



RASSEGNA STAMPA 2019

- Aprile
- Maggio
- Giugno

Spett.le

Gruppo FINI SpA

Sede sociale:
Via Confine, 1583
41017 Ravarino (MO)

Amministrazione:
Via Albareto, 211
41122 Modena

9 luglio 2019



Sede sociale:
Via Confine, 1583
41017 Ravarino (MO)
Amministrazione:
Via Albareto, Z11
41122 Modena
info@nonsolobuono.it
www.nonsolobuono.it

COMUNICATO STAMPA

La notizia in breve

Le Conserve della Nonna, storico brand modenese specializzato in conserve di pomodoro, confetture e condimenti a base vegetale, arricchisce la sua offerta con una nuova linea di salse pronte altamente versatili e ideali per chi ama una cucina semplice e veloce.

LE CONSERVE DELLA NONNA PRESENTA TRE NUOVE RICETTE DI SALSE PRONTE, DIFFERENTI PER GUSTO E UTILIZZO IN CUCINA

Modernità e tradizione per le tre nuove proposte dello storico brand modenese: una speciale linea di salse pensate per gli amanti della buona cucina casalinga, pronte all'uso e perfette per ogni occasione d'impiego.



Le Conserve della Nonna, realtà produttiva italiana, dal 1973 a Ravarino (Modena), aggiunge tre pratici prodotti alla sua ampia offerta che da sempre rievoca i sapori tipici di una cucina domestica e familiare.

Si tratta di una nuova linea di **salse pronte** - disponibili nelle varianti "**Salsa Emiliana**", "**Salsa Marinara**" e "**Salsa Mediterranea**" - che si distingue per le destinazioni d'uso in cucina dei tre prodotti, rispondendo alle esigenze di un consumatore attento sia al gusto che agli ingredienti di qualità.

Queste tre nuove salse sono perfette sia per i principianti e per chi cerca soluzioni veloci, che per gli appassionati di una cucina più elaborata perché consentono di partire da una base di pomodoro perfetta per la preparazione di **sughi arricchiti, secondi piatti di carne o di pesce e anche la pizza**. Tutte queste salse de Le Conserve della Nonna sono realizzate con **pomodoro proveniente esclusivamente dai terreni dell'Emilia Romagna**, coltivato a basso impatto ambientale e da produzione integrata (con certificazione QC - *Qualità Controllata della Regione Emilia Romagna*) che poi viene sottoposto ad una cottura lenta in boule, secondo il metodo tradizionale. A rendere le salse ancor più fruibili c'è poi l'aggiunta delle diverse spezie e ingredienti:

- Con carota, sedano, basilico e cipolla, la **Salsa Emiliana** può essere impiegata come punto di partenza per la preparazione del ragù o di altri sughi ricettati;
- La **Salsa Marinara**, condita con l'aglio, è l'ingrediente perfetto per i sughi di pesce o per la farcitura della pizza alla marinara;
- Per chi preferisce cimentarsi nei secondi piatti o provare una pasta dal sapore nostrano, il brand ha pensato alla **Salsa Mediterranea** con capperi e origano.

Tutti questi prodotti, confezionati in vaso di vetro da 350gr, sono **gluten free, senza conservanti, coloranti né aromi** e conformi alla cucina vegetariana e vegana.

Con oltre 150 prodotti, la gamma de **Le Conserve della Nonna** spazia dalle **passate**, alle **salse** e ai **sughi**, fino ad arrivare a una vasta scelta di **legumi**, semplici o ricettati, oltre che a deliziose **creme vegetali spalmabili**, alle **confetture** e ai **vegetali sottolio**. Completano il ventaglio dell'offerta anche le composte bilanciate dal punto di vista nutrizionale della linea "Gusto & Equilibrio", quelle biologiche e free from, ovvero rivisitazioni senza allergeni delle tradizionali ricette italiane.

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.



BORDERLINE srl
C.F. e P.I. - 03215951007 | N. A. - 80501070
www.borderlineagency.com

UFFICIO STAMPA
Via Parisio, 16
40137 Bologna (IT)
T. +39.051.4450204
E. +39.051.0130019
press@borderlineagency.com

COMMUNICATION MANAGER & P.R.
MATTEO BARBONI
M. +39.349.6172546
m.barboni@borderlineagency.com



UNA STORIA DA ASSAPORARE.

Sede sociale:
Via Confine, 1583
41017 Ravarino (MO)

Amministrazione:
Via Albareto, Z11
41122 Modena
info@nonsolobuono.it
www.nonsolobuono.it

COMUNICATO STAMPA

La notizia in breve

Una ricerca DOXA commissionata dalla rivista di settore FOOD sulle preferenze dei consumatori in termini d'innovazione premia a sorpresa "I Tortellini prosciutto crudo Parmigiano Reggiano Antica Ricetta 1912" di Fini pasta fresca.

GLI ITALIANI A TAVOLA SCELGONO L'INNOVAZIONE DELLA TRADIZIONE

Come dimostra l'indagine compiuta dall'Istituto DOXA i consumatori premiano i tortellini dell'Antica Ricetta 1912 di Fini e con loro la semplicità e la velocità di portare in tavola un prodotto della tradizione emiliana.

Stando a quanto emerso dalla ricerca DOXA, fra numerose innovazioni del settore pasta, i consumatori **continuano a scegliere la tradizione associandola spontaneamente a valori come qualità, ingredienti e territorio.** L'indagine, è stata condotta a inizio 2019 nell'ambito della 5° edizione del premio **PRODOTTO FOOD 2019**. I risultati hanno evidenziato anche che i Tortellini al prosciutto crudo e Parmigiano Reggiano dell'Antica Ricetta 1912 di Fini sono capaci di mantenere il proprio posizionamento sul mercato grazie alla possibilità che offrono alle persone di gustare un piatto della cucina tipica italiana, ma che si prepara in pochi minuti. Questo prodotto di pasta fresca Fini **si dimostra innovativo pur restando nella tradizione** perché consente ai consumatori in tutta Italia di portare in tavola i piccoli tortellini da brodo annodati, come quelli delle "sfogline" di Modena.

Il **Premio Speciale Consumer**, istituito dalla rivista Food per valorizzare e dare visibilità all'innovazione nel settore Food&Beverage, viene assegnato ai tortellini Fini che risultano conosciuti da 2 intervistati su 3. Nella classifica generale dei 61 prodotti ottengono **la miglior valutazione complessiva** pari a 75.7 (su scala 0-10) rispetto ad una media di 67.5. Eccellenti valutazioni anche rispetto alla **relevance** (l'interesse del consumatore) con una valutazione media di 70.7 rispetto ad una media di 57.5. Tra coloro che hanno provato il prodotto viene apprezzata in particolar modo la qualità del classico tortellino modenese con chiusura annodata e con pasta ruvida trafilata al bronzo, che tiene perfettamente la cottura.

Da Doxa sono state condotte **1.500 interviste** realizzate con metodo CAWI (Computer Assisted Web Interviewing) su un **campione rappresentativo di responsabili acquisti**. Gli intervistati sono stati suddivisi in 10 sottogruppi composti da 150 individui che rispecchiassero la stessa composizione sociodemografica. La prima fase di selezione prevedeva il giudizio del retailer, dell'industria e l'analisi delle performance di vendita tratte dal panel Nielsen e ha visto emergere 61 prodotti su 150 candidati. Per quanto riguarda la successiva valutazione del premio è stato scelto l'indicatore sintetico del gradimento overall. Tra le aree di indagine prese in considerazione dalla ricerca: la conoscenza del prodotto, l'indice di gradimento, la relevance, il packaging, il gusto, la qualità, il contenuto innovativo, la praticità, la comodità e l'attenzione all'ambiente.



BORDERLINE srl
C.F. e P.I.: 03215951207 | N. A.: 80501070
www.borderlineagency.com

UFFICIO STAMPA
Via Parisio, 16
40137 Bologna (IT)
T. +39.051.4450204
E. +39.051.0130019
press@borderlineagency.com

COMMUNICATION MANAGER & P.R.
MATTEO BARBONI
M. +39.349.6172546
m.barboni@borderlineagency.com

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.



Sede sociale:
Via Confine, 1583
41017 Ravarino (MO)
Amministrazione:
Via Albareto, 211
41122 Modena
info@nonsolobuono.it
www.nonsolobuono.it

COMUNICATO STAMPA

La notizia in breve

Le Conserve della Nonna, storico brand modenese specializzato in conserve di pomodoro, confetture e condimenti a base vegetale, arricchisce la sua offerta con un'ampia gamma di pesti adatti ad ogni palato e a qualsiasi tipologia di ricetta.

ARRIVA UNA NUOVA LINEA PESTI DE LE CONSERVE DELLA NONNA

L'azienda modenese presenta nuove sfiziose varianti di pesto, ideali per qualsiasi tipo di preparazione e uniche per genuinità, gusto e corposità.

Le Conserve della Nonna, storico marchio nato nel 1973 a Ravarino (MO), sceglie la prestigiosa vetrina di **Tutto Food** (Milano, 6-9 maggio, **Pad. 5, Stand M 26-28**) per presentare alla platea di consumatori le ultime novità della sua linea di pesti. Per ampliare le possibilità di condimento della pasta e soddisfare palati più curiosi, il brand ha elaborato alcune nuove ricette, da affiancarsi a quelle più tradizionali.



La novità più originale e di stagione che il marchio modenese propone è il **Pesto Peperoni e Anacardi**: una variante dal sapore deciso, impreziosita da una gradevole nota croccante. L'abbinamento più consigliato di questo pesto è con la pasta integrale, sempre più richiesta dal consumatore moderno per le sue proprietà nutritive, ma anche la guarnizione di bruschette di pane nero.

Mentre, il **Pesto Broccoli e Cime di Rapa**, realizzato con verdure 100% italiane e un pizzico di peperoncino, rappresenta la soluzione ideale e veloce per condire le orecchiette.



Tra le versioni più classiche troviamo poi il **Pesto alla Genovese**, che racchiude tutto il profumo e il sapore del basilico e si sposa perfettamente con le trofie e molti altri primi piatti italiani. Inoltre, la gamma di prodotti Le Conserve della Nonna propone un **Pesto Rosso**, preparato con gustosi pomodori essiccati, pinoli, basilico e ricotta e pensato non solo per la pasta, ma anche per accompagnare secondi di carne o di pesce. Sapore tradizionale, ma intenso e sfizioso, anche per la proposta a base di **aglio, olio e peperoncino**, un vero classico della cultura gastronomica italiana, da sempre apprezzato lungo tutta la Penisola.

Spaziando dalle versioni più semplici a quelle più ricercate, i pesti de Le Conserve della Nonna sanno rispondere a tutte le esigenze di consumo di chi è interessato a trovare **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**.

Con oltre 150 prodotti, la gamma de **Le Conserve della Nonna** spazia dalle **passate**, alle **salse** e ai **sughi**, fino ad arrivare a una vasta scelta di **legumi**, semplici o ricettati, oltre che a deliziose **creme vegetali spalmabili**, alle **confetture** e ai **vegetali sottolio**.

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.



BORDERLINE srl
C.F. e P.I. 03215951207 | N. A. 80501070
www.borderlineagency.com

UFFICIO STAMPA
Via Parisio, 16
40137 Bologna (IT)
T. +39.051.4450204
E. +39.051.0130019
press@borderlineagency.com

COMMUNICATION MANAGER & P.R.
MATTEO BARBONI
M. +39.349.6172546
m.barboni@borderlineagency.com



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

Gruppo Fini lancia un concorso a premi on pack sulla linea di prodotti "I Granripieni".

FINI REGALA IL GRANDE CINEMA

Dal 3 maggio al 16 luglio 2019 Fini mette in palio premi giornalieri e ad estrazione finale due week end per assaporare la magica atmosfera di Venezia durante il periodo del Festival del Cinema.



"VINCI IL GRANDE CINEMA, CON I GRANRIPIENI" è il concorso a premi con cui Fini pasta fresca apre le porte del grande cinema invitando tutti i consumatori della linea "I Granripieni" a sfidare la fortuna.

Dal **3 maggio** fino al **16 luglio 2019**, tutti coloro che acquisteranno una confezione de "I Granripieni" Fini troveranno un codice per partecipare e scoprire subito se avranno vinto. Basterà soltanto accedere al sito www.vincilgrandecinema.it, inserire i propri dati e poi il codice riportato nello sticker posizionato sulla confezione del prodotto acquistato.

Ogni giorno verrà estratto un nominativo che si aggiudicherà una **Gift Card Netflix del valore di € 50,00**, per un totale di **75 card** distribuite in tre estrazioni periodiche: il **14 giugno**, il **15 luglio** e il **31 luglio**.

Mentre l'estrazione finale, dedicata a tutti coloro che avranno partecipato al concorso, premierà due fortunate coppie di persone che potranno godersi **l'esperienza unica del week end a Venezia** durante il periodo del Festival del Cinema con **una cena esclusiva presso la terrazza** dello chef internazionale Tino Vettorello.

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 – info@nonsolobuono.it • www.nonsolobuono.it



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

Lo storico marchio Fini vince con la linea "I Granripieni" il premio Eletto Prodotto dell'Anno per la categoria pasta fresca ripiena.

**"I GRANRIPIENI" DI FINI
ELETTI PRODOTTO DELL'ANNO 2019**

Un ulteriore riconoscimento a garanzia dell'altissima qualità di questa gamma di tortellini e ravioli dalla tradizione modenese della pasta fresca.



"I Granripieni" di Fini si aggiudicano **Eletto Prodotto dell'Anno**, il premio all'innovazione basato esclusivamente sul voto dei consumatori. La linea premium, che raccoglie i formati e i ripieni più gustosi della storica azienda modenese nata nel 1912, è stata oggetto nel 2018 di un **riposizionamento nel mercato della pasta fresca puntando sull'eccellenza**. Tortellini e ravioli de "I Granripieni Fini" sono preparati con una sfoglia gialla, fatta con farine 100% italiane, e sono ripieni di ingredienti selezionati della migliore qualità. Le ricette presenti nei ripieni di questa linea sono ricche di sapore e abbracciano la tradizione della cucina italiana. A partire dai più classici tortellini Antica Ricetta 1912 fatti con prosciutto crudo e parmigiano Reggiano, sono protagonisti di questo riconoscimento anche tutti gli altri prodotti della gamma "I Granripieni" come: i Ravioli Patate e Rosmarino e quelli di Salsiccia e Funghi, i Cappelletti Bolognesi con Mortadella e i Tortellini Radicchio e Speck, i Ravioli Ricotta Erbette, i Ravioli Funghi e Provolone e quelli alla Carne.

Il Logo **Eletto Prodotto dell'Anno** è un marchio che **evidenzia eccellenza e innovazione**: la ricerca coinvolge 12.000 consumatori italiani chiamati a votare i loro prodotti preferiti partecipando ad una indagine di mercato online condotta da IRI, importante **istituto di ricerca del settore largo consumo**.

Con una **media del 76,1%** (risultante dalla media tra il dato dell'innovazione percepita e la soddisfazione dei consumatori che hanno provato i prodotti), i "Granripieni" convincono il 93% delle donne e il 94% degli uomini coinvolti, mostrando un forte appeal innovativo per il 59% degli intervistati (60% tra il pubblico femminile e 58% dei consumatori maschili).

Anagraficamente, si ravvisa un forte interesse delle **fasce comprese tra i 15 e i 50 anni**, con delle motivazioni che spaziano dal **gusto all'utilizzo di farine 100% italiane e pasta ruvida**, fino ad arrivare all'autorevolezza e alla **riconoscibilità del brand**.

Il primo motore di soddisfazione nei consumatori intervistati è infatti da rintracciarsi proprio nella **fiducia ispirata dal marchio** (41%), cui fanno seguito il valore del **"made in Italy"** (40%), la vicinanza rispetto ai prodotti di **ricettazione domestica e familiare** (34%) e la giusta scelta delle

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 Felice Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, storica realtà di Ravenna (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 Ravenna (MO) - Amministrazione: Via Albareto, 211 - 41122 Modena - info@nonsolbuono.it - www.nonsolbuono.it



BORDERLINE s.r.l.
c.v. s.p.a. 0203070154 - 0203070154
www.borderlineagency.com

UFFICIO STAMPA
Via Fieschi, 15 - 40137 Bologna (BO)
T. +39 051 449204 - F. +39 051 030309
press@borderlineagency.com

COMMUNICATIONS MANAGER & P.R.
MATTEO BARBONI
M. +39 349 872546
m.barboni@borderlineagency.com



COMUNICATO STAMPA

materie prime e degli abbinamenti (28%). Il gusto del prodotto cattura il 90% degli acquirenti (di cui il 50% con convinzione), mentre la fedeltà alla marca misurata attraverso la ponderazione di tre parametri: la **fiducia**, la **raccomandabilità** e la tendenza al **"riacquisto"**, dà un risultato (71%) **superiore al benchmark** degli altri prodotti del comparto food.

La ricerca svolta da IRI, inoltre, ha evidenziato come la **stragrande maggioranza dei consumatori moderni ricerchi l'affinità del prodotto alle tradizioni di casa**, contestualmente alla genuinità degli ingredienti e della gastronomia made in Italy.

Eletto Prodotto dell'Anno è uno dei premi più conosciuti dai consumatori e dai distributori di tutto il mondo (è diffuso in più di 45 paesi, dove svolge la più importante ricerca sull'innovazione per numero di consumatori coinvolti) e dedicato alle aziende del mercato italiano che propongono prodotti nuovi e innovativi e che soddisfano maggiormente i consumatori. Per ogni categoria merceologica vengono premiati un solo prodotto o una gamma - nel caso di Fini "I Granripieni" - che diventano immediatamente individuabili sullo scaffale del supermercato grazie al logo Eletto Prodotto dell'Anno rosso e bianco che i vincitori hanno diritto di apporre per un intero anno sul fronte del packaging. Per questo essere Eletto Prodotto dell'Anno **garantisce una grande visibilità**, genera atti di acquisto e **rafforza la relazione con i consumatori** fornendo al prodotto rilevanza e differenziazione dai competitor su scaffali sempre più affollati.



BORDERLINE s.r.l.
c.v. s.p.a. 0203070154 - 0203070154
www.borderlineagency.com

UFFICIO STAMPA
Via Fieschi, 15 - 40137 Bologna (BO)
T. +39 051 449204 - F. +39 051 030309
press@borderlineagency.com

COMMUNICATIONS MANAGER & P.R.
MATTEO BARBONI
M. +39 349 872546
m.barboni@borderlineagency.com



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

Il brand Fini Pasta fresca ha portato I Granripieni Radicchio e Speck al Ristorante La Terrazza della Biennale grazie alla collaborazione con lo chef olimpico internazionale Tino Vettorello.

**I GRANRIPIENI FINI A VENEZIA
PER LA RICETTA DEL GRANDE CINEMA**

In anteprima assoluta lo chef Tino Vettorello ha presentato la trasformazione dei tortelli Fini in star del grande schermo, protagonisti di una ricetta che delizierà i Vip del Festival del Cinema.



Martedì 4 giugno, alle ore 11.30, si è tenuta la presentazione ufficiale della "Ricetta del Grande Cinema", frutto della proficua e intensa collaborazione instaurata tra il Gruppo Fini, eccellenza alimentare modenese dal 1912, e lo chef olimpionico di fama internazionale Tino Vettorello, che per l'occasione preparerà ai suoi ospiti, per la prima volta, la speciale ricetta a base dei tortelloni radicchio e speck della linea "I Granripieni Fini" che verrà inserita nel menu del Ristorante della Terrazza della Biennale di Venezia dal 28 agosto al 7 settembre.

Location esclusiva dell'evento l'Aula Magna Silvio Trentin di Ca' Dolfin, che ha ospitato la presentazione del progetto alla stampa, cui è seguito un buffet di assaggio della speciale ricetta offerto dallo Chef Vettorello e dal suo staff, accolto dalla suggestiva cornice del Giardino interno del palazzo. Il rinfresco a base di finger food ha posto sotto i riflettori i Tortelloni radicchio e speck di pasta ripiena Fini. L'ingrediente principe che ha ispirato la creazione dello Chef Vettorello, ricca di colori e gustose guarnizioni.

Ad aprire la conferenza il Direttore Generale del Gruppo Fini Fabio Ferrari, che ha posto l'accento sulla forza della cooperazione con lo Chef Vettorello: "La creatività dello chef Tino Vettorello incontra i prodotti Fini poiché abbiamo in comune la qualità e la volontà di valorizzare gli ingredienti tipici del territorio italiano senza trasformarli troppo. Abbiamo scelto di essere sponsor della Terrazza di Tino Vettorello al Festival del Cinema di Venezia perché si tratta di una location strategica, da sempre vetrina dell'Italia all'estero".

Se Christine Mauracher, Direttrice del Master in cultura del cibo e del vino dell'Università Ca' Foscari di Venezia, ha concentrato l'attenzione sui tre principali driver d'acquisto che influiscono sulle scelte del consumatore moderno (in particolare salute, territorio e esperienze), la Responsabile Marketing di Prodotto Fini Roberta Morini ha illustrato le plusvalenze dei tortelloni scelti da Tino Vettorello e ricordato la limited edition del pack realizzata per l'occasione: "I Granri-

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 1982 ad opera di Tullio Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Norma, storica realtà di Rovato (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 Norma, nell'ampio 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 Rovato (MO) - Amministrazione: Via Albareto, 211 - 41122 Modena - info@nonsoibuooni.it - www.nonsoibuooni.it



BORDERLINE s.r.l.
via G. Cesarelli, 1/A - 40137 Bologna (BO)
www.borderlineagency.com

UFFICIO STAMPA
via F. Testi, 16 - 40137 Bologna (BO)
T. +39 051 4450204 - F. +39 051 030309
press@borderlineagency.com

COMMUNICATION MANAGER & P.R.
MATTED BARBONI
M. +39 349 8972540
m.barboni@borderlineagency.com



UNICATO STAMPA

pieni Radicchio e Speck sono una delle referenze che vendiamo per la maggiore dopo il tortellino tradizionale e che il consumatore ci riconosce come prodotto di qualità in tutta Italia. Abbiamo mantenuto la forma tipica di origine emiliana: un tortellone annodato con lembi di pasta trafilata al bronzo sovrapposti nella parte anteriore. Gli ingredienti del ripieno, radicchio e speck, rappresentano un abbinamento vincente, per via del gusto dolce e amaro del radicchio con la nota di affumicatura finale. Abbiamo voluto cogliere l'occasione della collaborazione con la Terrazza di Tino Vettorello a Venezia per attribuire un nuovo ruolo a questo prodotto d'eccellenza e la cui confezione speciale vuole essere un omaggio alla cornice di questa splendida città. Nel retro etichetta viene puntualmente riproposta la ricetta ideale dallo chef Tino Vettorello per permettere al consumatore di replicare nella propria quotidianità questo abbinamento originale.

Tino Vettorello, vero e proprio artista del gusto e architetto del piatto, si è sbilanciato invece sulla filosofia del suo cucinare: "La cucina è una passione, è amore. Compito dello Chef è esaltare le materie prime che devono rigorosamente essere di prima qualità per emozionare chi le degusterà. Questo è quello che voglio trasmettere a chi assaggerà la ricetta che sto realizzando per il Gruppo Fini".

Forse della qualità elevata dei prodotti utilizzati e dell'uso calibrato degli ingredienti presenti in menu, lo Chef è noto per sprigionare tutta la sua fantasia al cospetto di sportivi d'eccellenza e celebrità del Festival di Venezia: memorabili le portate più celebri a firma dello Chef, l'"Orata Sperirolata" realizzata in onore di Vasco Rossi e il "Rembo alla Clooney".



L'obiettivo della partnership tra l'azienda modenese e lo Chef Tino Vettorello è quello di condividere con i propri consumatori una ricetta esclusiva, degustata dalle star durante il Festival e impreziosita dal tocco unico di un professionista della grande tradizione gastronomica italiana. Il Gruppo Fini ha scelto di intrecciare la riconoscibilità e affidabilità dei proprio brand Fini pasta fresca ad un evento di risonanza e prestigio internazionali: capace di esportare la qualità e la genuinità delle eccellenze nostrane in tutto il mondo.



Limited edition anche per il pack del prodotto presente a scaffale nei banchi della Gdo: da giugno a settembre gli Special Pack Tortelloni Radicchio e Speck riporteranno sulla confezione il bollino «LA RICETTA DEL GRANDE CINEMA» di Vettorello e, sulla retro-etichetta, il dettaglio della ricetta ripercorsa proprio dal suo ideatore, che riesce a preservare sapientemente la centralità del gusto dei tortelloni Fini mischiando con la freschezza della nuvola e il profumo dei fiori, senza rinunciare al valore aggiunto della marinatura della cipolla a base di garofano, anice, cannella e ginepro. Fiori e gocce di lampone a decorare il tutto, in un perfetto dosaggio tra materie prime di ottimo livello e amore per il nuovo nella cura della tradizione, come vuole la filosofia di Fini.



