tradizioni”** pensata per stimolare la curiosità del consumatore a tavola. **Sette ricette con gusti ed abbinamenti ricchi e golosi**, che prendono ispirazione dal patrimonio gastronomico regionale italiano.

Fini, brand di pasta fresca con oltre 110 anni di storia, vanta nel suo pastificio in provincia di Modena una produzione di oltre 4 milioni di chilogrammi annui e nel 2022 ha rilanciato la sua gamma di pasta fresca ANTICA BOTTEGA all’insegna del gusto e dell’italianità dei sapori. Ben 11 ricette tipiche della tradizione emiliana e italiana, semplici, genuine e di alta qualità, che racchiudono in sé un profondo legame con il territorio, da cui provengono la gran parte degli ingredienti e delle ricette, e un gusto unico, per deliziare anche i palati più esigenti.

*“Il nostro obiettivo è di portare nella vita di tutti i giorni il gusto dell’autenticità, che per noi vuol dire fare le cose fedeli all’originale, ricercando ciò che è più genuino e naturale possibile, per offrire il gusto vero e riconoscibile dei migliori ingredienti, secondo l’autentico saper fare emiliano che ci contraddistingue”,* ha dichiarato **Luigi Famulari, Chief Marketing Officer del Gruppo Fini.**

### **Le novità del 2023**

Prodotte solo con farine e uova da galline allevate a terra 100% italiane e con le migliori materie prime italiane e DOP/IGP, **sono sette le nuove ricette di ravioli, che Fini propone nel formato grande con ripieno generoso e tipica sfoglia ruvida e porosa.**

Queste ricette reinterpretano e valorizzano alcune delle preparazioni più note e più iconiche del nostro inesauribile patrimonio gastronomico regionale. Si parte con un grande classico della tradizione gastronomica laziale, i **Ravioli Cacio e Pepe** che si ispirano, infatti, alla tradizionale ricetta romana a base di Pecorino Romano DOP e pepe nero, con un risultato finale dal gusto deciso e sorprendente.

Si passa poi ai **Ravioli Salsiccia e Friarielli**, un abbinamento sapiente di ingredienti che si legano in modo da ricreare tutta la complessità del gusto autentico di questa specialità, parte del patrimonio gastronomico campano.

**Sempre dalla ricca e gustosa cucina del Sud, e in particolare siciliana, traggono ispirazione i Ravioli Pesto alla trapanese, che ricreano il famosissimo pesto rosso a base di pomodori, basilico, pecorino Romano DOP e ricotta salata, per un gusto fresco e deciso.**

Ancora abbinamenti golosi di due ingredienti rappresentativi del nostro Paese vengono proposti nei **Ravioli Scamorza e Radicchio**, che uniscono la nota tipica leggermente amara del radicchio rosso 100% italiano con la nota piacevolmente affumicata e la consistenza fondente della scamorza, e nei **Ravioli Speck e Gorgonzola DOP**, dove il Gorgonzola DOP piccante, dalla consistenza morbida e cremosa e dal sapore deciso, incontra la nota piacevolmente speziata e affumicata dello Speck.

Da ricette in forte trend provenienti dal mondo delle pizze gourmet sono stati creati i **Ravioli mortadella, burrata e pistacchio**, e i **Ravioli per gli amanti del formaggio con Taleggio DOP, zucchine e pancetta**.

Inoltre, nuove ricette verranno sviluppate e lanciate ogni anno seguendo i più importanti trend gastronomici.

## **Fini**

Tutto ha inizio nel 1912 in una piccola bottega di Modena. Qui, **Telesforo e Giuditta Fini**, con le mani piene di farina e di sogni, danno forma a una storia dal sapore speciale ricca di genuinità, di passione per la qualità senza compromessi, di tradizioni da rispettare, ma anche da stuzzicare, reinventandosi sempre. Dal 1912 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, ma sempre all'insegna di tradizione, territorio e qualità.