BORDERLINE s.r.l.
via G. Cesarelli, 1/A - 40137 Bologna (BO)
www.borderlineagency.com

UFFICIO STAMPA
via F. Testi, 16 - 40137 Bologna (BO)
T. +39 051 4450204 - F. +39 051 030309
press@borderlineagency.com

COMMUNICATION MANAGER & P.R.
MATTED BARBONI
M. +39 349 8972540
m.barboni@borderlineagency.com

Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni a
carattere
temporaneo.

Le Conserve della Nonna presenta tre nuove ricette di salse pronte, differenti per gusto e utilizzo in cucina

12/apr/2019 14:30:14 Borderline Agency [Contatta l'autore](#)

Modernità e tradizione per le tre nuove proposte dello storico brand modenese: una speciale linea di salse pensate per gli amanti della buona cucina casalinga, pronte all'uso e perfette per ogni occasione d'impiego.

Le Conserve della Nonna, realtà produttiva italiana, dal 1973 a Ravarino (Modena), aggiunge tre pratici prodotti alla sua ampia offerta che da sempre rievoca i sapori tipici di una cucina domestica e familiare.

Si tratta di una nuova linea di **salse pronte** – disponibili nelle varianti “**Salsa Emiliana**”, “**Salsa Marinara**” e “**Salsa Mediterranea**” – che si distingue per le destinazioni d'uso in cucina dei tre prodotti, rispondendo alle esigenze di un consumatore attento sia al gusto che agli ingredienti di qualità.

Queste tre nuove salse sono perfette sia per i principianti e per chi cerca soluzioni veloci, che per gli appassionati di una cucina più elaborata perché consentono di partire da una base di pomodoro perfetta per la preparazione di **sughi arricchiti, secondi piatti di carne o di pesce e anche la pizza**.

Tutte queste salse de **Le Conserve della Nonna** sono realizzate con **pomodoro proveniente esclusivamente dai terreni dell'Emilia Romagna**, coltivato a basso impatto ambientale e da produzione integrata (con certificazione QC - Qualità Controllata della Regione Emilia Romagna) che poi viene sottoposto ad una cottura lenta in boule, secondo il metodo tradizionale. A rendere le salse ancor più fruibili c'è poi l'aggiunta delle diverse spezie e ingredienti:

- Con carota, sedano, basilico e cipolla, la **Salsa Emiliana** può essere impiegata come punto di partenza per la preparazione del ragù o di altri sughi ricettati;
- La **Salsa Marinara**, condita con l'aglio, è l'ingrediente perfetto per i sughi di pesce o per la farcitura della pizza alla marinara;
- Per chi preferisce cimentarsi nei secondi piatti o provare una pasta dal sapore nostrano, il brand ha pensato alla **Salsa Mediterranea** con capperi e origano.

Tutti questi prodotti, confezionati in vaso di vetro da 350gr, sono **gluten free, senza conservanti, coloranti né aromi** e conformi alla cucina vegetariana e vegana.

Con oltre 150 prodotti, la gamma de **Le Conserve della Nonna** spazia dalle **passate**, alle **salse** e ai **sughi**, fino ad arrivare a una vasta scelta di **legumi**, semplici o ricettati, oltre che a deliziose **creme vegetali spalmabili**, alle **confetture** e ai **vegetali sottolio**.

Completano il ventaglio dell'offerta anche le composte bilanciate dal punto di vista nutrizionale della linea “Gusto & Equilibrio”, quelle biologiche e free from, ovvero rivisitazioni senza allergeni delle tradizionali ricette italiane.

www.nonsolobuono.it

Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni a
carattere
temporaneo.

Eletto Prodotto dell'Anno a "I Granripieni" di Fini

12/apr/2019 15:02:28 Borderline Agency [Contatta l'autore](#)

Un ulteriore riconoscimento a garanzia dell'altissima qualità di questa gamma di tortellini e ravioli dalla tradizione modenese della pasta fresca.

"I Granripieni" di Fini si aggiudicano **Eletto Prodotto dell'Anno**, il premio all'Innovazione basato esclusivamente sul voto dei consumatori. La linea premium, che raccoglie i formati e i ripieni più gustosi della storica azienda modenese nata nel 1912, è stata oggetto nel 2018 di un **riposizionamento nel mercato della pasta fresca puntando sull'eccellenza**. Tortellini e ravioli de "I Granripieni Fini" sono preparati con una sfoglia gialla e ruvida trafilata al bronzo e fatta con farine 100% italiane e ripieni di ingredienti selezionati della migliore qualità. Le ricette presenti nei ripieni di questa linea sono ricche di sapore e abbracciano la tradizione della cucina italiana. A partire dai più classici tortellini Antica Ricetta 1912 fatti con prosciutto crudo e parmigiano Reggiano, sono protagonisti di questo riconoscimento anche tutti gli altri prodotti della gamma "I Granripieni" come: i Ravioli Patate e Rosmarino e quelli di Salsiccia e Funghi, i Cappelletti Bolognesi con Mortadella e i Tortelloni Radicchio e Speck, i Ravioli Ricotta Erbette, i Ravioli Funghi e Provolone e quelli alla Carne.

Eletto Prodotto dell'Anno è un **marchio che evidenzia eccellenza e innovazione**, la ricerca coinvolge 12.000 consumatori italiani chiamati a votare i loro prodotti preferiti partecipando ad una indagine di mercato online condotta da **IRI, importante istituto di ricerca del settore largo consumo**. Si tratta di uno dei premi più conosciuti dai clienti in GDO e diffuso in 40 paesi del mondo. Le parole d'ordine che guidano la scelta di Eletto Prodotto dell'Anno sono **innovazione e soddisfazione**: il riconoscimento è infatti dedicato alle aziende del mercato italiano che propongono prodotti nuovi e che appagano maggiormente i consumatori. Per ogni categoria merceologica viene selezionato un solo prodotto o gamma - nel caso di Fini "I Granripieni" - che diventa immediatamente individuabile sullo scaffale del supermercato grazie al logo Eletto Prodotto dell'Anno rosso e bianco che i vincitori hanno diritto di apporre per un intero anno sul fronte del packaging. Per questo essere Eletto Prodotto dell'Anno **garantisce una grande visibilità**, genera atti di acquisto e riacquisto e **rafforza la relazione con i consumatori** fornendo al prodotto rilevanza e differenziazione dai competitor su scaffali sempre più affollati.

www.nonsolobuono.it

Le Conserve della Nonna presenta tre nuove ricette di salse pronte, differenti per gusto e utilizzo in cucina

Modernità e tradizione per le tre nuove proposte dello storico brand modenese: una speciale linea di salse pensate per gli amanti della buona cucina casalinga, pronte all'uso e perfette per ogni occasione d'impiego.

Bologna, 12/04/2019 - 15:55 ([informazione.it - comunicati stampa - cibi e bevande](#)) Le Conserve della Nonna, realtà produttiva italiana, dal 1973 a **Ravario** (Modena), aggiunge tre pratici prodotti alla sua ampia offerta che da sempre rievoca i sapori tipici di una cucina domestica e familiare. Si tratta di una nuova linea di salse pronte - disponibili nelle varianti "Salsa Emiliana", "Salsa Marinara" e "Salsa Mediterranea" - che si distingue per le destinazioni d'uso in cucina dei tre prodotti, rispondendo alle esigenze di un consumatore attento sia al gusto che agli ingredienti di qualità.

Queste tre nuove salse sono perfette sia per i principianti e per chi cerca soluzioni veloci, che per gli appassionati di una cucina più elaborata perché consentono di partire da una base di **pomodoro** perfetta per la preparazione di **sughi arricchiti**, **secondi piatti di carne o di pesce** e anche la pizza.



Tutte queste salse de Le Conserve della Nonna sono realizzate con **pomodoro** proveniente esclusivamente dai terreni dell'Emilia Romagna, coltivato a basso impatto ambientale e da produzione integrata (con certificazione QC - Qualità Controllata della Regione Emilia Romagna) che poi viene sottoposto ad una cottura lenta in boule, secondo il metodo tradizionale. A rendere le salse ancor più fruibili c'è poi l'aggiunta delle diverse spezie e ingredienti:

- Con carota, **sedano**, **basilico** e **cipolla**, la Salsa Emiliana può essere impiegata come punto di partenza per la preparazione del ragù o di altri sughi ricettati;
- La Salsa Marinara, condita con l'aglio, è l'ingrediente perfetto per i sughi di pesce o per la farcitura della pizza alla marinara;
- Per chi preferisce cimentarsi nei secondi piatti o provare una pasta dal sapore nostrano, il brand ha pensato alla Salsa Mediterranea con **capperi** e **origano**.

Tutti questi prodotti, confezionati in vaso di vetro da 350gr, sono **gluten free**, **senza conservanti**, **coloranti né aromi** e conformi alla cucina vegetariana e vegana.

Con oltre 150 prodotti, la gamma de Le Conserve della Nonna spazia dalle passate, alle salse e ai sughi, fino ad arrivare a una vasta scelta di **legumi**, semplici o ricettati, oltre che a deliziose **creme vegetali spalmabili**, alle **confetture** e ai **vegetali sottolio**. Completano il ventaglio dell'offerta anche le composte bilanciate dal punto di vista nutrizionale della linea "Gusto & Equilibrio", quelle biologiche e free from, ovvero rivisitazioni senza allergeni delle tradizionali ricette italiane.

Per maggiori informazioni

Sito Web

<http://www.nonsolobuono.it>

Ufficio Stampa

Matteo Barboni

[Borderline Srl](#) ([Leggi tutti i comunicati](#))

via Parisio 16

40137 Bologna

borderline@borderlineagency.com

Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni a
carattere
temporaneo.

Eletto Prodotto dell'Anno a "I Granripieni" di Fini

Un ulteriore riconoscimento a garanzia dell'altissima qualità di questa gamma di tortellini e ravioli dalla tradizione modenese della pasta fresca.

Bologna, 12/04/2019 - 15:50 ([informazione.it - comunicati stampa - cibi e bevande](#)) "I Granripieni" di Fini si aggiudicano Eletto Prodotto dell'Anno, il premio all'Innovazione basato esclusivamente sul voto dei consumatori. La linea premium, che raccoglie i formati e i ripieni più gustosi della storica azienda modenese nata nel 1912, è stata oggetto nel 2018 di un riposizionamento nel mercato della pasta fresca puntando sull'eccellenza. Tortellini e ravioli de "I Granripieni Fini" sono preparati con una sfoglia gialla e ruvida trafilata al bronzo e fatta con farine 100% italiane e ripieni di ingredienti selezionati della migliore qualità.

Le ricette presenti nei ripieni di questa linea sono ricche di sapore e abbracciano la tradizione della cucina italiana. A partire dai più classici tortellini Antica Ricetta 1912 fatti con prosciutto crudo e parmigiano Reggiano, sono protagonisti di questo riconoscimento anche tutti gli altri prodotti della gamma "I Granripieni" come: i Ravioli Patate e Rosmarino e quelli di Salsiccia e Funghi, i Cappelletti Bolognesi con Mortadella e i Tortelloni Radicchio e Speck, i Ravioli Ricotta Erbette, i Ravioli Funghi e Provolone e quelli alla Carne.



Eletto Prodotto dell'Anno è un marchio che evidenzia eccellenza e innovazione, la ricerca coinvolge 12.000 consumatori italiani chiamati a votare i loro prodotti preferiti partecipando ad una indagine di mercato online condotta da IRI, importante istituto di ricerca del settore largo consumo. Si tratta di uno dei premi più conosciuti dai clienti in GDO e diffuso in 40 paesi del mondo. Le parole d'ordine che guidano la scelta di Eletto Prodotto dell'Anno sono **innovazione** e **soddisfazione**: il riconoscimento è infatti dedicato alle aziende del mercato italiano che propongono prodotti nuovi e che appagano maggiormente i consumatori. Per ogni categoria merceologica viene selezionato un solo prodotto o gamma - nel caso di Fini "I Granripieni" - che diventa immediatamente individuabile sullo scaffale del supermercato grazie al logo Eletto Prodotto dell'Anno rosso e bianco che i vincitori hanno diritto di apporre per un intero anno sul fronte del packaging. Per questo essere Eletto Prodotto dell'Anno **garantisce una grande visibilità**, genera atti di acquisto e riacquisto e **rafforza la relazione con i consumatori** fornendo al prodotto rilevanza e differenziazione dai competitor su scaffali sempre più affollati.

Per maggiori informazioni

Sito Web

<http://www.nonsolobuono.it>

Ufficio Stampa

Matteo Barboni

[Borderline Srl \(Leggi tutti i comunicati\)](#)

via Parisio 16

40137 Bologna

borderline@borderlineagency.com

Alcuni link potrebbero risultare non attivi in quanto pubblicazioni a carattere temporaneo.

Le Conserve della Nonna presenta tre nuove ricette di salse pronte, differenti per gusto e utilizzo in cucina

Pubblicata da: [Borderline](#) Venerdì, 12 Aprile 2019 | 1 lettura

Modernità e tradizione per le tre nuove proposte dello storico brand modenese: una speciale linea di salse pensate per gli amanti della buona cucina casalinga, pronte all'uso e perfette per ogni occasione d'impiego.



Le Conserve della Nonna, realtà produttiva italiana, dal 1973 a Ravarino (Modena), aggiunge tre pratici prodotti alla sua ampia offerta che da sempre rievoca i sapori tipici di una cucina domestica e familiare.

Si tratta di una nuova linea di **salse pronte** – disponibili nelle varianti **"Salsa Emiliana"**, **"Salsa Marinara"** e **"Salsa Mediterranea"** – che si distingue per le destinazioni d'uso in cucina dei tre prodotti, rispondendo alle esigenze di un consumatore attento sia al gusto che agli ingredienti di qualità.

Queste tre nuove salse sono perfette sia per i principianti e per chi cerca soluzioni veloci, che per gli appassionati di una cucina più elaborata perché consentono di partire da una base di pomodoro perfetta per la preparazione

di sughi arricchiti, secondi piatti di carne o di pesce e anche la pizza.

Tutte queste salse de Le Conserve della Nonna sono realizzate con **pomodoro proveniente esclusivamente dai terreni dell'Emilia Romagna**, coltivato a basso impatto ambientale e da produzione integrata (con certificazione QC - Qualità Controllata della Regione Emilia Romagna) che poi viene sottoposto ad una cottura lenta in boule, secondo il metodo tradizionale. A rendere le salse ancor più fruibili c'è poi l'aggiunta delle diverse spezie e ingredienti:

- Con carota, sedano, basilico e cipolla, la **Salsa Emiliana** può essere impiegata come punto di partenza per la preparazione del ragù o di altri sughi ricettati;
- La **Salsa Marinara**, condita con l'aglio, è l'ingrediente perfetto per i sughi di pesce o per la farcitura della pizza alla marinara;
- Per chi preferisce cimentarsi nei secondi piatti o provare una pasta dal sapore nostrano, il brand ha pensato alla **Salsa Mediterranea** con capperi e origano.

Tutti questi prodotti, confezionati in vaso di vetro da 350gr, sono **gluten free, senza conservanti, coloranti né aromi** e conformi alla cucina vegetariana e vegana.

Con oltre 150 prodotti, la gamma de **Le Conserve della Nonna** spazia dalle **passate**, alle **salse** e ai **sughi**, fino ad arrivare a una vasta scelta di **legumi**, semplici o ricettati, oltre che a deliziose **creme vegetali spalmabili**, alle **confetture** e ai **vegetali sottolio**. Completano il ventaglio dell'offerta anche le composte bilanciate dal punto di vista nutrizionale della linea "Gusto & Equilibrio", quelle biologiche e free from, ovvero rivisitazioni senza allergeni delle tradizionali ricette italiane.

www.nonsolobuono.it

Alcuni link potrebbero risultare non attivi in quanto pubblicazioni a carattere temporaneo.

Eletto Prodotto dell'Anno a "I Granripieni" di Fini

Publicata da: [Borderline](#) Venerdì, 12 Aprile 2019 | 1 lettura



Un ulteriore riconoscimento a garanzia dell'altissima qualità di questa gamma di tortellini e ravioli dalla tradizione modenese della pasta fresca.

"I Granripieni" di Fini si aggiudicano **Eletto Prodotto dell'Anno**, il premio all'Innovazione basato esclusivamente sul voto dei consumatori. La linea premium, che raccoglie i formati e i ripieni più gustosi della storica azienda modenese nata nel 1912, è stata oggetto nel 2018 di un **riposizionamento nel mercato della pasta fresca puntando sull'eccellenza**. Tortellini e ravioli de "I Granripieni Fini" sono preparati con una sfoglia gialla e ruvida trafilata al bronzo e fatta con farine 100% italiane e ripieni di ingredienti selezionati della migliore qualità. Le ricette presenti nei ripieni di questa linea sono ricche di sapore e abbracciano la tradizione della cucina italiana. A partire dai più classici tortellini Antica Ricetta 1912 fatti con prosciutto crudo e parmigiano Reggiano, sono protagonisti di questo riconoscimento anche tutti gli altri prodotti della gamma "I Granripieni" come: i Ravioli Patate e Rosmarino e quelli di Salsiccia e Funghi, i Cappelletti Bolognesi con Mortadella e i Tortelloni Radicchio e Speck, i Ravioli Ricotta Erbette, i Ravioli Funghi e Provolone e quelli alla Carne.

Eletto Prodotto dell'Anno è un marchio che evidenzia eccellenza e innovazione, la ricerca coinvolge 12.000 consumatori italiani chiamati a votare i loro prodotti preferiti partecipando ad una indagine di mercato online condotta da **IRI, importante istituto di ricerca del settore largo consumo**. Si tratta di uno dei premi più conosciuti dai clienti in GDO e diffuso in 40 paesi del mondo. Le parole d'ordine che guidano la scelta di Eletto Prodotto dell'Anno sono **innovazione e soddisfazione**: il riconoscimento è infatti dedicato alle aziende del mercato italiano che propongono prodotti nuovi e che appagano maggiormente i consumatori. Per ogni categoria merceologica viene selezionato un solo prodotto o gamma - nel caso di Fini "I Granripieni" - che diventa immediatamente individuabile sullo scaffale del supermercato grazie al logo Eletto Prodotto dell'Anno rosso e bianco che i vincitori hanno diritto di apporre per un intero anno sul fronte del packaging. Per questo essere Eletto Prodotto dell'Anno **garantisce una grande visibilità**, genera atti di acquisto e riacquisto e **rafforza la relazione con i consumatori** fornendo al prodotto rilevanza e differenziazione dai competitor su scaffali sempre più affollati.

www.nonsolobuono.it

Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni a
carattere
temporaneo.

JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Comunicati generici Le Conserve della Nonna presenta tre ricette di salse pronte, differenti per gusto e uso in cucina

Le Conserve della Nonna presenta tre ricette di salse pronte, differenti per gusto e uso in cucina

12 Apr 2019 | Comunicati generici · Fiere ed Eventi · Mangiare · Prodotti

Tags: cibus connect · gluten free · Gruppo Fini · Le Conserve della Nonna · pomodoro emiliano · salsa emiliana · salsa marinara · salsa mediterranea · salse pronte · senza aromi · senza conservanti

Modernità e tradizione per le tre nuove proposte dello storico brand modenese: una speciale linea di salse pensate per gli amanti della buona cucina casalinga, pronte all'uso e perfette per ogni occasione d'impiego.

Le Conserve della Nonna, realtà produttiva italiana, dal 1973 a Ravarino (Modena), aggiunge tre pratici prodotti alla sua ampia offerta che da sempre rievoca i sapori tipici di una cucina domestica e familiare.

Si tratta di una nuova linea di **salse pronte** – disponibili nelle varianti **"Salsa Emiliana"**, **"Salsa Marinara"** e **"Salsa Mediterranea"** – che si distingue per le destinazioni d'uso in cucina dei tre prodotti, rispondendo alle esigenze di un consumatore attento sia al gusto che agli ingredienti di qualità.

Queste tre nuove salse sono perfette sia per i principianti e per chi cerca soluzioni veloci, che per gli appassionati di una cucina più elaborata perché consentono di partire da una base di pomodoro perfetta per la preparazione di **sughi arricchiti, secondi piatti di carne o di pesce e anche la pizza**.

Tutte queste salse de Le Conserve della Nonna sono realizzate con **pomodoro proveniente esclusivamente dai terreni dell'Emilia Romagna**, coltivato a basso impatto ambientale e da produzione integrata (con certificazione QC – *Qualità Controllata della Regione Emilia Romagna*) che poi viene sottoposto ad una cottura lenta in boule, secondo il metodo tradizionale. A rendere le salse ancor più fruibili c'è poi l'aggiunta delle diverse spezie e ingredienti:

- Con carota, sedano, basilico e cipolla, la **Salsa Emiliana** può essere impiegata come punto di partenza per la preparazione del ragù o di altri sughi ricettati;
- La **Salsa Marinara**, condita con l'aglio, è l'ingrediente perfetto per i sughi di pesce o per la farcitura della pizza alla marinara;
- Per chi preferisce cimentarsi nei secondi piatti o provare una pasta dal sapore nostrano, il brand ha pensato alla **Salsa Mediterranea** con capperi e origano.

Tutti questi prodotti, confezionati in vaso di vetro da 350gr, sono **gluten free, senza conservanti, coloranti né aromi** e conformi alla cucina vegetariana e vegana.

Con oltre 150 prodotti, la gamma de **Le Conserve della Nonna** spazia dalle **passate**, alle **salse** e ai **sughi**, fino ad arrivare a una vasta scelta di **legumi**, semplici o ricettati, oltre che a deliziose **creme vegetali spalmabili**, alle **confetture** e ai **vegetali sottolio**. Completano il ventaglio dell'offerta anche le composte bilanciate dal punto di vista nutrizionale della linea "Gusto & Equilibrio", quelle biologiche e free from, ovvero rivisitazioni senza allergeni delle tradizionali ricette italiane.

www.nonsolobuono.it

Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni a
carattere
temporaneo.

JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Comunicati generici > Eletto Prodotto dell'Anno a "I Granripieni" di Fini >

Eletto Prodotto dell'Anno a "I Granripieni" di Fini

12 Apr 2019 | Comunicati generici · Fiere ed Eventi · Mangiare · Prodotti

Tags: Eletto Prodotto dell'Anno · Fini · Gruppo Fini · I Granripieni · innovazione · IRI · Le
Conservas della Nonna · pasta fresca · pasta fresca ripiena

Un ulteriore riconoscimento a garanzia dell'altissima qualità di questa gamma di tortellini e ravioli dalla tradizione modenese della pasta fresca.

"I Granripieni" di Fini si aggiudicano **Eletto Prodotto dell'Anno**, il premio all'Innovazione basato esclusivamente sul voto dei consumatori. La linea premium, che raccoglie i formati e i ripieni più gustosi della storica azienda modenese nata nel 1912, è stata oggetto nel

2018 di un **riposizionamento nel mercato della pasta fresca puntando sull'eccellenza**. Tortellini e ravioli de "I Granripieni Fini" sono preparati con una sfoglia gialla e ruvida trafileta al bronzo e fatta con farine 100% italiane e ripieni di ingredienti selezionati della migliore qualità. Le ricette presenti nei ripieni di questa linea sono ricche di sapore e abbracciano la tradizione della cucina italiana. A partire dai più classici tortellini Antica Ricetta 1912 fatti con prosciutto crudo e parmigiano Reggiano, sono protagonisti di questo riconoscimento anche tutti gli altri prodotti della gamma "I Granripieni" come: i Ravioli Patate e Rosmarino e quelli di Salsiccia e Funghi, i Cappelletti Bolognesi con Mortadella e i Tortelloni Radicchio e Speck, i Ravioli Ricotta Erbette, i Ravioli Funghi e Provolone e quelli alla Carne.

Eletto Prodotto dell'Anno è un marchio che evidenzia **eccellenza e innovazione**, la ricerca coinvolge 12.000 consumatori italiani chiamati a votare i loro prodotti preferiti partecipando ad una indagine di mercato online condotta da IRI, **importante istituto di ricerca del settore largo consumo**. Si tratta di uno dei premi più conosciuti dai clienti in GDO e diffuso in 40 paesi del mondo. Le parole d'ordine che guidano la scelta di Eletto Prodotto dell'Anno sono **innovazione e soddisfazione**: il riconoscimento è infatti dedicato alle aziende del mercato italiano che propongono prodotti nuovi e che appagano maggiormente i consumatori. Per ogni categoria merceologica viene selezionato un solo prodotto o gamma - nel caso di Fini "I Granripieni" - che diventa immediatamente individuabile sullo scaffale del supermercato grazie al logo Eletto Prodotto dell'Anno rosso e bianco che i vincitori hanno diritto di apporre per un intero anno sul fronte del packaging. Per questo essere Eletto Prodotto dell'Anno **garantisce una grande visibilità**, genera atti di acquisto e riacquisto e **rafforza la relazione con i consumatori** fornendo al prodotto rilevanza e differenziazione dai competitor su scaffali sempre più affollati.

www.nonsolobuono.it

Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni a
carattere
temporaneo.

ARTICLE-MARKETING.EU

article marketing & press release

• HOME • CHI SIAMO ▾ • COME PUBBLICARE? ▾ • LOGIN •

Le Conserve della Nonna presenta tre nuove ricette di salse pronte, differenti per gusto e utilizzo in cucina

by Borderline Agency | 12 Aprile 2019 | in Aziende, Comunicati stampa, Eventi, Prodotti | 0 | 0

Modernità e tradizione per le tre nuove proposte dello storico brand modenese: una speciale linea di salse pensate per gli amanti della buona cucina casalinga, pronte all'uso e perfette per ogni occasione d'impiego.

Le Conserve della Nonna, realtà produttiva italiana, dal 1973 a Ravarino (Modena), aggiunge tre pratici prodotti alla sua ampia offerta che da sempre rievoca i sapori tipici di una cucina domestica e familiare.

Si tratta di una nuova linea di **salse pronte** – disponibili nelle varianti **"Salsa Emiliana"**, **"Salsa Marinara"** e **"Salsa Mediterranea"** – che si distingue per le destinazioni d'uso in cucina dei tre prodotti, rispondendo alle esigenze di un consumatore attento sia al gusto che agli ingredienti di qualità.

Queste tre nuove salse sono perfette sia per i principianti e per chi cerca soluzioni veloci, che per gli appassionati di una cucina più elaborata perché consentono di partire da una base di pomodoro perfetta per la preparazione di **sughi arricchiti, secondi piatti di carne o di pesce e anche la pizza**.

Tutte queste salse de Le Conserve della Nonna sono realizzate con **pomodoro proveniente esclusivamente dai terreni dell'Emilia Romagna**, coltivato a basso impatto ambientale e da produzione integrata (con certificazione QC – *Qualità Controllata della Regione Emilia Romagna*) che poi viene sottoposto ad una cottura lenta in boule, secondo il metodo tradizionale. A rendere le salse ancor più fruibili c'è poi l'aggiunta delle diverse spezie e ingredienti:

- Con carota, sedano, basilico e cipolla, la **Salsa Emiliana** può essere impiegata come punto di partenza per la preparazione del ragù o di altri sughi ricettati;
- La **Salsa Marinara**, condita con l'aglio, è l'ingrediente perfetto per i sughi di pesce o per la farcitura della pizza alla marinara;
- Per chi preferisce cimentarsi nei secondi piatti o provare una pasta dal sapore nostrano, il brand ha pensato alla **Salsa Mediterranea** con capperi e origano.

Tutti questi prodotti, confezionati in vaso di vetro da 350gr, sono **gluten free, senza conservanti, coloranti né aromi** e conformi alla cucina vegetariana e vegana.

Con oltre 150 prodotti, la gamma de **Le Conserve della Nonna** spazia dalle **passate**, alle **salse** e ai **sughi**, fino ad arrivare a una vasta scelta di **legumi**, semplici o ricettati, oltre che a deliziose **creme vegetali spalmabili**, alle **confetture** e ai **vegetali sottolio**. Completano il ventaglio dell'offerta anche le composte bilanciate dal punto di vista nutrizionale della linea "Gusto & Equilibrio", quelle biologiche e free from, ovvero rivisitazioni senza allergeni delle tradizionali ricette italiane.

www.nonsolobuono.it

Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni a
carattere
temporaneo.

ARTICLE-MARKETING.EU

article marketing & press release

• HOME • CHI SIAMO ▾ • COME PUBBLICARE? ▾ • LOGIN •

Eletto Prodotto dell'Anno a "I Granripieni" di Fini

by Borderline Agency | 12 Aprile 2019 | in Aziende, Comunicati stampa, Eventi, Marketing, Prodotti | 0 | 0

Un ulteriore riconoscimento a garanzia dell'altissima qualità di questa gamma di tortellini e ravioli dalla tradizione modenese della pasta fresca.

"I Granripieni" di Fini si aggiudicano **Eletto Prodotto dell'Anno**, il premio all'Innovazione basato esclusivamente sul voto dei consumatori. La linea premium, che raccoglie i formati e i ripieni più gustosi della storica azienda modenese nata nel 1912, è stata oggetto nel 2018 di un **riposizionamento nel mercato della pasta fresca puntando sull'eccellenza**. Tortellini e ravioli de "I Granripieni Fini" sono preparati con una sfoglia gialla e ruvida trafilata al bronzo e fatta con farine 100% italiane e ripieni di ingredienti selezionati della migliore qualità. Le ricette presenti nei ripieni di questa linea sono ricche di sapore e abbracciano la tradizione della cucina italiana. A partire dai più classici tortellini Antica Ricetta 1912 fatti con prosciutto crudo e parmigiano Reggiano, sono protagonisti di questo riconoscimento anche tutti gli altri prodotti della gamma "I Granripieni" come: i Ravioli Patate e Rosmarino e quelli di Salsiccia e Funghi, i Cappelletti Bolognesi con Mortadella e i Tortelloni Radicchio e Speck, i Ravioli Ricotta Erbette, i Ravioli Funghi e Provolone e quelli alla Carne.

Eletto Prodotto dell'Anno è un marchio che evidenzia **eccellenza e innovazione**, la ricerca coinvolge 12.000 consumatori italiani chiamati a votare i loro prodotti preferiti partecipando ad una indagine di mercato online condotta da **IRI, importante istituto di ricerca del settore largo consumo**. Si tratta di uno dei premi più conosciuti dai clienti in GDO e diffuso in 40 paesi del mondo. Le parole d'ordine che guidano la scelta di Eletto Prodotto dell'Anno sono **innovazione e soddisfazione**: il riconoscimento è infatti dedicato alle aziende del mercato italiano che propongono prodotti nuovi e che appagano maggiormente i consumatori. Per ogni categoria merceologica viene selezionato un solo prodotto o gamma – nel caso di Fini "I Granripieni" – che diventa immediatamente individuabile sullo scaffale del supermercato grazie al logo Eletto Prodotto dell'Anno rosso e bianco che i vincitori hanno diritto di apporre per un intero anno sul fronte del packaging. Per questo essere Eletto Prodotto dell'Anno **garantisce una grande visibilità**, genera atti di acquisto e riacquisto e **rafforza la relazione con i consumatori** fornendo al prodotto rilevanza e differenziazione dai competitor su scaffali sempre più affollati.

www.nonsolobuono.it

Alcuni link potrebbero risultare non attivi in quanto pubblicazioni a carattere temporaneo.

Le Conserve della Nonna presenta tre nuove ricette di salse pronte, differenti per gusto e utilizzo in cucina

April
15
2019



Matteo Barboni
Borderline srl

Modernità e tradizione per le tre nuove proposte dello storico brand modenese: una speciale linea di salse pensate per gli amanti della buona cucina casalinga, pronte all'uso e perfette per ogni occasione d'impiego.



Le Conserve della Nonna, realtà produttiva italiana, dal 1973 a Ravarino (Modena), aggiunge tre pratici prodotti alla sua ampia offerta che da sempre rievoca i sapori tipici di una cucina domestica e familiare. Si tratta di una nuova linea di salse pronte – disponibili nelle varianti “Salsa Emiliana”, “Salsa Marinara” e “Salsa Mediterranea” – che si

distingue per le destinazioni d'uso in cucina dei tre prodotti, rispondendo alle esigenze di un consumatore attento sia al gusto che agli ingredienti di qualità.

Queste tre nuove salse sono perfette sia per i principianti e per chi cerca soluzioni veloci, che per gli appassionati di una cucina più elaborata perché consentono di partire da una base di pomodoro perfetta per la preparazione di sughi arricchiti, secondi piatti di carne o di pesce e anche la pizza.

Tutte queste salse de Le Conserve della Nonna sono realizzate con pomodoro proveniente esclusivamente dai terreni dell'Emilia Romagna, coltivato a basso impatto ambientale e da produzione integrata (con certificazione QC - Qualità Controllata della Regione Emilia Romagna) che poi viene sottoposto ad una cottura lenta in boule, secondo il metodo tradizionale. A rendere le salse ancor più fruibili c'è poi l'aggiunta delle diverse spezie e ingredienti:

- Con carota, sedano, basilico e cipolla, la Salsa Emiliana può essere impiegata come punto di partenza per la preparazione del ragù o di altri sughi ricettati;
- La Salsa Marinara, condita con l'aglio, è l'ingrediente perfetto per i sughi di pesce o per la farcitura della pizza alla marinara;
- Per chi preferisce cimentarsi nei secondi piatti o provare una pasta dal sapore nostrano, il brand ha pensato alla Salsa Mediterranea con capperi e origano.

Tutti questi prodotti, confezionati in vaso di vetro da 350gr, sono gluten free, senza conservanti, coloranti né aromi e conformi alla cucina vegetariana e vegana.

Con oltre 150 prodotti, la gamma de Le Conserve della Nonna spazia dalle passate, alle salse e ai sughi, fino ad arrivare a una vasta scelta di legumi, semplici o ricettati, oltre che a deliziose creme vegetali spalmabili, alle confetture e ai vegetali sottolio. Completano il ventaglio dell'offerta anche le composte bilanciate dal punto di vista nutrizionale della linea “Gusto & Equilibrio”, quelle biologiche e free from, ovvero rivisitazioni senza allergeni delle tradizionali ricette italiane.

Link:
<http://www.nonsolobuono.it>

Le Conserve della Nonna presenta tre nuove ricette di salse pronte, differenti per gusto e utilizzo in cucina

Scritto da [BorderlineAgency](#) il 15 Aprile 2019. Pubblicato in Alimentari e Bevande, Aziende, Gastronomia e Cucina

Modernità e tradizione per le tre nuove proposte dello storico brand modenese: una speciale linea di salse pensate per gli amanti della buona cucina casalinga, pronte all'uso e perfette per ogni occasione d'impiego.

Le Conserve della Nonna, realtà produttiva italiana, dal 1973 a Ravarino (Modena), aggiunge tre pratici prodotti alla sua ampia offerta che da sempre rievoca i sapori tipici di una cucina domestica e familiare.

Si tratta di una nuova linea di **salse pronte** – disponibili nelle varianti **"Salsa Emiliana"**, **"Salsa Marinara"** e **"Salsa Mediterranea"** – che si distingue per le destinazioni d'uso in cucina dei tre prodotti, rispondendo alle esigenze di un consumatore attento sia al gusto che agli ingredienti di qualità.

Queste tre nuove salse sono perfette sia per i principianti e per chi cerca soluzioni veloci, che per gli appassionati di una cucina più elaborata perché consentono di partire da una base di pomodoro perfetta per la preparazione di **sughi arricchiti, secondi piatti di carne o di pesce e anche la pizza**.

Tutte queste salse de Le Conserve della Nonna sono realizzate con **pomodoro proveniente esclusivamente dai terreni dell'Emilia Romagna**, coltivato a basso impatto ambientale e da produzione integrata (con certificazione QC – *Qualità Controllata della Regione Emilia*

Romagna) che poi viene sottoposto ad una cottura lenta in boule, secondo il metodo tradizionale. A rendere le salse ancor più fruibili c'è poi l'aggiunta delle diverse spezie e ingredienti:

- Con carota, sedano, basilico e cipolla, la **Salsa Emiliana** può essere impiegata come punto di partenza per la preparazione del ragù o di altri sughi ricettati;
- La **Salsa Marinara**, condita con l'aglio, è l'ingrediente perfetto per i sughi di pesce o per la farcitura della pizza alla marinara;
- Per chi preferisce cimentarsi nei secondi piatti o provare una pasta dal sapore nostrano, il brand ha pensato alla **Salsa Mediterranea** con capperi e origano.

Tutti questi prodotti, confezionati in vaso di vetro da 350gr, sono **gluten free, senza conservanti, coloranti né aromi** e conformi alla cucina vegetariana e vegana.

Con oltre 150 prodotti, la gamma de **Le Conserve della Nonna** spazia dalle **passate**, alle **salse** e ai **sughi**, fino ad arrivare a una vasta scelta di **legumi**, semplici o ricettati, oltre che a deliziose **creme vegetali spalmabili**, alle **confetture** e ai **vegetali sottolio**. Completano il ventaglio dell'offerta anche le composte bilanciate dal punto di vista nutrizionale della linea "Gusto & Equilibrio", quelle biologiche e free from, ovvero rivisitazioni senza allergeni delle tradizionali ricette italiane.

www.nonsolobuono.it

RASSEGNA
STAMPA
INTERNET

APRILE

Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni a
carattere
temporaneo.

[Home](#) | [Lifestyle](#) | [Alimentari e Bevande](#) |

Eletto Prodotto dell'Anno a "I Granripieni" di Fini

Eletto Prodotto dell'Anno a "I Granripieni" di Fini

Scritto da [BorderlineAgency](#) il 15 Aprile 2019. Pubblicato in [Alimentari e Bevande](#), [Aziende](#)

Un ulteriore riconoscimento a garanzia dell'altissima qualità di questa gamma di tortellini e ravioli dalla tradizione modenese della pasta fresca.

"I Granripieni" di Fini si aggiudicano **Eletto Prodotto dell'Anno**, il premio all'Innovazione basato esclusivamente sul voto dei consumatori. La linea premium, che raccoglie i formati e i ripieni più gustosi della storica azienda modenese nata nel 1912, è stata oggetto nel 2018 di un **riposizionamento nel mercato della pasta fresca puntando sull'eccellenza**. Tortellini e ravioli de "I Granripieni Fini" sono preparati con una sfoglia gialla e ruvida trafilata al bronzo e fatta con farine 100% italiane e ripieni di ingredienti selezionati della migliore qualità. Le ricette presenti nei ripieni di questa linea sono ricche di sapore e abbracciano la tradizione della cucina italiana. A partire dai più classici tortellini Antica Ricetta 1912 fatti con prosciutto crudo e parmigiano Reggiano, sono protagonisti di questo riconoscimento anche tutti gli altri prodotti della gamma "I Granripieni" come: i Ravioli Patate e Rosmarino e quelli di Salsiccia e Funghi, i Cappelletti Bolognesi con Mortadella e i Tortelloni Radicchio e Speck, i Ravioli Ricotta Erbette, i Ravioli Funghi e Provolone e quelli alla Carne.

Eletto Prodotto dell'Anno è un marchio che evidenzia eccellenza e innovazione, la ricerca coinvolge 12.000 consumatori italiani chiamati a votare i loro prodotti preferiti partecipando ad una indagine di mercato online condotta da IRI,

importante istituto di ricerca del settore largo consumo. Si tratta di uno dei premi più conosciuti dai clienti in GDO e diffuso in 40 paesi del mondo. Le parole d'ordine che guidano la scelta di Eletto Prodotto dell'Anno sono **innovazione** e **soddisfazione**: il riconoscimento è infatti dedicato alle aziende del mercato italiano che propongono prodotti nuovi e che appagano maggiormente i consumatori. Per ogni categoria merceologica viene selezionato un solo prodotto o gamma – nel caso di Fini "I Granripieni" – che diventa immediatamente individuabile sullo scaffale del supermercato grazie al logo Eletto Prodotto dell'Anno rosso e bianco che i vincitori hanno diritto di apporre per un intero anno sul fronte del packaging. Per questo essere Eletto Prodotto dell'Anno **garantisce una grande visibilità**, genera atti di acquisto e riacquisto e **rafforza la relazione con i consumatori** fornendo al prodotto rilevanza e differenziazione dai competitor su scaffali sempre più affollati.

www.nonsolobuono.it

Alcuni link potrebbero risultare non attivi in quanto pubblicazioni a carattere temporaneo.

AREA-PRESS.EU

COMUNICATI STAMPA & PRESS RELEASE

HOME

AUTORI

COME PUBBLICARE?

CHI SIAMO

CONTATTACI

REGISTRATI

LOGIN

Le Conserve della Nonna presenta tre nuove ricette di salse pronte, differenti per gusto e utilizzo in cucina

Posted on 15 Aprile 2019 by Borderline Agency

Modernità e tradizione per le tre nuove proposte dello storico brand modenese: una speciale linea di salse pensate per gli amanti della buona cucina casalinga, pronte all'uso e perfette per ogni occasione d'impiego.

Le Conserve della Nonna, realtà produttiva italiana, dal 1973 a Ravarino (Modena), aggiunge tre pratici prodotti alla sua ampia offerta che da sempre rievoca i sapori tipici di una cucina domestica e familiare.

Si tratta di una nuova linea di **salse pronte** – disponibili nelle varianti **“Salsa Emiliana”**, **“Salsa Marinara”** e **“Salsa Mediterranea”** – che si distingue per le destinazioni d'uso in cucina dei tre prodotti, rispondendo alle esigenze di un consumatore attento sia al gusto che agli ingredienti di qualità.

Queste tre nuove salse sono perfette sia per i principianti e per chi cerca soluzioni veloci, che per gli appassionati di una cucina più elaborata perché consentono di partire da una base di pomodoro perfetta per la preparazione di **sughi arricchiti, secondi piatti di carne o di pesce e anche la pizza**.

Tutte queste salse de Le Conserve della Nonna sono realizzate con **pomodoro proveniente esclusivamente dai terreni dell'Emilia Romagna**, coltivato a basso impatto ambientale e da produzione integrata (con certificazione QC – *Qualità Controllata della Regione Emilia Romagna*) che poi viene sottoposto ad una cottura lenta in boule, secondo il metodo tradizionale. A rendere le salse ancor più fruibili c'è poi l'aggiunta delle diverse spezie e ingredienti:

- Con carota, sedano, basilico e cipolla, la **Salsa Emiliana** può essere impiegata come punto di partenza per la preparazione del ragù o di altri sughi ricettati;
- La **Salsa Marinara**, condita con l'aglio, è l'ingrediente perfetto per i sughi di pesce o per la farcitura della pizza alla marinara;
- Per chi preferisce cimentarsi nei secondi piatti o provare una pasta dal sapore nostrano, il brand ha pensato alla **Salsa Mediterranea** con capperi e origano.

Tutti questi prodotti, confezionati in vaso di vetro da 350gr, sono **gluten free, senza conservanti, coloranti né aromi** e conformi alla cucina vegetariana e vegana.

Con oltre 150 prodotti, la gamma de **Le Conserve della Nonna** spazia dalle **passate**, alle **salse** e ai **sughi**, fino ad arrivare a una vasta scelta di **legumi**, semplici o ricettati, oltre che a deliziose **creme vegetali spalmabili**, alle **confetture** e ai **vegetali sottolio**. Completano il ventaglio dell'offerta anche le composte bilanciate dal punto di vista nutrizionale della linea **“Gusto & Equilibrio”**, quelle biologiche e free from, ovvero rivisitazioni senza allergeni delle tradizionali ricette italiane.

www.nonsolobuono.it

This entry was posted in Aziendali, Comunicati, Eventi, Gastronomia and tagged Cibus Connect, Gruppo Fini, Le Conserve della Nonna, pomodoro emiliano, salsa emiliana, salsa marinara, salsa mediterranea, salse pronte. Bookmark the permalink.

Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni a
carattere
temporaneo.

AREA-PRESS.EU

COMUNICATI STAMPA & PRESS RELEASE

HOME

AUTORI

COME PUBBLICARE?

CHI SIAMO

CONTATTACI

REGISTRATI

LOGIN

Eletto Prodotto dell'Anno a "I Granripieni" di Fini

Posted on 15 Aprile 2019 by Borderline Agency

Un ulteriore riconoscimento a garanzia dell'altissima qualità di questa gamma di tortellini e ravioli dalla tradizione modenese della pasta fresca.

"I Granripieni" di Fini si aggiudicano **Eletto Prodotto dell'Anno**, il premio all'Innovazione basato esclusivamente sul voto dei consumatori. La linea premium, che raccoglie i formati e i ripieni più gustosi della storica azienda modenese nata nel 1912, è stata oggetto nel 2018 di un **riposizionamento nel mercato della pasta fresca puntando sull'eccellenza**. Tortellini e ravioli de "I Granripieni Fini" sono preparati con una sfoglia gialla e ruvida trafilata al bronzo e fatta con farine 100% italiane e ripieni di ingredienti selezionati della migliore qualità. Le ricette presenti nei ripieni di questa linea sono ricche di sapore e abbracciano la tradizione della cucina italiana. A partire dai più classici tortellini Antica Ricetta 1912 fatti con prosciutto crudo e parmigiano Reggiano, sono protagonisti di questo riconoscimento anche tutti gli altri prodotti della gamma "I Granripieni" come: i Ravioli Patate e Rosmarino e quelli di Salsiccia e Funghi, i Cappelletti Bolognesi con Mortadella e i Tortelloni Radicchio e Speck, i Ravioli Ricotta Erbette, i Ravioli Funghi e Provolone e quelli alla Carne.

Eletto Prodotto dell'Anno è un marchio che evidenzia **eccellenza e innovazione**, la ricerca coinvolge 12.000 consumatori italiani chiamati a votare i loro prodotti preferiti partecipando ad una indagine di mercato online condotta da **IRI, importante istituto di ricerca del settore largo consumo**. Si tratta di uno dei premi più conosciuti dai clienti in GDO e diffuso in 40 paesi del mondo. Le parole d'ordine che guidano la scelta di Eletto Prodotto dell'Anno sono **innovazione e soddisfazione**: il riconoscimento è infatti dedicato alle aziende del mercato italiano che propongono prodotti nuovi e che appagano maggiormente i consumatori. Per ogni categoria merceologica viene selezionato un solo prodotto o gamma – nel caso di Fini "I Granripieni" – che diventa immediatamente individuabile sullo scaffale del supermercato grazie al logo Eletto Prodotto dell'Anno rosso e bianco che i vincitori hanno diritto di apporre per un intero anno sul fronte del packaging. Per questo essere Eletto Prodotto dell'Anno **garantisce una grande visibilità**, genera atti di acquisto e riacquisto e **rafforza la relazione con i consumatori** fornendo al prodotto rilevanza e differenziazione dai competitor su scaffali sempre più affollati.

www.nonsolobuono.it

This entry was posted in Aziendali, Comunicati, Dieta e Alimentazione, Eventi and tagged consumer, Eletto Prodotto dell'Anno, Granripieni, Gruppo Fini, innovazione, Le Conserve della Nonna, pasta fresca, pasta fresca ripiena. Bookmark the permalink.

RASSEGNA
STAMPA
INTERNET

APRILE

Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni a
carattere
temporaneo.

Eletto Prodotto dell'Anno a "I Granripieni" di Fini



Un ulteriore riconoscimento a garanzia dell'altissima qualità di questa gamma di tortellini e ravioli dalla tradizione modenese della pasta fresca.



"I Granripieni" di Fini si aggiudicano Eletto Prodotto dell'Anno, il premio all'Innovazione basato esclusivamente sul voto dei consumatori. La linea premium, che raccoglie i formati e i ripieni più gustosi della storica azienda modenese nata nel 1912, è

stata oggetto nel 2018 di un riposizionamento nel mercato della pasta fresca puntando sull'eccellenza. Tortellini e ravioli de "I Granripieni Fini" sono preparati con una sfoglia gialla e ruvida trafilata al bronzo e fatta con farine 100% italiane e ripieni di ingredienti selezionati della migliore qualità. Le ricette presenti nei ripieni di questa linea sono ricche di sapore e abbracciano la tradizione della cucina italiana. A partire dai più classici tortellini Antica Ricetta 1912 fatti con prosciutto crudo e parmigiano Reggiano, sono protagonisti di questo riconoscimento anche tutti gli altri prodotti della gamma "I Granripieni" come: i Ravioli Patate e Rosmarino e quelli di Salsiccia e Funghi, i Cappelletti Bolognesi con Mortadella e i Tortelloni Radicchio e Speck, i Ravioli Ricotta Erbette, i Ravioli Funghi e Provolone e quelli alla Carne.

Eletto Prodotto dell'Anno è un marchio che evidenzia eccellenza e innovazione, la ricerca coinvolge 12.000 consumatori italiani chiamati a votare i loro prodotti preferiti partecipando ad una indagine di mercato online condotta da IRI, importante istituto di ricerca del settore largo consumo. Si tratta di uno dei premi più conosciuti dai clienti in GDO e diffuso in 40 paesi del mondo. Le parole d'ordine che guidano la scelta di Eletto Prodotto dell'Anno sono innovazione e soddisfazione: il riconoscimento è infatti dedicato alle aziende del mercato italiano che propongono prodotti nuovi e che appagano maggiormente i consumatori. Per ogni categoria merceologica viene selezionato un solo prodotto o gamma - nel caso di Fini "I Granripieni" - che diventa immediatamente individuabile sullo scaffale del supermercato grazie al logo Eletto Prodotto dell'Anno rosso e bianco che i vincitori hanno diritto di apporre per un intero anno sul fronte del packaging. Per questo essere Eletto Prodotto dell'Anno garantisce una grande visibilità, genera atti di acquisto e riacquisto e rafforza la relazione con i consumatori fornendo al prodotto rilevanza e differenziazione dai competitor su scaffali sempre più affollati.

Link:

<http://www.nonsolobuono.it>

RASSEGNA
STAMPA
INTERNET

APRILE

Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni a
carattere
temporaneo.

Fm Fruitbook
magazine .it

L'incredibile storia della Lenticchia di Altamura: ettari centuplicati, grazie alla GDO

17 Aprile 2019

È un'eccellenza dell'agroalimentare italiano, che in soli quattro anni ha visto uno sviluppo esponenziale: siamo infatti passati da 90 ettari agli attuali oltre 10 mila ettari di lenticchia made in Italy, prodotta negli areali vocati di 19 comuni tra Basilicata e Puglia. La Lenticchia di Altamura nel 2018 ha ottenuto il riconoscimento dell'IGP, gli ettari di produzioni certificate oggi sono 2.200. Questo pregiato legume sta conquistando spazi sempre maggiori sugli scaffali della GDO. "Il prodotto italiano in campo quest'anno è stato pagato più del doppio rispetto a quello di importazione, garantendo un ottimo reddito agli agricoltori e rimanendo molto competitivo sullo scaffale", ci spiega il direttore del Consorzio Lenticchia di Altamura IGP Gerardo Centoduati

di Carlotta Benini



Oggi sono oltre 10 mila gli ettari dedicati alla produzione di lenticchia made in Italy

A gennaio 2018 questa eccellenza dell'agroalimentare italiano ha ottenuto il bollino giallo e blu dell'Europa, a tutela della sua origine, quindi il 19 marzo scorso il Mipaaf ha riconosciuto al relativo consorzio il compito ufficiale di svolgere le funzioni di tutela, promozione e valorizzazione dell'Indicazione Geografica Protetta, facendo anche informazione verso il consumatore finale. Stiamo parlando della Lenticchia di Altamura IGP, legume tipico dell'Alta Murgia coltivato oggi in 19 comuni tra la Basilicata e la Puglia. La storia di questo pregiato legume è una storia fatta di passione, di legame con il territorio, di antiche tradizioni contadine, che oggi è diventata uno straordinario caso di successo a livello produttivo e commerciale.

Il Consorzio di Tutela della Lenticchia di Altamura IGP nasce a gennaio nel 2017 e ad oggi conta circa 180 aziende, per un totale di 2.200 ettari di coltivazioni certificate con il bollino giallo e blu. Ma i numeri della produzione italiana di lenticchie sono molto più alti: si parla a fine 2018 di oltre 10 mila ettari dedicati nell'areale apulo-lucano, che in soli quattro anni sono letteralmente centuplicati. "Grazie al lavoro di tanti buyer in tutta la Penisola, da nord a sud, è stato possibile passare in quattro anni da 90 ettari coltivati a lenticchia agli oltre 10 mila ettari attuali, che si estendono nell'areale vocato dei 19 comuni dell'Alta Murgia. - ci spiega Gerardo Centoduati, direttore del Consorzio Lenticchia di Altamura IGP - Questi numeri hanno un importantissimo significato: oggi si è passati dal 2% al 20% di produzione nazionale di lenticchia, riducendo quindi l'importazione per questo prodotto del 18% in così poco tempo".



Da sinistra il direttore del consorzio Gerardo Centoduati e il presidente Antonio Nisi

Le lenticchie che consumiamo oggi nel nostro Paese provengono principalmente dalla Turchia e dal Canada, primo produttore mondiale di questo legume, ma la lenticchia made in Italy non ha uguali in quanto a sapidità e caratteristiche organolettiche. Il prodotto che arriva dalla Cina o dal Kazakistan in Turchia, a seguito di qualunque lavorazione, per la legislazione turca, prende l'origine da questo paese e arriva in Europa come "made in Turkey", il Canada invece, è il più grande produttore globale di lenticchie ma non ha un clima adatto alla coltivazione naturale di questo legume. Secondo quanto riportato dalla più grande associazione di produttori di lenticchie al mondo, la canadese Saskatchewan Pulse Growers, le lenticchie canadesi vengono essiccate con l'ausilio di dissecanti chimici e raccolte con una percentuale di umidità del 18%, quindi vengono fatte disidratate in forni fino al raggiungimento del 14% di umidità, per poter essere quindi spedite in tutto il mondo. La lenticchia in Italia è essiccata naturalmente in campo: va da sé che sviluppa un sapore unico e delle caratteristiche organolettiche nettamente superiori.

La Lenticchia di Altamura IGP poi, è ancor più pregiata. "Ha un'ottima consistenza e un alto contenuto di ferro e proteine (per essere certificata IGP deve avere un contenuto sopra il 24% di proteine e sopra i 6 milligrammi per 100 grammi di prodotto). - spiega Antonio Nisi, presidente del consorzio di tutela - si caratterizza per la facilità di cottura e soprattutto per un profumo e un sapore unici, conferiti proprio dalla terra d'origine, difficili da ritrovare altrove".



Lenticchia di Altamura IGP, grande protagonista nelle private label e nell'industria di marca

Grazie a queste sue caratteristiche straordinarie, il pregiato legume dell'Alta Murgia ha convinto la grande distribuzione italiana, conquistando spazi sempre maggiori sugli scaffali e nelle linee private label delle varie insegne. Oggi la Lenticchia di Altamura IGP si può trovare nei supermercati della catena Megamark, Coop Alleanza 3.0, Il Gigante, Gabiboli, Cavelli, Conad, Adriatico, Eataly, GDA, Rossetto e IperLando, ma soprattutto a marchio del distributore Despar Premium e Viaggiatore Goloso in tutte le insegne dei gruppi Despar e Lines.

"La Lenticchia di Altamura IGP quest'anno è stata pagata poco più del doppio rispetto al prezzo del prodotto importato e ha garantito un ottimo reddito agli agricoltori, pur rimanendo un prodotto molto competitivo sullo scaffale. - puntualizza Gerardo Centoduati - Sono certo che si continuerà a crescere tanto sia grazie alla marca del distributore, sia per la professionalità dei buyer che sempre più sono attenti all'origine e alla tracciabilità dei prodotti, al valore e alle caratteristiche degli stessi, al di là dell'economico e "unico" parametro del prezzo. Il costo di pochi centesimi in più al chilo è ampiamente ripagato dalla qualità di questo prodotto IGP".



Terre di Altamura ha lanciato anche la pregiata birra alla lenticchia IGP

Anche l'industria di marca ha creduto fortemente in questo prodotto, contribuendo al suo felice sviluppo. La Lenticchia di Altamura IGP è presente ad esempio tra i prodotti cotti in latte di D'Amico e Montella, nei vasetti di Vetro Cosarva della Nonna del gruppo Fini Modena, nelle chips di lenticchia Cerealia, nei biscotti alla lenticchia della Linea Vivisano di Dileo e nella birra alla lenticchia di Terre di Altamura. Il prodotto secco è commercializzato in Distribuzione Moderna per il 95% da Terre di Altamura, che pulisce e confeziona la quasi totalità di Lenticchia di Altamura IGP ottenuta. Tutta da filiera agricola controllata.

Novità per la Gdo? "A brevissimo sarà lanciata la pasta di legumi 100% a base di Lenticchia di Altamura IGP e presto le nostre lenticchie andranno ad arricchire i minestrini surgelati di una importantissima azienda italiana", conclude Gerardo Centoduati.

Copyright: Fruitbook Magazine

Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni a
carattere
temporaneo.

Gli italiani a tavola scelgono l'innovazione della tradizione

19/apr/2019 11:55:19 Borderline Agency [Contatta l'autore](#)

Come dimostra l'indagine compiuta dall'istituto DOXA i consumatori premiano i tortellini dell'Antica Ricetta 1912 di Fini e con loro la semplicità e la velocità di portare in tavola un prodotto della tradizione emiliana.

Stando a quanto emerso dalla ricerca DOXA, fra numerose innovazioni del settore pasta, i **consumatori continuano a scegliere la tradizione** associandola spontaneamente a valori come **qualità, ingredienti e territorio**. L'indagine, è stata condotta a inizio 2019 nell'ambito della 5° edizione del premio **PRODOTTO FOOD 2019**. I risultati hanno evidenziato anche che i Tortellini al prosciutto crudo e Parmigiano Reggiano dell'Antica Ricetta 1912 di Fini sono capaci di mantenere il proprio posizionamento sul mercato grazie alla possibilità che offrono alle persone di gustare un piatto della cucina tipica italiana, ma che si prepara in pochi minuti. Questo prodotto di pasta fresca Fini **si dimostra innovativo pur restando nella tradizione** perché consente ai consumatori in tutta Italia di portare in tavola i piccoli tortellini da brodo annodati, come quelli delle "sfogline" di Modena.

Il **Premio Speciale Consumer**, istituito dalla rivista Food per valorizzare e dare visibilità all'innovazione nel settore Food&Beverage, viene assegnato ai tortellini Fini che risultano conosciuti da 2 intervistati su 3. Nella classifica generale dei 61 prodotti ottengono la **miglior valutazione complessiva** pari a 75.7 (su scala 0-10) rispetto ad una media di 67.5. Eccellenti valutazioni anche rispetto alla **relevance** (l'interesse del consumatore) con una valutazione media di 70.7 rispetto ad una media di 57.5. Tra coloro che hanno provato il prodotto viene apprezzata in particolar modo la qualità del classico tortellino modenese con chiusura annodata e con pasta ruvida trafileta al bronzo, che tiene perfettamente la cottura.

Da **Doxa** sono state condotte **1.500 interviste** realizzate con metodo CAWI (Computer Assisted Web Interviewing) su un **campione rappresentativo di responsabili acquisti**. Gli intervistati sono stati suddivisi in 10 sottogruppi composti da 150 individui che rispecchiassero la stessa composizione sociodemografica. La prima fase di selezione prevedeva il giudizio del retailer, dell'industria e l'analisi delle performance di vendita tratte dal panel Nielsen e ha visto emergere 61 prodotti su 150 candidati. Per quanto riguarda la successiva valutazione del premio è stato scelto l'indicatore sintetico del gradimento overall. Tra le aree di indagine prese in considerazione dalla ricerca: la conoscenza del prodotto, l'indice di gradimento, la relevance, il packaging, il gusto, la qualità, il contenuto innovativo, la praticità, la comodità e l'attenzione all'ambiente.

www.nonsolobuono.it

Gli italiani a tavola scelgono l'innovazione della tradizione

Come dimostra l'indagine compiuta dall'istituto DOXA i consumatori premiano i tortellini dell'Antica Ricetta 1912 di Fini e con loro la semplicità e la velocità di portare in tavola un prodotto della tradizione emiliana.

Bologna, 19/04/2019 - 15:50 ([informazione.it - comunicati stampa - cibi e bevande](#)) Stando a quanto emerso dalla ricerca DOXA, fra numerose innovazioni del settore pasta, i consumatori continuano a scegliere la tradizione associandola spontaneamente a valori come **qualità, ingredienti e territorio**. L'indagine, è stata condotta a inizio 2019 nell'ambito della 5° edizione del premio **PRODOTTO FOOD 2019**. I risultati hanno evidenziato anche che i Tortellini al prosciutto crudo e Parmigiano Reggiano dell'Antica Ricetta 1912 di Fini sono capaci di mantenere il proprio posizionamento sul mercato grazie alla possibilità che offrono alle persone di gustare un piatto della cucina tipica italiana, ma che si prepara in pochi minuti.

Questo prodotto di pasta fresca Fini si dimostra innovativo pur restando nella tradizione perché consente ai consumatori in tutta Italia di portare in tavola i piccoli tortellini da brodo annodati, come quelli delle "sfogline" di **Modena**.

Il **Premio Speciale Consumer**, istituito dalla rivista Food per valorizzare e dare visibilità all'innovazione nel settore Food&Beverage, viene assegnato ai tortellini Fini che risultano conosciuti da 2 intervistati su 3. Nella classifica generale dei 61 prodotti ottengono la **miglior valutazione complessiva** pari a 75.7 (su scala 0-10) rispetto ad una media di 67.5. Eccellenti valutazioni anche rispetto alla **relevance** (l'interesse del consumatore) con una valutazione media di 70.7 rispetto ad una media di 57.5. Tra coloro che hanno provato il prodotto viene apprezzata in particolare la qualità del classico tortellino modenese con chiusura annodata e con pasta ruvida trafileta al bronzo, che tiene perfettamente la cottura.

Da Doxa sono state condotte **1.500 interviste** realizzate con metodo CAWI (Computer Assisted Web Interviewing) su un **campione rappresentativo di responsabili acquisti**. Gli intervistati sono stati suddivisi in 10 sottogruppi composti da 150 individui che rispecchiassero la stessa composizione sociodemografica. La prima fase di selezione prevedeva il giudizio del retailer, dell'industria e l'analisi delle performance di vendita tratte dal panel Nielsen e ha visto emergere 61 prodotti su 150 candidati. Per quanto riguarda la successiva valutazione del premio è stato scelto l'indicatore sintetico del gradimento overall. Tra le aree di indagine prese in considerazione dalla ricerca: la conoscenza del prodotto, l'indice di gradimento, la relevance, il packaging, il gusto, la qualità, il contenuto innovativo, la praticità, la comodità e l'attenzione all'ambiente.

Per maggiori informazioni

Sito Web

<http://www.nonsolobuono.it>

Ufficio Stampa

Matteo Barboni

 [Borderline Srl \(Leggi tutti i comunicati\)](#)

via Parisio 16

40137 Bologna Italia

borderline@borderlineagency.com

Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni a
carattere
temporaneo.

Gli italiani a tavola scelgono l'innovazione della tradizione

Pubblicata da: [Borderline](#) Venerdì, 19 Aprile 2019 | 1 lettura

Come dimostra l'indagine compiuta dall'istituto DOXA i consumatori premiano i tortellini dell'Antica Ricetta 1912 di Fini e con loro la semplicità e la velocità di portare in tavola un prodotto della tradizione emiliana.

Stando a quanto emerso dalla ricerca DOXA, fra numerose innovazioni del settore pasta, i **consumatori continuano a scegliere la tradizione** associandola spontaneamente a valori come **qualità, ingredienti e territorio**. L'indagine, è stata condotta a inizio 2019 nell'ambito della 5° edizione del premio **PRODOTTO FOOD 2019**. I risultati hanno evidenziato anche che i Tortellini al prosciutto crudo e Parmigiano Reggiano dell'Antica Ricetta 1912 di Fini sono capaci di mantenere il proprio posizionamento sul mercato grazie alla possibilità che offrono alle persone di gustare un piatto della cucina tipica italiana, ma che si prepara in pochi minuti. Questo prodotto di pasta fresca Fini **si dimostra innovativo pur restando nella tradizione** perché consente ai consumatori in tutta Italia di portare in tavola i piccoli tortellini da brodo annodati, come quelli delle "sfogline" di Modena.

Il **Premio Speciale Consumer**, istituito dalla rivista Food per valorizzare e dare visibilità all'innovazione nel settore Food&Beverage, viene assegnato ai tortellini Fini che risultano conosciuti da 2 intervistati su 3. Nella classifica generale dei 61 prodotti ottengono **la miglior valutazione complessiva** pari a 75.7 (su scala 0-10) rispetto ad una media di 67.5. Eccellenti valutazioni anche rispetto alla **relevance** (l'interesse del consumatore) con una valutazione media di 70.7 rispetto ad una media di 57.5. Tra coloro che hanno provato il prodotto viene apprezzata in particolar modo la qualità del classico tortellino modenese con chiusura annodata e con pasta ruvida trafilata al bronzo, che tiene perfettamente la cottura.

Da **Doxa** sono state condotte **1.500 interviste** realizzate con metodo CAWI (Computer Assisted Web Interviewing) su un **campione rappresentativo di responsabili acquisti**. Gli intervistati sono stati suddivisi in 10 sottogruppi composti da 150 individui che rispecchiassero la stessa composizione sociodemografica. La prima fase di selezione prevedeva il giudizio del retailer, dell'industria e l'analisi delle performance di vendita tratte dal panel Nielsen e ha visto emergere 61 prodotti su 150 candidati. Per quanto riguarda la successiva valutazione del premio è stato scelto l'indicatore sintetico del gradimento overall. Tra le aree di indagine prese in considerazione dalla ricerca: la conoscenza del prodotto, l'indice di gradimento, la relevance, il packaging, il gusto, la qualità, il contenuto innovativo, la praticità, la comodità e l'attenzione all'ambiente.

www.nonsolobuono.it

Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni a
carattere
temporaneo.

JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Comunicati generici > Gli italiani a tavola scelgono l'innovazione della tradizione >

Gli italiani a tavola scelgono l'innovazione della tradizione

19 Apr 2019 | Comunicati generici · Fiere ed Eventi · Mangiare · Prodotti

Tags: Antica Ricetta 1912 · consumer · Doxa · Food · Gruppo Fini · Gruppo Food · innovazione · modena · pasta fresca · premio · tortellini · tradizione

Come dimostra l'indagine compiuta dall'istituto DOXA i consumatori premiano i tortellini dell'Antica Ricetta 1912 di Fini e con loro la semplicità e la velocità di portare in tavola un prodotto della tradizione emiliana.

Stando a quanto emerso dalla ricerca DOXA, fra numerose innovazioni del settore pasta, i consumatori **continuano a scegliere la tradizione associandola spontaneamente a valori come qualità, ingredienti e territorio**. L'indagine, è stata condotta a inizio 2019 nell'ambito della 5° edizione del premio **PRODOTTO FOOD 2019**. I risultati hanno evidenziato anche che i Tortellini al prosciutto crudo e Parmigiano Reggiano dell'Antica Ricetta 1912 di Fini sono capaci di mantenere il proprio posizionamento sul mercato grazie alla possibilità che offrono alle persone di gustare un piatto della cucina tipica italiana, ma che si prepara in pochi minuti. Questo prodotto di pasta fresca Fini **si dimostra innovativo pur restando nella tradizione** perché consente ai consumatori in tutta Italia di portare in tavola i piccoli tortellini da brodo annodati, come quelli delle "sfogline" di Modena.

Il Premio Speciale Consumer, istituito dalla rivista Food per **valorizzare e dare visibilità all'innovazione nel settore Food&Beverage**, viene assegnato ai tortellini Fini che risultano conosciuti da 2 intervistati su 3. Nella classifica generale dei 61 prodotti ottengono **la miglior valutazione complessiva** pari a 75.7 (su scala 0-10) rispetto ad una media di 67.5. Eccellenti valutazioni anche rispetto alla **relevance** (l'interesse del consumatore) con una valutazione media di 70.7 rispetto ad una media di 57.5. Tra coloro che hanno provato il prodotto viene apprezzata in particolar modo la qualità del classico tortellino modenese con chiusura annodata e con pasta ruvida trafileta al bronzo, che tiene perfettamente la cottura.

Da Doxa sono state condotte **1.500 interviste** realizzate con metodo CAWI (Computer Assisted Web Interviewing) su un **campione rappresentativo di responsabili acquisti**. Gli intervistati sono stati suddivisi in 10 sottogruppi composti da 150 individui che rispecchiassero la stessa composizione sociodemografica. La prima fase di selezione prevedeva il giudizio del retailer, dell'industria e l'analisi delle performance di vendita tratte dal panel Nielsen e ha visto emergere 61 prodotti su 150 candidati. Per quanto riguarda la successiva valutazione del premio è stato scelto l'indicatore sintetico del gradimento overall. Tra le aree di indagine prese in considerazione dalla ricerca: la conoscenza del prodotto, l'indice di gradimento, la relevance, il packaging, il gusto, la qualità, il contenuto innovativo, la praticità, la comodità e l'attenzione all'ambiente.

www.nonsolobuono.it

Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni a
carattere
temporaneo.

AREA-PRESS.EU

COMUNICATI STAMPA & PRESS RELEASE

HOME

AUTORI

COME PUBBLICARE?

CHI SIAMO

CONTATTACI

REGISTRATI

LOGIN

Gli italiani a tavola scelgono l'innovazione della tradizione

Posted on 19 Aprile 2019 by Borderline Agency

Come dimostra l'indagine compiuta dall'istituto DOXA i consumatori premiano i tortellini dell'Antica Ricetta 1912 di Fini e con loro la semplicità e la velocità di portare in tavola un prodotto della tradizione emiliana.

Stando a quanto emerso dalla ricerca DOXA, fra numerose innovazioni del settore pasta, i consumatori **continuano a scegliere la tradizione associandola spontaneamente a valori come qualità, ingredienti e territorio**. L'indagine, è stata condotta a inizio 2019 nell'ambito della 5° edizione del premio **PRODOTTO FOOD 2019**. I risultati hanno evidenziato anche che i Tortellini al prosciutto crudo e Parmigiano Reggiano dell'Antica Ricetta 1912 di Fini sono capaci di mantenere il proprio posizionamento sul mercato grazie alla possibilità che offrono alle persone di gustare un piatto della cucina tipica italiana, ma che si prepara in pochi minuti. Questo prodotto di pasta fresca Fini **si dimostra innovativo pur restando nella tradizione** perché consente ai consumatori in tutta Italia di portare in tavola i piccoli tortellini da brodo annodati, come quelli delle "sfogline" di Modena.

Il **Premio Speciale Consumer**, istituito dalla rivista Food per **valorizzare e dare visibilità all'innovazione nel settore Food&Beverage**, viene assegnato ai tortellini Fini che risultano conosciuti da 2 intervistati su 3. Nella classifica generale dei 61 prodotti ottengono **la miglior valutazione complessiva** pari a 75.7 (su scala 0-10) rispetto ad una media di 67.5. Eccellenti valutazioni anche rispetto alla **relevance** (l'interesse del consumatore) con una valutazione media di 70.7 rispetto ad una media di 57.5. Tra coloro che hanno provato il prodotto viene apprezzata in particolar modo la qualità del classico tortellino modenese con chiusura annodata e con pasta ruvida trafilata al bronzo, che tiene perfettamente la cottura.

Da Doxa sono state condotte **1.500 interviste** realizzate con metodo CAWI (Computer Assisted Web Interviewing) su un **campione rappresentativo di responsabili acquisti**. Gli intervistati sono stati suddivisi in 10 sottogruppi composti da 150 individui che rispecchiassero la stessa composizione sociodemografica. La prima fase di selezione prevedeva il giudizio del retailer, dell'industria e l'analisi delle performance di vendita tratte dal panel Nielsen e ha visto emergere 61 prodotti su 150 candidati. Per quanto riguarda la successiva valutazione del premio è stato scelto l'indicatore sintetico del gradimento overall. Tra le aree di indagine prese in considerazione dalla ricerca: la conoscenza del prodotto, l'indice di gradimento, la relevance, il packaging, il gusto, la qualità, il contenuto innovativo, la praticità, la comodità e l'attenzione all'ambiente.

www.nonsolobuono.it

This entry was posted in Aziendali, Comunicati, Eventi and tagged Antica Ricetta 1912, consumer, Doxa, food, Gruppo Fini, Gruppo Food, innovazione, premio, tortellini, tradizione. Bookmark the permalink.

Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni a
carattere
temporaneo.

ARTICLE-MARKETING.EU

article marketing & press release

• HOME • CHI SIAMO ▾ • COME PUBBLICARE? ▾ • LOGIN •

Gli italiani a tavola scelgono l'innovazione della tradizione

by Borderline Agency | 19 Aprile 2019 | in Aziende, Comunicati stampa, Eventi, Prodotti | 0 | 0

Come dimostra l'indagine compiuta dall'istituto DOXA i consumatori premiano i tortellini dell'Antica Ricetta 1912 di Fini e con loro la semplicità e la velocità di portare in tavola un prodotto della tradizione emiliana.

Stando a quanto emerso dalla ricerca DOXA, fra numerose innovazioni del settore pasta, i consumatori **continuano a scegliere la tradizione associandola spontaneamente a valori come qualità, ingredienti e territorio**. L'indagine, è stata condotta a inizio 2019 nell'ambito della 5° edizione del premio **PRODOTTO FOOD 2019**. I risultati hanno evidenziato anche che i Tortellini al prosciutto crudo e Parmigiano Reggiano dell'Antica Ricetta 1912 di Fini sono capaci di mantenere il proprio posizionamento sul mercato grazie alla possibilità che offrono alle persone di gustare un piatto della cucina tipica italiana, ma che si prepara in pochi minuti. Questo prodotto di pasta fresca Fini **si dimostra innovativo pur restando nella tradizione** perché consente ai consumatori in tutta Italia di portare in tavola i piccoli tortellini da brodo annodati, come quelli delle "sfogline" di Modena.

Il **Premio Speciale Consumer**, istituito dalla rivista Food per **valorizzare e dare visibilità all'innovazione nel settore Food&Beverage, viene assegnato ai** tortellini Fini che risultano conosciuti da 2 intervistati su 3. Nella classifica generale dei 61 prodotti ottengono **la miglior valutazione complessiva** pari a 75.7 (su scala 0-10) rispetto ad una media di 67.5. Eccellenti valutazioni anche rispetto alla **relevance** (l'interesse del consumatore) con una valutazione media di 70.7 rispetto ad una media di 57.5. Tra coloro che hanno provato il prodotto viene apprezzata in particolar modo la qualità del classico tortellino modenese con chiusura annodata e con pasta ruvida trafileta al bronzo, che tiene perfettamente la cottura.

Da Doxa sono state condotte **1.500 interviste** realizzate con metodo CAWI (Computer Assisted Web Interviewing) su un **campione rappresentativo di responsabili acquisti**. Gli intervistati sono stati suddivisi in 10 sottogruppi composti da 150 individui che rispecchiassero la stessa composizione sociodemografica. La prima fase di selezione prevedeva il giudizio del retailer, dell'industria e l'analisi delle performance di vendita tratte dal panel Nielsen e ha visto emergere 61 prodotti su 150 candidati. Per quanto riguarda la successiva valutazione del premio è stato scelto l'indicatore sintetico del gradimento overall. Tra le aree di indagine prese in considerazione dalla ricerca: la conoscenza del prodotto, l'indice di gradimento, la relevance, il packaging, il gusto, la qualità, il contenuto innovativo, la praticità, la comodità e l'attenzione all'ambiente.

www.nonsolobuono.it

RASSEGNA STAMPA INTERNET

APRILE

Alcuni link potrebbero risultare non attivi in quanto pubblicazioni a carattere temporaneo.

Comunicati stampa

Ogni giorno tutte le informazioni aggiornate dal Web. Richiedi gratuitamente la pubblicazione del tuo comunicato.



Ti trovi su: [Home](#) » [Weblog](#) » [Aziende, Eventi, Fiere e Sagre, Gastronomia](#) » [Blog article: Le Conserve della Nonna presenta tre nuove ricette di salse pronte, differenti per gusto e utilizzo in cucina](#)

Le Conserve della Nonna presenta tre nuove ricette di salse pronte, differenti per gusto e utilizzo in cucina

📅 20 Aprile 2019 da 📍 Borderline Agency

Modernità e tradizione per le tre nuove proposte dello storico brand modenese: una speciale linea di salse pensate per gli amanti della buona cucina casalinga, pronte all'uso e perfette per ogni occasione d'impiego.

Le Conserve della Nonna, realtà produttiva italiana, dal 1973 a Ravarino (Modena), aggiunge tre pratici prodotti alla sua ampia offerta che da sempre rievoca i sapori tipici di una cucina domestica e familiare.

Si tratta di una nuova linea di **salse pronte** – disponibili nelle varianti "**Salsa Emiliana**", "**Salsa Marinara**" e "**Salsa Mediterranea**" – che si distingue per le destinazioni d'uso in cucina dei tre prodotti, rispondendo alle esigenze di un consumatore attento sia al gusto che agli ingredienti di qualità.

Queste tre nuove salse sono perfette sia per i principianti e per chi cerca soluzioni veloci, che per gli appassionati di una cucina più elaborata perché consentono di partire da una base di pomodoro perfetta per la preparazione di **sughi arricchiti, secondi piatti di carne o di pesce e anche la pizza**.

Tutte queste salse de **Le Conserve della Nonna** sono realizzate con **pomodoro proveniente esclusivamente dai terreni dell'Emilia Romagna**, coltivato a basso impatto ambientale e da produzione integrata (con certificazione QC – Qualità Controllata della Regione Emilia Romagna) che poi viene sottoposto ad una cottura lenta in boule, secondo il metodo tradizionale. A rendere le salse ancor più fruibili c'è poi l'aggiunta delle diverse spezie e ingredienti:

- Con carota, sedano, basilico e cipolla, la **Salsa Emiliana** può essere impiegata come punto di partenza per la preparazione del ragù o di altri sughi ricettati;
- La **Salsa Marinara**, condita con l'aglio, è l'ingrediente perfetto per i sughi di pesce o per la farcitura della pizza alla marinara;
- Per chi preferisce cimentarsi nei secondi piatti o provare una pasta dal sapore nostrano, il brand ha pensato alla **Salsa Mediterranea** con capperi e origano.

Tutti questi prodotti, confezionati in vaso di vetro da 350gr, sono **gluten free, senza conservanti, coloranti né aromi** e conformi alla cucina vegetariana e vegana.

Con oltre 150 prodotti, la gamma de **Le Conserve della Nonna** spazia dalle **passate**, alle **salse** e ai **sughi**, fino ad arrivare a una vasta scelta di **legumi**, semplici o ricettati, oltre che a deliziose **creme vegetali spalmabili**, alle **confetture** e ai **vegetali sottolio**. Completano il ventaglio dell'offerta anche le composte bilanciate dal punto di vista nutrizionale della linea "**Gusto & Equilibrio**", quelle biologiche e *free from*, ovvero rivisitazioni senza allergeni delle tradizionali ricette italiane.

www.nonsolobuono.it

Alcuni link potrebbero risultare non attivi in quanto pubblicazioni a carattere temporaneo.

Comunicati stampa

Ogni giorno tutte le informazioni aggiornate dal Web. Richiedi gratuitamente la pubblicazione del tuo comunicato.



Ti trovi su: [Home](#) » [Weblog](#) » [Aziende, Concorsi, Eventi, Gastronomia, Marketing e pubblicità](#) » [Blog article: Eletto Prodotto dell'Anno a "I Granripieni" di Fini](#)

Eletto Prodotto dell'Anno a "I Granripieni" di Fini

 20 Aprile 2019 da  Borderline Agency

Un ulteriore riconoscimento a garanzia dell'altissima qualità di questa gamma di tortellini e ravioli dalla tradizione modenese della pasta fresca.

"I Granripieni" di Fini si aggiudicano **Eletto Prodotto dell'Anno**, il premio all'Innovazione basato esclusivamente sul voto dei consumatori. La linea premium, che raccoglie i formati e i ripieni più gustosi della storica azienda modenese nata nel 1912, è stata oggetto nel 2018 di un **riposizionamento nel mercato della pasta fresca puntando sull'eccellenza**. Tortellini e ravioli de "I Granripieni Fini" sono preparati con una sfoglia gialla e ruvida trafilata al bronzo e fatta con farine 100% italiane e ripieni di ingredienti selezionati della migliore qualità. Le ricette presenti nei ripieni di questa linea sono ricche di sapore e abbracciano la tradizione della cucina italiana. A partire dai più classici tortellini Antica Ricetta 1912 fatti con prosciutto crudo e parmigiano Reggiano, sono protagonisti di questo riconoscimento anche tutti gli altri prodotti della gamma "I Granripieni" come: i Ravioli Patate e Rosmarino e quelli di Salsiccia e Funghi, i Cappelletti Bolognesi con Mortadella e i Tortelloni Radicchio e Speck, i Ravioli Ricotta Erbette, i Ravioli Funghi e Provolone e quelli alla Carne.

Eletto Prodotto dell'Anno è un marchio che evidenzia eccellenza e innovazione, la ricerca coinvolge 12.000 consumatori italiani chiamati a votare i loro prodotti preferiti partecipando ad una indagine di mercato online condotta da **IRI, importante istituto di ricerca del settore largo consumo**. Si tratta di uno dei premi più conosciuti dai clienti in GDO e diffuso in 40 paesi del mondo. Le parole d'ordine che guidano la scelta di Eletto Prodotto dell'Anno sono **innovazione e soddisfazione**: il riconoscimento è infatti dedicato alle aziende del mercato italiano che propongono prodotti nuovi e che appagano maggiormente i consumatori. Per ogni categoria merceologica viene selezionato un solo prodotto o gamma – nel caso di Fini "I Granripieni" – che diventa immediatamente individuabile sullo scaffale del supermercato grazie al logo Eletto Prodotto dell'Anno rosso e bianco che i vincitori hanno diritto di apporre per un intero anno sul fronte del packaging. Per questo essere Eletto Prodotto dell'Anno **garantisce una grande visibilità**, genera atti di acquisto e riacquisto e **rafforza la relazione con i consumatori** fornendo al prodotto rilevanza e differenziazione dai competitor su scaffali sempre più affollati.

www.nonsolobuono.it

RASSEGNA
STAMPA
INTERNET

APRILE

Alcuni link potrebbero risultare non attivi in quanto pubblicazioni a carattere temporaneo.

Comunicati stampa

Ogni giorno tutte le informazioni aggiornate dal Web. Richiedi gratuitamente la pubblicazione del tuo comunicato.



Ti trovi su: [Home](#) » [Weblog](#) » [Aziende, Concorsi, Eventi, Gastronomia, Marketing e pubblicità](#) » [Blog article: Gli italiani a tavola scelgono l'innovazione della tradizione](#)

Gli italiani a tavola scelgono l'innovazione della tradizione

📅 20 Aprile 2019 da 📍 Borderline Agency

Come dimostra l'indagine compiuta dall'istituto DOXA i consumatori premiano i tortellini dell'Antica Ricetta1912 di Fini e con loro la semplicità e la velocità di portare in tavola un prodotto della tradizione emiliana.

Stando a quanto emerso dalla ricerca DOXA, fra numerose innovazioni del settore pasta, i consumatori **continuano a scegliere la tradizione associandola spontaneamente a valori come qualità, ingredienti e territorio**. L'indagine, è stata condotta a inizio 2019 nell'ambito della 5° edizione del premio **PRODOTTO FOOD 2019**. I risultati hanno evidenziato anche che i Tortellini al prosciutto crudo e Parmigiano Reggiano dell'Antica Ricetta 1912 di Fini sono capaci di mantenere il proprio posizionamento sul mercato grazie alla possibilità che offrono alle persone di gustare un piatto della cucina tipica italiana, ma che si prepara in pochi minuti. Questo prodotto di pasta fresca Fini **si dimostra innovativo pur restando nella tradizione** perché consente ai consumatori in tutta Italia di portare in tavola i piccoli tortellini da brodo annodati, come quelli delle "sfogline" di Modena.

Il **Premio Speciale Consumer**, istituito dalla rivista Food per **valorizzare e dare visibilità all'innovazione nel settore Food&Beverage, viene assegnato ai tortellini Fini** che risultano conosciuti da 2 intervistati su 3. Nella classifica generale dei 61 prodotti ottengono **la miglior valutazione complessiva pari a 75.7** (su scala 0-10) rispetto ad una media di 67.5. Eccellenti valutazioni anche rispetto alla **relevance** (l'interesse del consumatore) con una valutazione media di 70.7 rispetto ad una media di 57.5. Tra coloro che hanno provato il prodotto viene apprezzata in particolar modo la qualità del classico tortellino modenese con chiusura annodata e con pasta ruvida trafileta al bronzo, che tiene perfettamente la cottura.

Da Doxa sono state condotte **1.500 interviste** realizzate con metodo CAWI (Computer Assisted Web Interviewing) su un **campione rappresentativo di responsabili acquisti**. Gli intervistati sono stati suddivisi in 10 sottogruppi composti da 150 individui che rispecchiassero la stessa composizione sociodemografica. La prima fase di selezione prevedeva il giudizio del retailer, dell'industria e l'analisi delle performance di vendita tratte dal panel Nielsen e ha visto emergere 61 prodotti su 150 candidati. Per quanto riguarda la successiva valutazione del premio è stato scelto l'indicatore sintetico del gradimento overall. Tra le aree di indagine prese in considerazione dalla ricerca: la conoscenza del prodotto, l'indice di gradimento, la relevance, il packaging, il gusto, la qualità, il contenuto innovativo, la praticità, la comodità e l'attenzione all'ambiente.

www.nonsolobuono.it

Alcuni link potrebbero risultare non attivi in quanto pubblicazioni a carattere temporaneo.

COMUNICATI-STAMPA.NET

L'informazione dalla fonte ufficiale

SOCIETÀ

Gli italiani a tavola scelgono l'innovazione della tradizione

April
23
2019



Matteo Barboni
Borderline srl



Come dimostra l'indagine compiuta dall'istituto DOXA i consumatori premiano i tortellini dell'Antica Ricetta 1912 di Fini e con loro la semplicità e la velocità di portare in tavola un prodotto della tradizione emiliana.

Stando a quanto emerso dalla ricerca DOXA, fra numerose innovazioni del settore pasta, i consumatori continuano a scegliere la tradizione associandola spontaneamente a valori come qualità, ingredienti e territorio. L'indagine, è stata condotta a inizio 2019 nell'ambito della 5° edizione del premio PRODOTTO FOOD 2019. I risultati hanno evidenziato anche che i Tortellini al prosciutto crudo e Parmigiano

Reggiano dell'Antica Ricetta 1912 di Fini sono capaci di mantenere il proprio posizionamento sul mercato grazie alla possibilità che offrono alle persone di gustare un piatto della cucina tipica italiana, ma che si prepara in pochi minuti. Questo prodotto di pasta fresca Fini si dimostra innovativo pur restando nella tradizione perché consente ai consumatori in tutta Italia di portare in tavola i piccoli tortellini da brodo annodati, come quelli delle "sfogline" di Modena.

Il Premio Speciale Consumer, istituito dalla rivista Food per valorizzare e dare visibilità all'innovazione nel settore Food&Beverage, viene assegnato ai tortellini Fini che risultano conosciuti da 2 intervistati su 3. Nella classifica generale dei 61 prodotti ottengono la miglior valutazione complessiva pari a 75.7 (su scala 0-10) rispetto ad una media di 67.5. Eccellenti valutazioni anche rispetto alla relevance (l'interesse del consumatore) con una valutazione media di 70.7 rispetto ad una media di 57.5. Tra coloro che hanno provato il prodotto viene apprezzata in particolar modo la qualità del classico tortellino modenese con chiusura annodata e con pasta ruvida trafilata al bronzo, che tiene perfettamente la cottura.

Da Doxa sono state condotte 1.500 interviste realizzate con metodo CAWI (Computer Assisted Web Interviewing) su un campione rappresentativo di responsabili acquisti. Gli intervistati sono stati suddivisi in 10 sottogruppi composti da 150 individui che rispecchiassero la stessa composizione sociodemografica. La prima fase di selezione prevedeva il giudizio del retailer, dell'industria e l'analisi delle performance di vendita tratte dal panel Nielsen e ha visto emergere 61 prodotti su 150 candidati. Per quanto riguarda la successiva valutazione del premio è stato scelto l'indicatore sintetico del gradimento overall. Tra le aree di indagine prese in considerazione dalla ricerca: la conoscenza del prodotto, l'indice di gradimento, la relevance, il packaging, il gusto, la qualità, il contenuto innovativo, la praticità, la comodità e l'attenzione all'ambiente.

Link:
<http://www.nonsolobuono.it>

RASSEGNA
STAMPA
INTERNET

APRILE

Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni a
carattere
temporaneo.

Home | Lifestyle | Alimentari e Bevande |

Gli italiani a tavola scelgono l'innovazione della tradizione

Gli italiani a tavola scelgono l'innovazione della tradizione

Scritto da [BorderlineAgency](#) il 23 Aprile 2019. Pubblicato in [Alimentari e Bevande](#), [Aziende](#), [Gastronomia e Cucina](#)

Come dimostra l'indagine compiuta dall'istituto DOXA i consumatori premiano i tortellini dell'Antica Ricetta 1912 di Fini e con loro la semplicità e la velocità di portare in tavola un prodotto della tradizione emiliana.

Stando a quanto emerso dalla ricerca DOXA, fra numerose innovazioni del settore pasta, i consumatori **continuano a scegliere la tradizione associandola spontaneamente a valori come qualità, ingredienti e territorio**. L'indagine, è stata condotta a inizio 2019 nell'ambito della 5° edizione del premio **PRODOTTO FOOD 2019**. I risultati hanno evidenziato anche che i Tortellini al prosciutto crudo e Parmigiano Reggiano dell'Antica Ricetta 1912 di Fini sono capaci di mantenere il proprio posizionamento sul mercato grazie alla possibilità che offrono alle persone di gustare un piatto della cucina tipica italiana, ma che si prepara in pochi minuti. Questo prodotto di pasta fresca Fini **si dimostra innovativo pur restando nella tradizione** perché consente ai consumatori in tutta Italia di portare in tavola i piccoli tortellini da brodo annodati, come quelli delle "sfogline" di Modena.

Il Premio Speciale Consumer, istituito dalla rivista Food per **valorizzare e dare visibilità all'innovazione nel settore Food&Beverage**, viene assegnato ai tortellini Fini che risultano conosciuti da 2 intervistati su 3. Nella classifica generale dei 61

prodotti ottengono **la miglior valutazione complessiva** pari a 75.7 (su scala 0-10) rispetto ad una media di 67.5. Eccellenti valutazioni anche rispetto alla **relevance** (l'interesse del consumatore) con una valutazione media di 70.7 rispetto ad una media di 57.5. Tra coloro che hanno provato il prodotto viene apprezzata in particolar modo la qualità del classico tortellino modenese con chiusura annodata e con pasta ruvida trafileta al bronzo, che tiene perfettamente la cottura.

Da Doxa sono state condotte **1.500 interviste** realizzate con metodo CAWI (Computer Assisted Web Interviewing) su un **campione rappresentativo di responsabili acquisti**. Gli intervistati sono stati suddivisi in 10 sottogruppi composti da 150 individui che rispecchiassero la stessa composizione sociodemografica. La prima fase di selezione prevedeva il giudizio del retailer, dell'industria e l'analisi delle performance di vendita tratte dal panel Nielsen e ha visto emergere 61 prodotti su 150 candidati. Per quanto riguarda la successiva valutazione del premio è stato scelto l'indicatore sintetico del gradimento overall. Tra le aree di indagine prese in considerazione dalla ricerca: la conoscenza del prodotto, l'indice di gradimento, la relevance, il packaging, il gusto, la qualità, il contenuto innovativo, la praticità, la comodità e l'attenzione all'ambiente.

www.nonsolobuono.it

RASSEGNA
STAMPA
INTERNET

MAGGIO

*Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni
a carattere
temporaneo.*

The screenshot shows the Lulop.com website interface. At the top, there is a navigation bar with the Lulop logo and 'LULOP.COM'. Below this is a horizontal menu with icons for various categories: ALL, AUTOMOTIVE, RACING, HERITAGE, ART & CULTURE, DESIGN, FASHION & BEAUTY, FOOD & LIFESTYLE (highlighted), TECNOLOGIA, NAUTICA, EVENTS, EXCELLENCE, and CORPORATE. The main content area features a breadcrumb trail: HOME > LE CONSERVE DELLA NONNA - TUTTOFOOD 2019. Below this is a sub-menu with 'FOOD&LIFESTYLE' highlighted, and other options: FOOD&BEVERAGE, CUCINA, EVENTI, and TRAVELLING. The main heading is 'MAGGIO 07, 2019 - LE CONSERVE DELLA NONNA' followed by 'LE CONSERVE DELLA NONNA - TUTTOFOOD 2019'. A descriptive text states: 'Le Conserve della Nonna, storico brand modenese specializzato in conserve di pomodoro sceglie la prestigiosa vetrina di Tutto #food per presentare i nuovi prodotti.' Below this is a grid of product images, each with a download icon and file information:

- Pesto broccoli e cime di rapa 190gr: 3543x4724, 3MB
- Pesto peperoni e anacardi 190gr: 3543x4724, 3MB
- CdN-SalsePronte(350): 4724x4724, 12MB
- Ceci Neri 360gr: 3543x4724, 4MB
- Lenticchie al Pomodoro 360gr: 3543x4724, 3MB
- CdN-marmellate: 7284x3978, 9MB
- Salsa Emiliana 350gr: 3543x4724, 3MB
- Salsa Marinara 350gr: 3543x4724, 3MB
- Salsa Mediterranea 350gr: 3543x4724, 3MB

RASSEGNA STAMPA INTERNET

MAGGIO

*Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni
a carattere
temporaneo.*

The screenshot shows the LULOP.COM website interface. At the top, there is a navigation bar with the LULOP.COM logo and a menu of categories: ALL, AUTOMOTIVE, RACING, HERITAGE, ART & CULTURE, DESIGN, FASHION & BEAUTY, FOOD & LIFESTYLE (highlighted), TECNOLOGIA, NAUTICA, EVENTS, EXCELLENCE, CORPORATE, SPORT, GREEN, and GIFT. Below the navigation bar, the breadcrumb trail reads 'HOME > FINI A TUTTOFOOD 2019'. A secondary navigation bar includes 'FOOD&LIFESTYLE', 'FOOD&BEVERAGE', 'CUCINA', 'EVENTI', and 'TRAVELLING'. The main content area features the date 'MAGGIO 07, 2019 - FINI' and the title 'FINI A TUTTOFOOD 2019'. A sub-headline states 'Novità presenti a #tuttofood 2019 per azienda Fini'. Below this, three featured articles are displayed:

- Ravioli Pancetta Grana Padano**: Accompanied by an image of a product box and a download icon with dimensions '2005x2427, 311KB'.
- Granripeni-bollino grande cinema**: Accompanied by an image of a product box and a download icon with dimensions '1816x2300, 2MB'.
- Responsabile Marketing Gruppo Fini Valentina Lanza Eletto Prodotto dell'Anno**: Accompanied by an image of a woman holding a product box and a download icon with dimensions '5997x4002, 18MB'.

Alcuni link potrebbero risultare non attivi in quanto pubblicazioni a carattere temporaneo.

Gruppo Fini a 190 milioni di ricavi

28 MAG 2019 ANDREA GUOLO



Il gruppo Fini comprende Fini Modena, Greci e Le Conserve della Nonna

Sommando i marchi **Fini Modena 1912** specializzato nella pasta fresca, **Greci** per le forniture al canale horeca e **Le Conserve della Nonna**, il gruppo emiliano **Fini** ha archiviato il 2018 con 190 milioni di ricavi. La realtà di proprietà del fondo italiano **Paladin Capital Partners** ha ottenuto circa 100 milioni di ricavi in ambito retail, presidiato con i marchi Fini Modena e Le Conserve della Nonna, e i restanti 90 milioni con Greci nei prodotti destinati come ingredienti alle cucine dei ristoranti.

Fini in particolare è il secondo player italiano della pasta fresca. "Un marchio storico e inserito nel territorio di riferimento, poiché la pasta fresca è emiliana e prodotta a Modena. Il tortellino rimane il nostro cavallo di battaglia", spiega l'amministratore delegato **Andrea Ghia**. Una recente e ulteriore diversificazione è quella legata alla gamma ittica, come il carpaccio di pesce in confezione monodose, e sta per essere inserita anche la carne cotta a bassa temperatura monoporzione e sottovuoto, già sperimentata in horeca con Greci e ora pronta per essere utilizzata anche in gdo con marchio Fini.

La quota export è del 10% per Fini e del 30% circa con Le Conserve della Nonna, che nascono sempre nel territorio modenese in località Ravarino, con la stessa filosofia che caratterizza il brand Fini: materie prime italiane, ricette casalinghe, volontà di preservare ed enfatizzare al massimo la qualità della materia prima, con il plus della valenza di prodotto casalingo.

Quanto a Greci, divisione focalizzata su horeca, il tasso di crescita nel 2018 è stato superiore a quello dei due marchi retail, essendo cresciuto del 5% contro il 3% di Fini e Le Conserve della Nonna. Sono circa 15mila i clienti serviti e il giro d'affari è assicurato per il 60% dall'Italia e per il 40% dall'estero, dove la società dispone di una filiale commerciale in Francia.

In prospettiva, il gruppo punta a consolidare la crescita attraverso l'innovazione di prodotto e il posizionamento più elevato dei suoi marchi. "Nel food il middle soffre, nel low si vende molto ma non si guadagna, pertanto il valore aggiunto si ottiene salendo di livello. Ed è su questo aspetto che focalizzeremo la nostra attività", conclude Ghia.

Arriva una nuova linea pesti de Le Conserve della Nonna

L'azienda modenese presenta nuove sfiziose varianti di pesto, ideali per qualsiasi tipo di preparazione e uniche per genuinità, gusto e corposità.

Bologna, 15/05/2019 - 17:25 ([informazione.it - comunicati stampa - cibi e bevande](#)) Le Conserve della Nonna, storico marchio nato nel 1973 a Ravarino (MO), sceglie la prestigiosa vetrina di Tutto Food (Milano, 6-9 maggio, Pad. 5, Stand M 26-28) per presentare alla platea di consumatori le ultime novità della sua linea di pesti. Per ampliare le possibilità di condimento della pasta e soddisfare palati più curiosi, il brand ha elaborato alcune nuove ricette, da affiancarsi a quelle più tradizionali.

La novità più originale e di stagione che il marchio modenese propone è il **Pesto Peperoni e Anacardi**: una variante dal sapore deciso, impreziosita da una gradevole nota croccante.

L'abbinamento più consigliato di questo pesto è con la pasta integrale, sempre più richiesta dal consumatore moderno per le sue proprietà nutritive, ma anche la guarnizione di bruschette di pane nero.



Mentre, il **Pesto Broccoli e Cime di Rapa**, realizzato con verdure 100% italiane e un pizzico di **peperoncino**, rappresenta la soluzione ideale e veloce per condire le orecchiette.

Tra le versioni più classiche troviamo poi il **Pesto alla Genovese**, che racchiude tutto il profumo e il sapore del **basilico** e si sposa perfettamente con le trofie e molti altri primi piatti italiani. Inoltre, la gamma di prodotti Le Conserve della Nonna propone un **Pesto Rosso**, preparato con gustosi pomodori essiccati, pinoli, basilico e ricotta e pensato non solo per la pasta, ma anche per accompagnare secondi di carne o di **pesce**. Sapore tradizionale, ma intenso e sfizioso, anche per la proposta a base di **aglio, olio e peperoncino**, un vero classico della cultura gastronomica italiana, da sempre apprezzato lungo tutta la Penisola.

Spaziando dalle versioni più semplici a quelle più ricercate, i pesti de Le Conserve della Nonna sanno rispondere a tutte le esigenze di consumo di chi è interessato a trovare **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**.

Con oltre 150 prodotti, la gamma de **Le Conserve della Nonna** spazia dalle **passate**, alle **salse** e ai **sughi**, fino ad arrivare a una vasta scelta di **legumi**, semplici o ricettati, oltre che a deliziose **creme vegetali spalmabili**, alle **confetture** e ai **vegetali sottolio**.

Per maggiori informazioni

Sito Web

<http://www.nonsolobuono.it>

Ufficio Stampa

Matteo Barboni

[Borderline Srl](#) ([Leggi tutti i comunicati](#))

via Parisio 16

40137 Bologna Italia

borderline@borderlineagency.com

Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni a
carattere
temporaneo.

JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Comunicati generici > Arriva una nuova linea pesti de Le Conserve della Nonna >

Arriva una nuova linea pesti de Le Conserve della Nonna

15 Mag 2019 | Comunicati generici · Fiere ed Eventi · Mangiare · Prodotti

Tags: confetture · conserve vegetali · creme spalmabili · Gruppo Fini · Le Conserve della Nonna · pesti · pesto aglio olio e peperoncino · pesto alla genovese · pesto broccoli e cime di rape · pesto peperoni e anacardi · pesto rosso · salse · sughi · sughi pronti

L'azienda modenese presenta nuove sfiziose varianti di pesto, ideali per qualsiasi tipo di preparazione e uniche per genuinità, gusto e corposità.

Le Conserve della Nonna, storico marchio nato nel 1973 a Ravarino (MO), sceglie la prestigiosa vetrina di **Tutto Food** (Milano, 6-9 maggio, **Pad. 5, Stand M 26-28**) per presentare alla platea di consumatori le ultime novità della sua linea di pesti. Per ampliare le possibilità di condimento della pasta e soddisfare palati più curiosi, il brand ha elaborato alcune nuove ricette, da affiancarsi a quelle più tradizionali.

La novità più originale e di stagione che il marchio modenese propone è il **Pesto Peperoni e Anacardi**: una variante dal sapore deciso, impreziosita da una gradevole nota croccante. L'abbinamento più consigliato di questo pesto è con la pasta integrale, sempre più richiesta dal consumatore moderno per le sue proprietà nutritive, ma anche la guarnizione di bruschette di pane nero.

Mentre, il **Pesto Broccoli e Cime di Rapa**, realizzato con verdure 100% italiane e un pizzico di peperoncino, rappresenta la soluzione ideale e veloce per condire le orecchiette.

Tra le versioni più classiche troviamo poi il **Pesto alla Genovese**, che racchiude tutto il profumo e il sapore del basilico e si sposa perfettamente con le trofie e molti altri primi piatti italiani. Inoltre, la gamma di prodotti Le Conserve della Nonna propone un **Pesto Rosso**, preparato con gustosi pomodori essiccati, pinoli, basilico e ricotta e pensato non solo per la pasta, ma anche per accompagnare secondi di carne o di pesce. Sapore tradizionale, ma intenso e sfizioso, anche per la proposta a base di **aglio, olio e peperoncino**, un vero classico della cultura gastronomica italiana, da sempre apprezzato lungo tutta la Penisola.

Spaziando dalle versioni più semplici a quelle più ricercate, i pesti de Le Conserve della Nonna sanno rispondere a tutte le esigenze di consumo di chi è interessato a trovare **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**.

Con oltre 150 prodotti, la gamma de **Le Conserve della Nonna** spazia dalle **passate**, alle **salse** e ai **sughi**, fino ad arrivare a una vasta scelta di **legumi**, semplici o ricettati, oltre che a deliziose **creme vegetali spalmabili**, alle **confetture** e ai **vegetali sottolio**.

www.nonsolobuono.it

RASSEGNA
STAMPA
INTERNET

MAGGIO

Alcuni link potrebbero risultare non attivi in quanto pubblicazioni a carattere temporaneo.



GDOWEEK DIGITAL 07-2019 | 16 maggio

SPECIALE TUTTOFOOD 2019

Con Fini la pasta dà spazio ai Granripieni

La linea **I Granripieni** di Fini si arricchisce di una nuova ricetta: **Ravioli Pancetta** e Grana Padano Dop caratterizzata da un'alta percentuale di questo formaggio e dal **45% di ripieno** all'interno di un raviolo di grande formato in cui emerge il gusto inconfondibile della pancetta stesa affumicata. La linea I Granripieni ha registrato **risultati positivi nel 2018** e vede crescere ancora il numero medio di referenze a scaffale in gdo. Segno positivo anche per la crescita dei volumi e delle rotazioni medie di base (+4,8%).

Tutti i formati de I Granripieni sono realizzati senza conservanti e aromi artificiali, grassi vegetali di palma e glutammato monosodico. La sfoglia è ruvida, consistente e porosa, realizzata con **farine 100% italiane**.

Previsto anche l'ampliamento della gamma **Pasta Fresca di Modena** con nuove ricette che valorizzeranno gli ingredienti locali.

Fino al 16 luglio 2019, tutti coloro che acquisteranno una confezione de I Granripieni Fini potranno partecipare al concorso **Vinci il grande cinema, con i Granripieni**. Sulle confezioni è presente un instant win con un codice per partecipare subito. Basta accedere al sito www.vincilgrandecinema.it, inserire i propri dati e poi il codice posizionato sulla confezione del prodotto acquistato. Ogni giorno sarà estratto un nominativo che si aggiudicherà una **Gift Card Netflix** del valore di 50 euro per un totale di 75 card distribuite in tre estrazioni

periodiche: il 14 giugno, il 15 luglio e il 31 luglio. Mentre l'estrazione finale, dedicata a tutti coloro che avranno partecipato al concorso, premierà due fortunate coppie di persone che potranno godersi l'esperienza unica del week end a **Venezia** durante il periodo del **Festival del Cinema** con una cena esclusiva presso la terrazza dello chef internazionale **Tino Vettorello**. Inoltre, Fini sarà presente nei punti di vendita italiani con delle **instore promotion** presso le principali catene della grande distribuzione: saranno distribuiti materiali comunicativi con personalizzazione di isole e lineari per evidenziare marchio e prodotti.

Infine, l'azienda ha anticipato anche l'estensione del marchio su una merceologia di prodotti ad alto contenuto di servizio, in particolare di **piatti pronti**, che saranno presentati ufficialmente a **giugno**.

Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni a
carattere
temporaneo.

Arriva una nuova linea pesti de Le Conserve della Nonna

01/lug/2019 16:53:11 [Borderline Agency](#) [Contatta l'autore](#)

L'azienda modenese presenta nuove sfiziose varianti di pesto, ideali per qualsiasi tipo di preparazione e uniche per genuinità, gusto e corposità.

Le Conserve della Nonna, storico marchio nato nel 1973 a Ravarino (MO), sceglie la prestigiosa vetrina di **Tutto Food** (Milano, 6-9 maggio, **Pad. 5, Stand M 26-28**) per presentare alla platea di consumatori le ultime novità della sua linea di pesti. Per ampliare le possibilità di condimento della pasta e soddisfare palati più curiosi, il brand ha elaborato alcune nuove ricette, da affiancarsi a quelle più tradizionali.

La novità più originale e di stagione che il marchio modenese propone è il **Pesto Peperoni e Anacardi**: una variante dal sapore deciso, impreziosita da una gradevole nota croccante. L'abbinamento più consigliato di questo pesto è con la pasta integrale, sempre più richiesta dal consumatore moderno per le sue proprietà nutritive, ma anche la guarnizione di bruschette di pane nero.

Mentre il **Pesto Broccoli e Cime di Rapa**, realizzato con verdure 100% italiane e un pizzico di peperoncino, rappresenta la soluzione ideale e veloce per condire le orecchiette.

Tra le versioni più classiche troviamo poi il **Pesto alla Genovese**, che racchiude tutto il profumo e il sapore del basilico e si sposa perfettamente con le trofie e molti altri primi piatti italiani. Inoltre, la gamma di prodotti Le Conserve della Nonna propone un **Pesto Rosso**, preparato con gustosi pomodori essiccati, pinoli, basilico e ricotta e pensato non solo per la pasta, ma anche per accompagnare secondi di carne o di pesce. Sapore tradizionale, ma intenso e sfizioso, anche per la proposta a base di **aglio, olio e peperoncino**, un vero classico della cultura gastronomica italiana, da sempre apprezzato lungo tutta la Penisola.

Spaziando dalle versioni più semplici a quelle più ricercate, i pesti de Le Conserve della Nonna sanno rispondere a tutte le esigenze di consumo di chi è interessato a trovare **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**.

Con oltre 150 prodotti, la gamma de **Le Conserve della Nonna** spazia dalle **passate**, alle **salse** e ai **sughi**, fino ad arrivare a una vasta scelta di **legumi**, semplici o ricettati, oltre che a deliziose **creme vegetali spalmabili**, alle **confetture** e ai **vegetali sottolio**.

www.nonsolobuono.it

Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni a
carattere
temporaneo.

Arriva una nuova linea pesti de Le Conserve della Nonna

Pubblicata da: [Borderline](#) Lunedì, 1 Luglio 2019 | 1 lettura

L'azienda modenese presenta nuove sfiziose varianti di pesto, ideali per qualsiasi tipo di preparazione e uniche per genuinità, gusto e corposità.

Le Conserve della Nonna, storico marchio nato nel 1973 a Ravarino (MO), sceglie la prestigiosa vetrina di **Tutto Food** (Milano, 6-9 maggio, **Pad. 5, Stand M 26-28**) per presentare alla platea di consumatori le ultime novità della sua linea di pesti. Per ampliare le possibilità di condimento della pasta e soddisfare palati più curiosi, il brand ha elaborato alcune nuove ricette, da affiancarsi a quelle più tradizionali.



La novità più originale e di stagione che il marchio modenese propone è il **Pesto Peperoni e Anacardi**: una variante dal sapore deciso, impreziosita da una gradevole nota croccante. L'abbinamento più consigliato di questo pesto è con la pasta integrale, sempre più richiesta dal consumatore moderno per le sue proprietà nutritive, ma anche la guarnizione di bruschette di pane nero.

Mentre, il **Pesto Broccoli e Cime di Rapa**, realizzato con verdure 100% italiane e un pizzico di peperoncino, rappresenta la soluzione ideale e veloce per condire le orecchiette.

Tra le versioni più classiche troviamo poi il **Pesto alla Genovese**, che racchiude tutto il profumo e il sapore del basilico e si sposa perfettamente con le trofie e molti altri primi piatti italiani. Inoltre, la gamma di prodotti Le Conserve della Nonna propone un **Pesto Rosso**, preparato con gustosi pomodori essiccati, pinoli, basilico e ricotta e pensato non solo per la pasta, ma anche per accompagnare secondi di carne o di pesce. Sapore tradizionale, ma intenso e sfizioso, anche per la proposta a base di **aglio, olio e peperoncino**, un vero classico della cultura gastronomica italiana, da sempre apprezzato lungo tutta la Penisola.

Spaziando dalle versioni più semplici a quelle più ricercate, i pesti de Le Conserve della Nonna sanno rispondere a tutte le esigenze di consumo di chi è interessato a trovare **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**.

Con oltre 150 prodotti, la gamma de **Le Conserve della Nonna** spazia dalle **passate**, alle **salse** e ai **sughi**, fino ad arrivare a una vasta scelta di **legumi**, semplici o ricettati, oltre che a deliziose **creme vegetali spalmabili**, alle **confetture** e ai **vegetali sottolio**.

www.nonsolobuono.it

Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni a
carattere
temporaneo.

Arriva una nuova linea pesti de Le Conserve della Nonna

July
2
2019



Matteo Barboni
Borderline srl

L'azienda modenese presenta nuove sfiziose varianti di pesto, ideali per qualsiasi tipo di preparazione e uniche per genuinità, gusto e corposità.



Le Conserve della Nonna, storico marchio nato nel 1973 a Ravarino (MO), sceglie la prestigiosa vetrina di Tutto Food (Milano, 6-9 maggio, Pad. 5, Stand M 26-28) per presentare alla platea di consumatori le ultime novità della sua linea di pesti. Per ampliare le possibilità di condimento della pasta e soddisfare palati più curiosi, il brand ha elaborato alcune nuove ricette, da affiancarsi a quelle più tradizionali.

La novità più originale e di stagione che il marchio modenese propone è il

Pesto Peperoni e Anacardi: una variante dal sapore deciso, impreziosita da una gradevole nota croccante. L'abbinamento più consigliato di questo pesto è con la pasta integrale, sempre più richiesta dal consumatore moderno per le sue proprietà nutritive, ma anche la guarnizione di bruschette di pane nero.

Mentre, il Pesto Broccoli e Cime di Rapa, realizzato con verdure 100% italiane e un pizzico di peperoncino, rappresenta la soluzione ideale e veloce per condire le orecchiette.

Tra le versioni più classiche troviamo poi il Pesto alla Genovese, che racchiude tutto il profumo e il sapore del basilico e si sposa perfettamente con le trofie e molti altri primi piatti italiani. Inoltre, la gamma di prodotti Le Conserve della Nonna propone un Pesto Rosso, preparato con gustosi pomodori essiccati, pinoli, basilico e ricotta e pensato non solo per la pasta, ma anche per accompagnare secondi di carne o di pesce. Sapore tradizionale, ma intenso e sfizioso, anche per la proposta a base di aglio, olio e peperoncino, un vero classico della cultura gastronomica italiana, da sempre apprezzato lungo tutta la Penisola.

Spaziando dalle versioni più semplici a quelle più ricercate, i pesti de Le Conserve della Nonna sanno rispondere a tutte le esigenze di consumo di chi è interessato a trovare 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.

Con oltre 150 prodotti, la gamma de Le Conserve della Nonna spazia dalle passate, alle salse e ai sughi, fino ad arrivare a una vasta scelta di legumi, semplici o ricettati, oltre che a deliziose creme vegetali spalmabili, alle confetture e ai vegetali sottolio.

Link:

<http://www.nonsolobuono.it>

Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni a
carattere
temporaneo.

AREA-PRESS.EU

COMUNICATI STAMPA & PRESS RELEASE

[HOME](#) [AUTORI](#) [COME PUBBLICARE?](#) [CHI SIAMO](#) [CONTATTACI](#) [REGISTRATI](#) [LOGIN](#)

Arriva una nuova linea pesti de Le Conserve della Nonna

Posted on 2 Luglio 2019 by Borderline Agency

L'azienda modenese presenta nuove sfiziose varianti di pesto, ideali per qualsiasi tipo di preparazione e uniche per genuinità, gusto e corposità.

Le Conserve della Nonna, storico marchio nato nel 1973 a Ravarino (MO), sceglie la prestigiosa vetrina di **Tutto Food** (Milano, 6-9 maggio, **Pad. 5, Stand M 26-28**) per presentare alla platea di consumatori le ultime novità della sua linea di pesti. Per ampliare le possibilità di condimento della pasta e soddisfare palati più curiosi, il brand ha elaborato alcune nuove ricette, da affiancarsi a quelle più tradizionali.

La novità più originale e di stagione che il marchio modenese propone è il **Pesto Peperoni** e **Anacardi**: una variante dal sapore deciso, impreziosita da una gradevole nota croccante. L'abbinamento più consigliato di questo pesto è con la pasta integrale, sempre più richiesta dal consumatore moderno per le sue proprietà nutritive, ma anche la guarnizione di bruschette di pane nero.

Mentre, il **Pesto Broccoli e Cime di Rapa**, realizzato con verdure 100% italiane e un pizzico di peperoncino, rappresenta la soluzione ideale e veloce per condire le orecchiette.

Tra le versioni più classiche troviamo poi il **Pesto alla Genovese**, che racchiude tutto il profumo e il sapore del basilico e si sposa perfettamente con le trofie e molti altri primi piatti italiani. Inoltre, la gamma di prodotti Le Conserve della Nonna propone un **Pesto Rosso**, preparato con gustosi pomodori essiccati, pinoli, basilico e ricotta e pensato non solo per la pasta, ma anche per accompagnare secondi di carne o di pesce. Sapore tradizionale, ma intenso e sfizioso, anche per la proposta a base di **aglio, olio e peperoncino**, un vero classico della cultura gastronomica italiana, da sempre apprezzato lungo tutta la Penisola.

Spaziando dalle versioni più semplici a quelle più ricercate, i pesti de Le Conserve della Nonna sanno rispondere a tutte le esigenze di consumo di chi è interessato a trovare **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**.

Con oltre 150 prodotti, la gamma de **Le Conserve della Nonna** spazia dalle **passate**, alle **salse** e ai **sughi**, fino ad arrivare a una vasta scelta di **legumi**, semplici o ricettati, oltre che a deliziose **creme vegetali spalmabili**, alle **confetture** e ai **vegetali sottolio**.

www.nonsolobuono.it

This entry was posted in Aziendali, Comunicati, Eventi, Gastronomia and tagged confetture, conserve vegetali, Gruppo Fini, Le Conserve della Nonna, passate, pesto, pesto aglio olio e peperoncino, pesto alla genovese, pesto broccoli e cime di rapa, pesto peperoni e anacardi, pesto rosso, salse, sughi pronti. Bookmark the [permalink](#).

Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni a
carattere
temporaneo.

ARTICLE-MARKETING.EU

article marketing & press release

• HOME • CHI SIAMO ▾ • COME PUBBLICARE? ▾ • LOGIN •

Arriva una nuova linea pesti de Le ConsERVE della Nonna

by Borderline Agency | 2 Luglio 2019 | in Aziende, Comunicati stampa, Eventi, Prodotti | 0 | 0

L'azienda modenese presenta nuove sfiziose varianti di pesto, ideali per qualsiasi tipo di preparazione e uniche per genuinità, gusto e corposità.

Le Conserve della Nonna, storico marchio nato nel 1973 a Ravarino (MO), sceglie la prestigiosa vetrina di **Tutto Food** (Milano, 6-9 maggio, **Pad. 5, Stand M 26-28**) per presentare alla platea di consumatori le ultime novità della sua linea di pesti. Per ampliare le possibilità di condimento della pasta e soddisfare palati più curiosi, il brand ha elaborato alcune nuove ricette, da affiancarsi a quelle più tradizionali.

La novità più originale e di stagione che il marchio modenese propone è il **Pesto Peperoni e Anacardi**: una variante dal sapore deciso, impreziosita da una gradevole nota croccante. L'abbinamento più consigliato di questo pesto è con la pasta integrale, sempre più richiesta dal consumatore moderno per le sue proprietà nutritive, ma anche la guarnizione di bruschette di pane nero.

Mentre, il **Pesto Broccoli e Cime di Rapa**, realizzato con verdure 100% italiane e un pizzico di peperoncino, rappresenta la soluzione ideale e veloce per condire le orecchiette.

Tra le versioni più classiche troviamo poi il **Pesto alla Genovese**, che racchiude tutto il profumo e il sapore del basilico e si sposa perfettamente con le trofie e molti altri primi piatti italiani. Inoltre, la gamma di prodotti Le Conserve della Nonna propone un **Pesto Rosso**, preparato con gustosi pomodori essiccati, pinoli, basilico e ricotta e pensato non solo per la pasta, ma anche per accompagnare secondi di carne o di pesce. Sapore tradizionale, ma intenso e sfizioso, anche per la proposta a base di **aglio, olio e peperoncino**, un vero classico della cultura gastronomica italiana, da sempre apprezzato lungo tutta la Penisola.

Spaziando dalle versioni più semplici a quelle più ricercate, i pesti de Le Conserve della Nonna sanno rispondere a tutte le esigenze di consumo di chi è interessato a trovare **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**.

Con oltre 150 prodotti, la gamma de **Le Conserve della Nonna** spazia dalle **passate**, alle **salse** e ai **sughi**, fino ad arrivare a una vasta scelta di **legumi**, semplici o ricettati, oltre che a deliziose **creme vegetali spalmabili**, alle **confetture** e ai **vegetali sottolio**.

www.nonsolobuono.it

RASSEGNA
STAMPA
INTERNET

MAGGIO

*Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni a
carattere
temporaneo.*

Home | Lifestyle | Alimentari e Bevande |

Arriva una nuova linea pesti de Le Conserve della Nonna

Arriva una nuova linea pesti de Le Conserve della Nonna

Scritto da BorderlineAgency il 3 Luglio 2019. Pubblicato in Alimentari e Bevande, Aziende, Gastronomia e Cucina

L'azienda modenese presenta nuove sfiziose varianti di pesto, ideali per qualsiasi tipo di preparazione e uniche per genuinità, gusto e corposità.

Le Conserve della Nonna, storico marchio nato nel 1973 a Ravarino (MO), sceglie la prestigiosa vetrina di **Tutto Food** (Milano, 6-9 maggio, **Pad. 5, Stand M 26-28**) per presentare alla platea di consumatori le ultime novità della sua linea di pesti. Per ampliare le possibilità di condimento della pasta e soddisfare palati più curiosi, il brand ha elaborato alcune nuove ricette, da affiancarsi a quelle più tradizionali.

La novità più originale e di stagione che il marchio modenese propone è il **Pesto Peperoni e Anacardi**: una variante dal sapore deciso, impreziosita da una gradevole nota croccante. L'abbinamento più consigliato di questo pesto è con la pasta integrale, sempre più richiesta dal consumatore moderno per le sue proprietà nutritive, ma anche la guarnizione di bruschette di pane nero.

Mentre, il **Pesto Broccoli e Cime di Rapa**, realizzato con verdure 100% italiane e un pizzico di peperoncino, rappresenta la soluzione ideale e veloce per condire le orecchiette.

Tra le versioni più classiche troviamo poi il **Pesto alla Genovese**, che racchiude tutto il profumo e il sapore del basilico e si sposa perfettamente con le trofie e molti altri primi piatti italiani. Inoltre, la gamma di prodotti Le Conserve della Nonna propone un **Pesto Rosso**,

preparato con gustosi pomodori essiccati, pinoli, basilico e ricotta e pensato non solo per la pasta, ma anche per accompagnare secondi di carne o di pesce. Sapore tradizionale, ma intenso e sfizioso, anche per la proposta a base di **aglio, olio e peperoncino**, un vero classico della cultura gastronomica italiana, da sempre apprezzato lungo tutta la Penisola.

Spaziando dalle versioni più semplici a quelle più ricercate, i pesti de Le Conserve della Nonna sanno rispondere a tutte le esigenze di consumo di chi è interessato a trovare **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**.

Con oltre 150 prodotti, la gamma de **Le Conserve della Nonna** spazia dalle **passate**, alle **salse** e ai **sughi**, fino ad arrivare a una vasta scelta di **legumi**, semplici o ricettati, oltre che a deliziose **creme vegetali spalmabili**, alle **confetture** e ai **vegetali sottolio**.

www.nonsolobuono.it

Intervista

Gruppo Fini alla scoperta di nuovi orizzonti



Gruppo Fini è un'importante realtà dell'alimentare al 100% italiana, con i suoi 4,3 milioni di chilogrammi di produzione annua, un fatturato di 100 milioni di euro, 100 dipendenti e numerosi premi. Eletto prodotto dell'anno per 'I Granripieni', Quality award (per le confetture e tre salse pronte Le Conserve della Nonna) e Premio speciale consumer (per 'I tortellini prosciutto crudo parmigiano reggiano antica ricetta 1912').

Il gruppo è titolare del marchio omonimo, nato nel 1912 nel cuore dell'Emilia, de Le Conserve della Nonna, fondata nel 1973 a Ravarino (Modena).

Mentre il brand Fini ha consolidato la propria posizione di secondo operatore di mercato, con una quota a volume del 9,1%, Le Conserve Della Nonna propone oltre 150 prodotti che vanno dalla colazione alla cena, dal dolce al salato. Le linee spaziano dalle passate, alle salse, ai pesti e ai sughi con pomodoro raccolto esclusivamente in Emilia-

Romagna e a una vasta scelta di legumi, semplici o ricettati, creme vegetali spalmabili, fino alle confetture e alle proposte di vegetali sottolio. Completano il quadro le referenze bilanciate dal punto di vista nutrizionale e quelle biologiche e free from. Questa la premessa generale che Distribuzione Moderna ha approfondito con il Direttore Generale, Fabio Ferrari.

Quali sono i vostri attuali trend?

Nel primo quadrimestre la crescita in valore è decisamente positiva per il marchio Fini che incrementa di 8 punti percentuali, ben superiori all'andamento del mercato interno. Il 2018 si è chiuso con un +5%, un dato molto valido, considerando che il resto del settore ha evidenziato una stasi in valore e una perdita in termini di volume. Le Conserve Della Nonna, dal canto loro, superano gli andamenti del comparto e, con una doppia cifra, vanno oltre le nostre previsioni. Ovviamente le performance variano a seconda dei segmenti. Segnali particolarmente forti riguardano, per esempio, le confetture e le salse. Siamo poi molto orgogliosi delle performance all'estero.

Approfondiamo l'argomento dell'export...

Le nazioni straniere hanno, per il nostro gruppo, un'incidenza sul fatturato del 10% circa. Oltre confine è più sviluppato il brand Le Conserve della Nonna, che comprende referenze con una lunga durata, ma è in fase di marcata evoluzione anche la pasta fresca a marchio del distributore.

Quali programmi avete per le Mdd?

Al momento le private label hanno un peso, in valore, intorno al 10% dei ricavi, un dato che è destinato a espandersi anche grazie all'inserimento di una figura aziendale dedicata. Qui l'approccio è in linea con il nostro posizionamento nella fascia alta, del resto sempre più coerente con lo sviluppo di Mdd di tipo premium. Il nostro plus rispetto alla concorrenza è la capacità di selezionare materie prime italiane, tendenzialmente a chilometro zero e con una filiera controllata a cominciare dal mondo agricolo, le cui materie prime vengono lavorate entro le 48 ore. Questo processo, sviluppato su pomodoro, confetture e vegetali spalmabili, dà notevoli garanzie ai clienti e ai consumatori finali. Nel mercato della pasta fresca a marchio del distributore adottiamo gli stessi valori: italianità, tracciabilità, trafilatura al bronzo, oltre a formati e chiusure che adottano gli stili dell'artigianato.

Passiamo alle novità di prodotto...

Nella pasta abbiamo lanciato, a metà marzo, i nuovi ravioli pancetta e Grana Padano Dop. Con un contenuto di ripieno molto importante e pari al 45%, rientrano nella linea Granripieni e sono un altro passo di un programma di sviluppo incentrato su prodotti territoriali e/o a denominazione di origine. Parliamo di ingredienti tracciabili, conosciuti e di un forte legame con un'importante eccellenza italiana, una strada che per noi non è nuova, visto che, con Le Conserve della Nonna, siamo presenti con i ceci neri della Murgia e le lenticchie di Altamura. Sempre per questo brand abbiamo lanciato il pesto giallo peperoni e anacardi, il pesto con broccoli e cime di rapa, e abbiamo rivisitato, in chiave soprattutto grafica, il classico condimento aglio, olio e peperoncino. E sempre parlando di prodotti sfizioi e interessanti voglio citare il gazpacho, 5 confetture con frutta 100% italiana e zucchero grezzo italiano di Italia Zuccheri e 3 salse pronte: mediterranea, con erbe aromatiche, emiliana, con pomodoro solo regionale, e marinara. Sono salse altamente versatili, adatte a varie occasioni di consumo, dalla pasta alle bruschette, dalla pizza ai secondi piatti.

E dal punto di vista della diversificazione?

Per il marchio Fini partirà a breve un'estensione del marchio nel settore dei piatti pronti cotti e a bassa temperatura, che comincerà con una linea di carni bianche e rosse di alta qualità da scaldare molto rapidamente in forno, in microonde, o a bagnomaria. La shelf life garantita ai distributori è di circa 45 giorni. Si tratta di proposte complete, dunque accompagnate, a seconda delle referenze, da salse o contorni.

Comunicazione: quali sono i vostri canali?

In programma ci sono investimenti televisivi, anche se al momento è centrale la comunicazione integrata web e punto di vendita. Per entrambi i marchi personalizziamo il più possibile il nostro merchandising, arrivando fino alle isole con layout proprio. Inoltre abbiamo avviato alcune iniziative di nei punti di vendita, iniziative che riguardano le ricette e i consigli di utilizzo. Anche questo è un argomento che verrà portato avanti per i due marchi. Poi, dal 3 maggio al 16 luglio, abbiamo lanciato un concorso on pack che mette in palio, sui Granripieni, 75 gift card Netflix del valore di 50 euro e, un premio finale per due coppie che potranno trascorre un week end a Venezia, durante il periodo del Festival del Cinema. Sempre in contemporanea con la mostra veneziana distribuiremo, all'interno del Ristorante della Terrazza della Biennale, gestito dallo chef internazionale Tino Vetorello, una ricetta di pasta dedicata al Veneto, firmata da uno chef, e un prodotto de Le Conserve Della Notta per la preparazione di un dolce.

03 Giugno 2019

RASSEGNA
STAMPA
INTERNET

GIUGNO

*Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni
a carattere
temporaneo.*

Largo Consumo



Schede aziendali

06/06/2019

Le novità di Gruppo Fini



Gruppo Fini, storico brand emiliano nato a Modena nel 1912, arricchisce la propria linea premium di Pasta Fresca "I Granripieni" con un nuovo prodotto presentato recentemente a **Cibus Connect 2019**: i Ravioli Pancetta e Grana Padano Dop, abbinamento tipico della cucina tradizionale proposto in una ricetta contraddistinta da una forte riconoscibilità degli ingredienti chiave. Questo nuovo lancio conferma il successo della linea "I Granripieni" creata da Fini nel 2018 dopo un'attenta analisi del mercato volta a individuare le evoluzioni di gusto e le preferenze di consumo degli italiani in tema di pasta fresca ripiena. "I Granripieni" ha registrato numeri positivi per tutto il 2018 e vede ancora in

crescita il numero medio di referenze a scaffale in Gdo. Segno positivo anche per...

RASSEGNA
STAMPA
INTERNET

GIUGNO

*Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni
a carattere
temporaneo.*

Largo Consumo



Schede aziendali

06/06/2019

Gruppo Fini: le conserve come una volta



Il marchio **Le Conserve della Nonna** rievoca tradizioni casalinghe di cura e amore, trasmettendo ai consumatori valori positivi di prodotti che sono realizzati ancora oggi come in una grande cucina di casa, seguendo ricette semplici e utilizzando ingredienti il più possibile provenienti dal territorio italiano. Quest'azienda che dal 1973 ha sempre avuto sede a Rava rino, in provincia di Modena, offre al mercato una ricca gamma di referenze a base vegetale, buone e genuine, ma con tutta la sicurezza e

le certificazioni che solo una grande realtà dell'Alimentare può fornire alla Gdo. Nel 2018 è stato realizzato un riposizionamento del marchio Le Conserve della Nonna e un restyling...

Cucina

Lo chef trevigiano Tino Vettorello porta alla Mostra del cinema i suoi nuovi tortelloni

Il cuoco trevigiano ha presentato la trasformazione dei tortelli Fini in star del grande schermo, protagonisti di una ricetta che delizierà i palati degli ospiti di "Venezia 76"

TT Redazione
04 GIUGNO 2019 16:57



In foto: lo chef Tino Vettorello

Si è tenuta mercoledì 5 giugno la presentazione ufficiale della **"Ricetta del Grande Cinema"**, frutto della proficua e intensa collaborazione instaurata tra il Gruppo Fini, eccellenza alimentare modenese dal 1912, e lo chef Tino Vettorello che, per l'occasione, ha preparato ai suoi ospiti la speciale ricetta a base dei tortelloni radicchio e speck della linea **"I Granripieni Fini"** che verrà inserita nel menu della Terrazza Biennale alla **Mostra del cinema di Venezia che si terrà dal 28 agosto al 7 settembre**.

Location esclusiva: l'aula magna Silvio Trentin di Ca'Dolfin a Venezia che ha ospitato la presentazione del progetto alla stampa, cui è seguito **un buffet di assaggio della speciale ricetta** offerto dallo chef Vettorello e dal suo staff, accolto dalla suggestiva cornice del Giardino interno del palazzo. Il rinfresco a base di finger food ha posto sotto i riflettori i **Tortelloni radicchio e speck di pasta ripiena Fini**, l'ingrediente principe che ha ispirato la creazione dello chef Vettorello, ricca di colori e gustose guarnizioni. Sono intervenuti, oltre allo chef, il direttore generale del Gruppo Fini Fabio Ferrari e Christine Mauracher, direttrice del master in cultura del cibo e del vino dell'Università Ca' Foscari di Venezia. Tino Vettorello, vero e proprio artista del gusto e architetto del piatto, si sbilancia sulla filosofia del suo cucinare: **«La cucina è una passione, è amore**. Compito dello chef è esaltare le materie prime che devono rigorosamente essere di prima qualità per emozionare chi le degusterà. Questo è quello che voglio trasmettere a chi assaggerà la ricetta che sto realizzando per il Gruppo Fini». Forte della qualità elevata dei prodotti utilizzati e dell'uso calibrato degli ingredienti presenti in menu, lo chef è noto per sprigionare tutta la sua fantasia al cospetto di sportivi d'eccellenza e celebrità del Festival di Venezia: **memorabili le portate più celebri a firma dello chef** come: "l'Orata Spericolata" realizzata in onore di Vasco Rossi e il "Rombo alla Clooney".

L'obiettivo della partnership tra **l'azienda modenese e lo chef Tino Vettorello** è quello di condividere con i propri consumatori una ricetta esclusiva, degustata dalle star durante il Festival e impreziosita dal tocco unico di un professionista della grande tradizione gastronomica italiana. Il Gruppo Fini ha scelto di intrecciare la riconoscibilità e affidabilità del proprio brand Fini pasta fresca ad un evento di risonanza e prestigio internazionali, capace di esportare la qualità e la genuinità delle eccellenze nostrane in tutto il mondo. **Limited edition anche per il pack del prodotto** presente a scaffale nei banchi della Gdo: da giugno a settembre gli Special Pack Tortelloni Radicchio e Speck riporteranno sulla confezione il bollino **«La ricetta del grande cinema»** di Vettorello e, sulla retro-etichetta, il dettaglio della ricetta ripercorsa proprio dal suo ideatore, che riesce a preservare sapientemente la centralità del gusto dei tortelloni Fini mixandolo con la freschezza della rucola e il profumo dei fiori, senza rinunciare al valore aggiunto della marinatura della cipolla a base di garofano, anice, cannella e ginepro. Fiori e gocce di lampone a decorare il tutto, in un perfetto dosaggio tra materie prime di ottimo livello e amore per il nuovo nella culla della tradizione, come vuole la filosofia di Fini.

Alcuni link potrebbero risultare non attivi in quanto pubblicazioni a carattere temporaneo.

Il Popolo Veneto > Notizie > Lifestyle > Cucina > Lo chef trevigiano Tino Vettorello firma i nuovi tortellini "Granripieni" della celebre azienda Fini

Lo chef trevigiano Tino Vettorello firma i nuovi tortellini "Granripieni" della celebre azienda Fini

Giugno 6, 2019 Cucina, Treviso, Veneto, Venezia No Comments



In anteprima assoluta lo chef Tino Vettorello ha presentato la trasformazione dei tortelli Fini in star del grande schermo, protagonisti di una ricetta che delizierà i Vip del Festival del Cinema

Venezia 6 giugno 2019 – Si è tenuta ieri la presentazione ufficiale della "Ricetta del Grande Cinema", frutto della proficua e intensa collaborazione instaurata tra il Gruppo Fini, eccellenza alimentare modenese dal 1912, e lo chef olimpionico di fama internazionale Tino Vettorello, che per l'occasione preparerà a suoi ospiti, per la prima volta, la speciale ricetta a base dei tortellini radicchio e speck della linea "I Granripieni Fini" che verrà inserita nel menu del Ristorante della Terrazza della Biennale di Venezia dal 28 agosto al 7 settembre.

Location esclusiva dell'evento l'Aula Magna Silvio Trentin di Ca'Dolfin – Università Cà Foscari di Venezia, che ha ospitato la presentazione del progetto alla stampa, cui è seguito un buffet di assaggio della speciale ricetta offerto dallo Chef Vettorello e dal suo staff, accolto dalla suggestiva cornice del Giardino interno del palazzo. Il rinfresco a base di finger food ha posto sotto i riflettori i Tortellini radicchio e speck di pasta ripiena Fini, l'ingrediente principe che ha ispirato la creazione dello Chef Vettorello, ricca di colori e gustose guarnizioni.

Sono intervenuti, oltre allo chef, il Direttore Generale del Gruppo Fini Fabio Ferrari e ChristineMauracher, Direttrice del Master in cultura del cibo e del vino dell'Università Ca' Foscari di Venezia.

Tino Vettorello, vero e proprio artista del gusto e architetto del piatto, si sbilancia sulla filosofia del suo cucinare: "La cucina è una passione, è amore. Compito dello Chef è esaltare le materie prime che devono rigorosamente essere di prima qualità per emozionare chi le degusterà. Questo è quello che voglio trasmettere a chi assaggerà la ricetta che sto realizzando per il Gruppo Fini".

Forte della qualità elevata dei prodotti utilizzati e dell'uso calibrato degli ingredienti presenti in menu, lo Chef è noto per sprigionare tutta la sua fantasia al cospetto di sportivi d'eccellenza e celebrità del Festival di Venezia: memorabili le portate più celebri a firma dello Chef, l'"Orata Spericolata" realizzata in onore di Vasco Rossi e il "Rombo alla Clooney".

L'obiettivo della partnership tra l'azienda modenese e lo Chef Tino Vettorello è quello di condividere con i propri consumatori una ricetta esclusiva, degustata dalle star durante il Festival e impreziosita dal tocco unico di un professionista della grande tradizione gastronomica italiana. Il Gruppo Fini ha scelto di intrecciare la riconoscibilità e affidabilità del proprio brand Fini pasta fresca ad un evento di risonanza e prestigio internazionali, capace di esportare la qualità e la genuinità delle eccellenze nostrane in tutto il mondo. Limited edition anche per il pack del prodotto presente a scaffale nei banchi della Gdo: dagiugno a settembre gli Special Pack Tortellini Radicchio e Speck riporteranno sulla confezione il bollino «LA RICETTA DEL GRANDE CINEMA» di Vettorello e, sulla retro-etichetta, il dettaglio della ricetta ripercorsa proprio dal suo ideatore, che riesce a preservare sapientemente la centralità del gusto dei tortellini Fini mixandolo con la freschezza della rucola e il profumo dei fiori, senza rinunciare al valore aggiunto della marinatura della cipolla a base di garofano, anice, cannella e ginepro. Fiori e gocce di lampone a decorare il tutto, in un perfetto dosaggio tra materie prime di ottimo livello e amore per il nuovo nella culla della tradizione, come vuole la filosofia di Fini.

TORTELLONI IN FIORE

Una ricetta dello chef Tino Vettorello per Fini

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

- 250 g Tortellini Fini
- 80 g rucola selvatica
- olio EVO
- 20 g speck
- 15 g cipolla rossa
- 15 g lamponi
- 20 g burro
- sale
- menta
- fiori

PROCEDIMENTO:

Per i tortellini:
Cucinare i tortellini in acqua salata e lasciarli cuocere per il tempo indicato dalla confezione. Scolarli e spadellarli con burro e menta.

Per lo specchio di rucola e la marinatura della cipolla:
Sbollentare la rucola per qualche minuto, inserirla successivamente in acqua e ghiaccio, scolarla e frullarla con olio EVO e un pizzico di sale.
Tagliare la cipolla a coltello e marinarla in 2/4 di acqua, 14 aceto di vino rosso, 14 di zucchero con aromi vari: garofano, anice, cannella e ginepro.
Essicare le fette di speck in forno a 180°C.
Decorare il piatto con delle gocce di lamponi frullati e fiori.



TINO VETTORELLO. UN MAESTRO IN CUCINA. Chef Tino artista del gusto. Con Fini condivide i valori del lavorare con passione dosando sapientemente gli elementi della tradizione del territorio e della cucina italiana, di cui è ambasciatore, con le suggestioni del mondo contemporaneo. La sua ricetta segreta è fatta di creatività, sempre pronta a stupire con eleganza ispirandosi al principio della qualità.

*Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni
a carattere
temporaneo.*

AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE

Prima
Pagina
News
ppin

08 luglio 2019 - Aggiornato alle 17:47

ULTIM'ORA

17:47 - PSI Roma, emergenza rifiuti: "Occorre un Patto per Roma"

Home > Cucina

Cucina, lo chef Tino Vettorello firma nuovi tortellini "I Granripieni Fini"

Tino Vettorello, vero e proprio artista del gusto e architetto del piatto, si sbilancia sulla filosofia del suo cucinare: "La cucina è una passione, è amore. Compito dello Chef è esaltare le materie prime che devono rigorosamente essere di prima qualità per emozionare chi le degusterà. Questo è quello che voglio trasmettere a chi assaggerà la ricetta che sto realizzando per il Gruppo Fini".

(Prima Pagina News) | Giovedì 06 Giugno 2019



📍 Venezia - 06 giu 2019 (Prima Pagina News)

Tino Vettorello, vero e proprio artista del gusto e architetto del piatto, si sbilancia sulla filosofia del suo cucinare: "La cucina è una passione, è amore. Compito dello Chef è esaltare le materie prime che devono rigorosamente essere di prima qualità per emozionare chi le degusterà. Questo è quello che voglio trasmettere a chi

assaggerà la ricetta che sto realizzando per il Gruppo Fini".

Lo chef trevigiano Tino Vettorello arricchisce il suo portfolio

Si è tenuta ieri la presentazione ufficiale della "Ricetta del Grande Cinema", frutto della proficua e intensa collaborazione instaurata tra il Gruppo Fini, eccellenza alimentare modenese dal 1912, e lo chef olimpionico di fama internazionale...

7 GIUGNO 2019 15:03 Nicole Casagrande 0 0 46



Si è tenuta ieri la presentazione ufficiale della "Ricetta del Grande Cinema", frutto della proficua e intensa collaborazione instaurata tra il Gruppo Fini, eccellenza alimentare modenese dal 1912, e lo chef olimpionico di fama internazionale Tino Vettorello, che per l'occasione preparerà a suoi ospiti, per la prima volta, la speciale ricetta a base dei tortelloni radicchio e speck della linea "I Granripieni Fini" che verrà inserita nel menu del Ristorante della Terrazza della Biennale di Venezia dal 28 agosto al 7 settembre.

Location esclusiva dell'evento l'Aula Magna Silvio Trentin di Ca'Dalfin – Università Cà Foscari di Venezia, che ha ospitato la presentazione del progetto alla stampa, cui è seguito un buffet di assaggio della speciale ricetta offerto dallo Chef Vettorello e dal suo staff, accolto dalla suggestiva cornice del Giardino interno del palazzo. Il rinfresco a base di finger food ha posto sotto i riflettori i Tortelloni radicchio e speck di pasta ripiena Fini, l'ingrediente principe che ha ispirato la creazione dello Chef Vettorello, ricca di colori e gustose guarnizioni.

Sono intervenuti, oltre allo chef, il Direttore Generale del Gruppo Fini Fabio Ferrari e Christine Mauracher, Direttrice del Master in cultura del cibo e del vino dell'Università Ca' Foscari di Venezia.

Tino Vettorello, vero e proprio artista del gusto e architetto del piatto, si sbilancia sulla filosofia del suo cucinare: "La cucina è una passione, è amore. Compito dello Chef è esaltare le materie prime che devono rigorosamente essere di prima qualità per emozionare chi le degusterà. Questo è quello che voglio trasmettere a chi assaggerà la ricetta che sto realizzando per il Gruppo Fini".

Forte della qualità elevata dei prodotti utilizzati e dell'uso calibrato degli ingredienti presenti in menu, lo Chef è nato per sprigionare tutta la sua fantasia al cospetto di sportivi d'eccellenza e celebrità del Festival di Venezia: memorabili le portate più celebri a firma dello Chef, "l'Orata Spericolata" realizzata in onore di Vasco Rossi e il "Rombo alla Clooney".

L'obiettivo della partnership tra l'azienda modenese e lo Chef Tino Vettorello è quello di condividere con i propri consumatori una ricetta esclusiva, degustata dalle star durante il Festival e impreziosita dal tocco unico di un professionista della grande tradizione gastronomica italiana.

Il Gruppo Fini ha scelto di intrecciare la riconoscibilità e affidabilità del proprio brand Fini pasta fresca ad un evento di risonanza e prestigio internazionali, capace di esportare la qualità e la genuinità delle eccellenze nostrane in tutto il mondo. Limited edition anche per il pack del prodotto presente a scaffale nei banchi della Odo: da giugno a settembre gli Special Pack Tortelloni Radicchio e Speck riporteranno sulla confezione il bollino «LA RICETTA DEL GRANDE CINEMA» di Vettorello e, sulla retro-etichetta, il dettaglio della ricetta ripercorsa proprio dal suo ideatore, che riesce a preservare sapientemente la centralità del gusto dei tortelloni Fini mixandolo con la freschezza della rucola e il profumo dei fiori, senza rinunciare al valore aggiunto della marinatura della cipolla a base di garofano, anice, cannella e ginepro. Fiori e gocce di lampone a decorare il tutto, in un perfetto dosaggio tra materie prime di ottimo livello e amore per il nuovo nella culla della tradizione, come vuole la filosofia di Fini.

RASSEGNA
STAMPA
INTERNET

GIUGNO

*Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni
a carattere
temporaneo.*

ALIMENTANDO

IL QUOTIDIANO DEL SETTORE ALIMENTARE

DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

[Home](#) [Bio](#) [Ortofrutta](#) [Dolci&Salati](#) [Formaggi](#) [Oli&Aceti](#) [Pasta&Riso](#) [Salumi](#) [Vini](#) [Tecnologie](#)



Venezia – Fini Pasta fresca sarà sponsor della ‘Terrazza’ della Biennale di Venezia – il ristorante curato dallo chef olimpionico Tino Vettorello – in occasione del Festival del Cinema (Venezia, 28 agosto – 7 settembre). La collaborazione tra il Gruppo Fini e lo chef Tino Vettorello è stata presentata martedì 4 giugno presso l’Aula Magna Silvio Trentin di Ca’ Dolfin e ha l’obiettivo di condividere con i propri consumatori una ricetta esclusiva degustata dalle grandi star del cinema. Per l’occasione, lo chef inserirà nel menù del ristorante un piatto speciale a base di tortelloni radicchio e speck della linea ‘I Granripieni Fini’. Per celebrare questa partnership, Fini ha messo a punto una limited edition del pack ‘Tortelloni Radicchio e Speck’ che riporta sulla confezione il bollino ‘La ricetta del Grande Cinema’ proposta dallo chef.

Nella foto: da sinistra, Christine Mauracher, direttrice del master in cultura del cibo dell’Università Ca’ Foscari di Venezia, lo chef Tino Vettorello, Fabio Ferrari, direttore generale del Gruppo Fini, e Roberta Morini, responsabile marketing di prodotto Fini.

Alcuni link potrebbero risultare non attivi in quanto pubblicazioni a carattere temporaneo.

I Granripieni Fini a Venezia per la Ricetta del Grande Cinema

11/giu/2019 09:13:45 Borderline Agency [Contatta l'autore](#)

In anteprima assoluta lo chef Tino Vettorello ha presentato la trasformazione dei tortelli Fini in star del grande schermo, protagonisti di una ricetta che delizierà i Vip del Festival del Cinema.

Martedì 4 giugno, alle ore **11.30**, si è tenuta la presentazione ufficiale della "Ricetta del Grande Cinema", frutto della proficua e intensa collaborazione instaurata tra il Gruppo Fini, eccellenza alimentare modenese dal 1912, e lo **chef olimpionico** di fama internazionale **Tino Vettorello**, che per l'occasione preparerà ai suoi ospiti, per la prima volta, **la speciale ricetta a base dei tortelloni radicchio e speck** della linea **"I Granripieni Fini"** che verrà inserita nel menu del Ristorante della Terrazza della Biennale di Venezia **dal 28 agosto al 7 settembre**.

Location esclusiva dell'evento l'**Aula Magna Silvio Trentin di Ca' Dolfin**, che ha ospitato la presentazione del progetto alla stampa, cui è seguito un buffet di assaggio della speciale ricetta offerto dallo Chef Vettorello e dal suo staff, accolto dalla suggestiva cornice del Giardino interno del palazzo. Il rinfresco a base di finger food ha posto sotto i riflettori i **Tortelloni radicchio e speck di pasta ripiena Fini**, l'ingrediente principe che ha ispirato la creazione dello Chef Vettorello, ricca di colori e gustose guarnizioni.

Ad aprire i la conferenza il Direttore Generale del Gruppo Fini **Fabio Ferrari**, che ha posto l'accento sulla forza della cooperazione con lo Chef Vettorello: *"La creatività dello chef Tino Vettorello incontra i prodotti Fini poiché abbiamo in comune la qualità e la volontà di valorizzare gli ingredienti tipici del territorio italiano senza trasformarli troppo. Abbiamo scelto di essere sponsor della Terrazza di Tino Vettorello al Festival del Cinema di Venezia perché si tratta di una location strategica, da sempre vetrina dell'Italia all'estero"*.

Se **Christine Mauracher**, Direttrice del Master in cultura del cibo e del vino dell'Università Ca' Foscari di Venezia, ha concentrato l'attenzione sui tre principali driver d'acquisto che influiscono sulle scelte del consumatore moderno (in particolare salute, territorio e esperienza), la Responsabile Marketing di Prodotto Fini **Roberta Morini** ha illustrato le plusvalenze dei tortelloni scelti da Tino Vettorello e ricordato la limited edition del pack realizzata per l'occasione: *"I Granripieni Radicchio e Speck sono una delle referenze che vendiamo per la maggiore dopo il tortellino tradizionale e che il consumatore ci riconosce come prodotto di qualità in tutta Italia. Abbiamo mantenuto la forma tipica di origine emiliana: un tortellone annodato con lembi di pasta trafilata al bronzo sovrapposti nella parte anteriore. Gli ingredienti del ripieno, radicchio e speck, rappresentano un abbinamento vincente, per via del gusto dolce e amaro del radicchio con la nota di affumicatura finale. Abbiamo voluto cogliere l'occasione della collaborazione con la Terrazza di Tino Vettorello a Venezia per attribuire un nuovo ruolo a questo prodotto d'eccellenza e la cui confezione speciale vuole essere un omaggio alla cornice di questa splendida città. Nel retro etichetta viene puntualmente riproposta la ricetta ideata dallo chef Tino Vettorello per permettere al consumatore di replicare nella propria quotidianità questo abbinamento originale"*.

Tino Vettorello, vero e proprio artista del gusto e architetto del piatto, si è sbilanciato invece sulla filosofia del suo cucinare: *"La cucina è una passione, è amore. Compito dello Chef è esaltare le materie prime che devono rigorosamente essere di prima qualità per emozionare chi le degusterà. Questo è quello che voglio trasmettere a chi assaggerà la ricetta che sto realizzando per il Gruppo Fini"*.

Forte della qualità elevata dei prodotti utilizzati e dell'uso calibrato degli ingredienti presenti in menu, lo Chef è noto per sprigionare tutta la sua fantasia al cospetto di sportivi d'eccellenza e celebrità del Festival di Venezia: memorabili le portate più celebri a firma dello Chef, l'"**Orata Spericolata**" realizzata in onore di Vasco Rossi e il "**Rombo alla Clooney**".

L'obiettivo della **partnership** tra l'azienda modenese e lo Chef Tino Vettorello è quello di condividere con i propri consumatori una ricetta esclusiva, degustata dalle star durante il Festival e impreziosita dal tocco unico di un professionista della grande tradizione gastronomica italiana. Il Gruppo Fini ha scelto di intrecciare la riconoscibilità e affidabilità del proprio brand Fini pasta fresca ad un **evento di risonanza e prestigio internazionali**, capace di esportare la qualità e la genuinità delle eccellenze nostrane in tutto il mondo.

Limited edition anche per il pack del prodotto presente a scaffale nei banchi della Gdo: **da giugno a settembre gli Special Pack Tortelloni Radicchio e Speck** riporteranno sulla confezione il bollino **«LA RICETTA DEL GRANDE CINEMA»** di Vettorello e, sulla retro-etichetta, il dettaglio della ricetta ripercorsa proprio dal suo ideatore, che riesce a preservare sapientemente la centralità del gusto dei tortelloni Fini mixandolo con la freschezza della rucola e il profumo dei fiori, senza rinunciare al valore aggiunto della marinatura della cipolla a base di garofano, anice, cannella e ginepro. Fiori e gocce di lampone a decorare il tutto, in un perfetto dosaggio tra materie prime di ottimo livello e **amore per il nuovo nella culla della tradizione**, come vuole la filosofia di Fini.

www.nonsolobuono.it

RASSEGNA
STAMPA
INTERNET

GIUGNO

Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni
a carattere
temporaneo.

comunicati.net

Comunicati stampa

Gestione comunicati

[Home](#) » [Aziende](#) » [Alimentari](#)

Fini regala il grande cinema

11/giu/2019 09:44:07 Borderline Agency [Contatta l'autore](#)

Dal 3 maggio al 16 luglio 2019 Fini mette in palio premi giornalieri e ad estrazione finale due week end per assaporare la magica atmosfera di Venezia durante il periodo del Festival del Cinema.

"**VINCI IL GRANDE CINEMA, CON I GRANRIPIENI**" è il concorso a premi con cui Fini pasta fresca apre le porte del grande cinema invitando tutti i consumatori della linea "I Granripieni" a sfidare la fortuna.

Dal 3 maggio fino al 16 luglio 2019, tutti coloro che acquisteranno una confezione de "I Granripieni" Fini troveranno un codice per partecipare e scoprire subito se avranno vinto. Basterà soltanto accedere al sito www.vinciilgrandecinema.it, inserire i propri dati e poi il codice riportato nello sticker posizionato sulla confezione del prodotto acquistato.

Ogni giorno verrà estratto un nominativo che si aggiudicherà una **Gift Card Netflix del valore di € 50,00**, per un totale di **75 card** distribuite in tre estrazioni periodiche: il **14 giugno**, il **15 luglio** e il **31 luglio**.

Mentre l'estrazione finale, dedicata a tutti coloro che avranno partecipato al concorso, premierà due fortunate coppie di persone che potranno godersi **l'esperienza unica del week end a Venezia** durante il periodo del Festival del Cinema con **una cena esclusiva presso la terrazza** dello chef internazionale Tino Vettorello.

www.nonsolobuono.it

Alcuni link potrebbero risultare non attivi in quanto pubblicazioni a carattere temporaneo.

I Granripieni Fini a Venezia per la Ricetta del Grande Cinema

In anteprima assoluta lo chef Tino Vettorello ha presentato la trasformazione dei tortellini Fini in star del grande schermo, protagonisti di una ricetta che delizierà i Vip del Festival del Cinema.

Bologna, 11/06/2019 - 10:15 (informazione.it - comunicati stampa - cibi e bevande) **Martedì 4 giugno**, alle ore **11.30**, si è tenuta la presentazione ufficiale della "Ricetta del Grande Cinema", frutto della proficua e intensa collaborazione instaurata tra il Gruppo Fini, eccellenza alimentare modenese dal 1912, e lo chef olimpionico di fama internazionale **Tino Vettorello**, che per l'occasione preparerà ai suoi ospiti, per la prima volta, la speciale ricetta a base dei tortellini radicchio e speck della linea "I Granripieni Fini" che verrà inserita nel menu del Ristorante della Terrazza della Biennale di Venezia dal 28 agosto al 7 settembre.

Location esclusiva dell'evento l'Aula Magna **Silvio Trentin** di Ca' Dolfin, che ha ospitato la presentazione del progetto alla stampa, cui è seguito un buffet di assaggio della speciale ricetta offerto dallo Chef Vettorello e dal suo staff, accolto dalla suggestiva cornice del Giardino interno del palazzo. Il rinfresco a base di finger food ha posto sotto i riflettori i Tortellini radicchio e speck di pasta ripiena Fini, l'ingrediente principe che ha ispirato la creazione dello Chef Vettorello, ricca di colori e gustose guarnizioni.



Ad aprire la conferenza il Direttore Generale del Gruppo Fini **Fabio Ferrari**, che ha posto l'accento sulla forza della cooperazione con lo Chef Vettorello: *"La creatività dello chef Tino Vettorello incontra i prodotti Fini poiché abbiamo in comune la qualità e la volontà di valorizzare gli ingredienti tipici del territorio italiano senza trasformati troppo. Abbiamo scelto di essere sponsor della Terrazza di Tino Vettorello al Festival del Cinema di Venezia perché si tratta di una location strategica, da sempre vetrina dell'Italia all'estero"*.

Se **Christine Mauracher**, Direttrice del Master in cultura del cibo e del vino dell'Università Ca' Foscari di Venezia, ha concentrato l'attenzione sui tre principali driver d'acquisto che influiscono sulle scelte del consumatore moderno (in particolare salute, territorio e esperienze), la Responsabile Marketing di Prodotto Fini **Roberta Morini** ha illustrato le plusvalenze dei tortellini scelti da Tino Vettorello e ricordato la limited edition del pack realizzata per l'occasione: *"I Granripieni Radicchio e Speck sono una delle referenze che vendiamo per la maggiore dopo il tortellino tradizionale e che il consumatore ci riconosce come prodotto di qualità in tutta Italia. Abbiamo mantenuto la forma tipica di origine emiliana: un tortellone annodato con lembi di pasta trafilata al bronzo sovrapposti nella parte anteriore. Gli ingredienti del ripieno, radicchio e speck, rappresentano un abbinamento vincente, per via del gusto dolce e amaro del radicchio con la nota di affumicatura finale. Abbiamo voluto cogliere l'occasione della collaborazione con la Terrazza di Tino Vettorello a Venezia per attribuire un nuovo ruolo a questo prodotto d'eccellenza e la cui confezione speciale vuole essere un omaggio alla cornice di questa splendida città. Nel retro etichetta viene puntualmente riproposta la ricetta ideata dallo chef Tino Vettorello per permettere al consumatore di replicare nella propria quotidianità questo abbinamento originale"*.

Tino Vettorello, vero e proprio artista del gusto e architetto del piatto, si è sbilanciato invece sulla filosofia del suo cucinare: *"La cucina è una passione, è amore. Compito dello Chef è esaltare le materie prime che devono rigorosamente essere di prima qualità per emozionare chi le degusterà. Questo è quello che voglio trasmettere a chi assaggerà la ricetta che sto realizzando per il Gruppo Fini"*. Forte della qualità elevata dei prodotti utilizzati e dell'uso calibrato degli ingredienti presenti in menu, lo Chef è noto per sprigionare tutta la sua fantasia al cospetto di sportivi d'eccellenza e celebrità del Festival di Venezia: memorabili le portate più celebri a firma dello Chef, l'"Orata Sperimentata" realizzata in onore di Vasco Rossi e il "Rombo alla Clooney".

L'obiettivo della partnership tra l'azienda modenese e lo Chef Tino Vettorello è quello di condividere con i propri consumatori una ricetta esclusiva, degustata dalle star durante il Festival e impreziosita dal tocco unico di un professionista della grande tradizione gastronomica italiana. Il Gruppo Fini ha scelto di intrecciare la riconoscibilità e affidabilità del proprio brand Fini pasta fresca ad un evento di risonanza e prestigio internazionali, capace di esportare la qualità e la genuinità delle eccellenze nostrane in tutto il mondo.

Limited edition anche per il pack del prodotto presente a scaffale nei banchi della Gdo: da giugno a settembre gli Special Pack Tortellini Radicchio e Speck riporteranno sulla confezione il bollino «LA RICETTA DEL GRANDE CINEMA» di Vettorello e, sulla retro-etichetta, il dettaglio della ricetta ripercorsa proprio dal suo ideatore, che riesce a preservare sapientemente la centralità del gusto dei tortellini Fini mixandolo con la freschezza della **rucola** e il profumo dei fiori, senza rinunciare al valore aggiunto della marinatura della **cipolla** a base di **garofano**, **anice**, **cannella** e **ginepro**. Fiori e gocce di **lampona** a decorare il tutto, in un perfetto dosaggio tra materie prime di ottimo livello e amore per il nuovo nella culla della tradizione, come vuole la filosofia di Fini.

Per maggiori informazioni

Sito Web

<http://www.nonsolobuono.it>

Ufficio Stampa

Matteo Barboni

Borderline Srl (Leggi tutti i comunicati)

via Parisio 16

40137 Bologna

borderline@borderlineagency.com

RASSEGNA STAMPA INTERNET

GIUGNO

Alcuni link potrebbero risultare non attivi in quanto pubblicazioni a carattere temporaneo.

informazione.it Comunicati Stampa

[Prima pagina](#) [Elenco](#) [Nuovo account](#) [Inserimento](#) [Pannello di controllo](#) [Modifica password](#)

Fini regala il grande cinema

Dal 3 maggio al 16 luglio 2019 Fini mette in palio premi giornalieri e ad estrazione finale due week end per assaporare la magica atmosfera di Venezia durante il periodo del Festival del Cinema.

Bologna, 11/06/2019 - 10:15 (informazione.it - [comunicati stampa](#) - [cibi e bevande](#)) "VINCI IL GRANDE CINEMA, CON I GRANRIPIENI" è il concorso a premi con cui Fini pasta fresca apre le porte del grande cinema invitando tutti i consumatori della linea "I Granripieni" a sfidare la fortuna.

Dal 3 maggio fino al 16 luglio 2019, tutti coloro che acquisteranno una confezione de "I Granripieni" Fini troveranno un codice per partecipare e scoprire subito se avranno vinto. Basterà soltanto accedere al sito www.vinciilgrandecinema.it, inserire i propri dati e poi il codice riportato nello sticker posizionato sulla confezione del prodotto acquistato.

Ogni giorno verrà estratto un nominativo che si aggiudicherà una Gift Card **Netflix** del valore di € 50,00, per un totale di 75 card distribuite in tre estrazioni periodiche: il 14 giugno, il 15 luglio e il 31 luglio.



Mentre l'estrazione finale, dedicata a tutti coloro che avranno partecipato al concorso, premierà due fortunate coppie di persone che potranno godersi l'esperienza unica del week end a **Venezia** durante il periodo del Festival del Cinema con una cena esclusiva presso la terrazza dello chef internazionale Tino Vettorello.

Per maggiori informazioni

Sito Web

<http://www.nonsolobuono.it>

Ufficio Stampa

Matteo Barboni

[Borderline Srl](#) ([Leggi tutti i comunicati](#))

via Parisio 16

40137 Bologna

borderline@borderlineagency.com

Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni
a carattere
temporaneo.

JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Cultura | I Granripieni Fini a Venezia per la Ricetta del Grande Cinema

I Granripieni Fini a Venezia per la Ricetta del Grande Cinema

11 Giu 2019 | Cultura

Tags: aziende alimentari · chef olimpico · Festival di Venezia · Granripieni radicchio e speck · Gruppo Fini · la ricetta del grande cinema · limited edition · pasta fresca ripiena · special pack · Tino Vettorello · Venezia

In anteprima assoluta lo chef Tino Vettorello ha presentato la trasformazione dei tortelli Fini in star del grande schermo, protagonisti di una ricetta che delizierà i Vip del Festival del Cinema.

Martedì 4 giugno, alle ore 11.30, si è tenuta la presentazione ufficiale della "Ricetta del Grande Cinema", frutto della proficua e intensa collaborazione instaurata tra il Gruppo Fini, eccellenza alimentare modenese dal 1912, e lo **chef olimpionico** di fama internazionale **Tino Vettorello**, che per l'occasione preparerà ai suoi ospiti, per la prima volta, **la speciale ricetta a base dei tortelloni radicchio e speck della linea "I Granripieni Fini"** che verrà inserita nel menu del Ristorante della Terrazza della Biennale di Venezia **dal 28 agosto al 7 settembre**.

Location esclusiva dell'evento **l'Aula Magna Silvio Trentin di Ca' Dolfin**, che ha ospitato la presentazione del progetto alla stampa, cui è seguito un buffet di assaggio della speciale ricetta offerto dallo Chef Vettorello e dal suo staff, accolto dalla suggestiva cornice del Giardino interno del palazzo. Il rinfresco a base di finger food ha posto sotto i riflettori i **Tortelloni radicchio e speck di pasta ripiena Fini**, l'ingrediente principe che ha ispirato la creazione dello Chef Vettorello, ricca di colori e gustose guarnizioni.

Ad aprire la conferenza il Direttore Generale del Gruppo Fini **Fabio Ferrari**, che ha posto l'accento sulla forza della cooperazione con lo Chef Vettorello: *"La creatività dello chef Tino Vettorello incontra i prodotti Fini poiché abbiamo in comune la qualità e la volontà di valorizzare gli ingredienti tipici del territorio italiano senza trasformatli troppo. Abbiamo scelto di essere sponsor della Terrazza di Tino Vettorello al Festival del Cinema di Venezia perché si tratta di una location strategica, da sempre vetrina dell'Italia all'estero"*.

Se **Christine Mauracher**, Direttrice del Master in cultura del cibo e del vino dell'Università Ca' Foscari di Venezia, ha concentrato l'attenzione sui tre principali driver d'acquisto che influiscono sulle scelte del consumatore moderno (in particolare salute, territorio e esperienzialità), la Responsabile Marketing di Prodotto Fini **Roberta Morini** ha illustrato le plusvalenze dei tortelloni scelti da Tino Vettorello e ricordato la limited edition del pack realizzata per l'occasione: *"I Granripieni Radicchio e Speck sono una delle referenze che vendiamo per la maggiore dopo il tortellino tradizionale e che il consumatore ci riconosce come prodotto di qualità in tutta Italia. Abbiamo mantenuto la forma tipica di origine emiliana: un tortellone annodato con lembi di pasta trafilata al bronzo sovrapposti nella parte anteriore. Gli ingredienti del ripieno, radicchio e speck, rappresentano un abbinamento vincente, per via del gusto dolce e amaro del radicchio con la nota di affumicatura finale. Abbiamo voluto cogliere l'occasione della collaborazione con la Terrazza di Tino Vettorello a Venezia per attribuire un nuovo ruolo a questo prodotto d'eccellenza e la cui confezione speciale vuole essere un omaggio alla cornice di questa splendida città. Nel retro etichetta viene puntualmente riproposta la ricetta ideata dallo chef Tino Vettorello per permettere al consumatore di replicare nella propria quotidianità questo abbinamento originale"*.

Tino Vettorello, vero e proprio artista del gusto e architetto del piatto, si è sbilanciato invece sulla filosofia del suo cucinare: *"La cucina è una passione, è amore. Compito dello Chef è esaltare le materie prime che devono rigorosamente essere di prima qualità per emozionare chi le degusterà. Questo è quello che voglio trasmettere a chi assaggerà la ricetta che sto realizzando per il Gruppo Fini"*.

Forte della qualità elevata dei prodotti utilizzati e dell'uso calibrato degli ingredienti presenti in menu, lo Chef è noto per sprigionare tutta la sua fantasia al cospetto di sportivi d'eccellenza e celebrità del Festival di Venezia: memorabili le portate più celebri a firma dello Chef, l'"*Orata Sperimentata*" realizzata in onore di Vasco Rossi e il "*Rombo alla Clooney*".

L'obiettivo della **partnership** tra l'azienda modenese e lo Chef Tino Vettorello è quello di condividere con i propri consumatori una ricetta esclusiva, degustata dalle star durante il Festival e impreziosita dal tocco unico di un professionista della grande tradizione gastronomica italiana. Il Gruppo Fini ha scelto di intrecciare la riconoscibilità e affidabilità del proprio brand Fini pasta fresca ad un **evento di risonanza e prestigio internazionali**, capace di esportare la qualità e la genuinità delle eccellenze nostrane in tutto il mondo.

Limited edition anche per il pack del prodotto presente a scaffale nei banchi della Gdo: **da giugno a settembre gli Special Pack Tortelloni Radicchio e Speck** riporteranno sulla confezione il bollino **«LA RICETTA DEL GRANDE CINEMA»** di Vettorello e, sulla retro-etichetta, il dettaglio della ricetta ripercorsa proprio dal suo ideatore, che riesce a preservare sapientemente la centralità del gusto dei tortelloni Fini mixandolo con la freschezza della rucola e il profumo dei fiori, senza rinunciare al valore aggiunto della marinatura della cipolla a base di garofano, anice, cannella e ginepro. Fiori e gocce di lampone a decorare il tutto, in un perfetto dosaggio tra materie prime di ottimo livello e amore per il nuovo nella **culla della tradizione**, come vuole la filosofia di Fini.

www.nonsolobuono.it

Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni
a carattere
temporaneo.

JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Comunicati generici > Fini regala il grande cinema >

Fini regala il grande cinema

11 Giu 2019 | Comunicati generici · Fiere ed Eventi · Mangiare

Tags: aziende alimentari · cinema · concorso · Granripieni Fini · Gruppo Fini · netflix · pasta fresca ripiena · special pack · Venezia · Vinci il grande cinema

Dal 3 maggio al 16 luglio 2019 Fini mette in palio premi giornalieri e ad estrazione finale due week end per assaporare la magica atmosfera di Venezia durante il periodo del Festival del Cinema.

"VINCI IL GRANDE CINEMA, CON I GRANRIPIENI" è il concorso a premi con cui Fini pasta fresca apre le porte del grande cinema invitando tutti i consumatori della linea "I

Granripieni" a sfidare la fortuna.

Dal **3 maggio fino al 16 luglio 2019**, tutti coloro che acquisteranno una confezione de "I Granripieni" Fini troveranno un codice per partecipare e scoprire subito se avranno vinto. Basterà soltanto accedere al sito www.vinciilgrandecinema.it, inserire i propri dati e poi il codice riportato nello sticker posizionato sulla confezione del prodotto acquistato.

Ogni giorno verrà estratto un nominativo che si aggiudicherà una **Gift Card Netflix del valore di € 50,00**, per un totale di **75 card** distribuite in tre estrazioni periodiche: il **14 giugno**, il **15 luglio** e il **31 luglio**.

Mentre l'estrazione finale, dedicata a tutti coloro che avranno partecipato al concorso, premierà due fortunate coppie di persone che potranno godersi **l'esperienza unica del week end a Venezia** durante il periodo del Festival del Cinema con **una cena esclusiva presso la terrazza** dello chef internazionale Tino Vetturello.

www.nonsolobuono.it

Alcuni link potrebbero risultare non attivi in quanto pubblicazioni a carattere temporaneo.

I Granripieni Fini a Venezia per la Ricetta del Grande Cinema

Publicata da: **Borderline** Martedì, 11 Giugno 2019 | 1 lettura



In anteprima assoluta lo chef Tino Vettorello ha presentato la trasformazione dei tortelli Fini in star del grande schermo, protagonisti di una ricetta che delizierà i Vip del Festival del Cinema.

Martedì 4 giugno, alle ore **11.30**, si è tenuta la presentazione ufficiale della "Ricetta del Grande Cinema", frutto della proficua e intensa collaborazione instaurata tra il Gruppo Fini, eccellenza alimentare modenese dal 1912, e lo **chef olimpionico di fama internazionale [b]Tino Vettorello**, che per l'occasione preparerà ai suoi ospiti, per la prima volta, la speciale ricetta a base dei **tortelloni radicchio e speck** della linea "**I Granripieni Fini**" che verrà inserita nel menu del Ristorante della Terrazza della Biennale di Venezia **dal 28 agosto al 7 settembre**.

Location esclusiva dell'evento l'[b]Aula Magna Silvio Trentin di Ca' Dolfin, che ha ospitato la presentazione del progetto alla stampa, cui è seguito un buffet di assaggio della speciale ricetta offerto dallo Chef Vettorello e dal suo staff, accolto dalla

suggestiva cornice del Giardino interno del palazzo. Il rinfresco a base di finger food ha posto sotto i riflettori i **Tortelloni radicchio e speck di pasta ripiena Fini**, l'ingrediente principe che ha ispirato la creazione dello Chef Vettorello, ricca di colori e gustose guarnizioni.

Ad aprire la conferenza il Direttore Generale del Gruppo Fini **Fabio Ferrari**, che ha posto l'accento sulla forza della cooperazione con lo Chef Vettorello: *"La creatività dello chef Tino Vettorello incontra i prodotti Fini poiché abbiamo in comune la qualità e la volontà di valorizzare gli ingredienti tipici del territorio italiano senza trasformarli troppo. Abbiamo scelto di essere sponsor della Terrazza di Tino Vettorello al Festival del Cinema di Venezia perché si tratta di una location strategica, da sempre vetrina dell'Italia all'estero"*.

Se **Christine Mauracher**, Direttrice del Master in cultura del cibo e del vino dell'Università Ca' Foscari di Venezia, ha concentrato l'attenzione sui tre principali driver d'acquisto che influiscono sulle scelte del consumatore moderno (in particolare salute, territorio e esperienzialità), la Responsabile Marketing di Prodotto Fini **Roberta Morini** ha illustrato le plusvalenze dei tortelloni scelti da Tino Vettorello e ricordato la limited edition del pack realizzata per l'occasione: *"I Granripieni Radicchio e Speck sono una delle referenze che vendiamo per la maggiore dopo il tortellino tradizionale e che il consumatore ci riconosce come prodotto di qualità in tutta Italia. Abbiamo mantenuto la forma tipica di origine emiliana: un tortellone annodato con lembi di pasta trafilata al bronzo sovrapposti nella parte anteriore. Gli ingredienti del ripieno, radicchio e speck, rappresentano un abbinamento vincente, per via del gusto dolce e amaro del radicchio con la nota di affumicatura finale. Abbiamo voluto cogliere l'occasione della collaborazione con la Terrazza di Tino Vettorello a Venezia per attribuire un nuovo ruolo a questo prodotto d'eccellenza e la cui confezione speciale vuole essere un omaggio alla cornice di questa splendida città. Nel retro etichetta viene puntualmente riproposta la ricetta ideata dallo chef Tino Vettorello per permettere al consumatore di replicare nella propria quotidianità questo abbinamento originale"*.

Tino Vettorello, vero e proprio artista del gusto e architetto del piatto, si è sbilanciato invece sulla filosofia del suo cucinare: *"La cucina è una passione, è amore. Compito dello Chef è esaltare le materie prime che devono rigorosamente essere di prima qualità per emozionare chi le degusterà. Questo è quello che voglio trasmettere a chi assaggerà la ricetta che sto realizzando per il Gruppo Fini"*.

Forte della qualità elevata dei prodotti utilizzati e dell'uso calibrato degli ingredienti presenti in menu, lo Chef è noto per sprigionare tutta la sua fantasia al cospetto di sportivi d'eccellenza e celebrità del Festival di Venezia: memorabili le portate più celebri a firma dello Chef, l'"*Orata Spericolata*" realizzata in onore di Vasco Rossi e il "*Rombo alla Clooney*".

L'obiettivo della **partnership** tra l'azienda modenese e lo Chef Tino Vettorello è quello di condividere con i propri consumatori una ricetta esclusiva, degustata dalle star durante il Festival e impreziosita dal tocco unico di un professionista della grande tradizione gastronomica italiana. Il Gruppo Fini ha scelto di intrecciare la riconoscibilità e affidabilità del proprio brand Fini pasta fresca ad un **evento di risonanza e prestigio internazionali**, capace di esportare la qualità e la genuinità delle eccellenze nostrane in tutto il mondo.

Limited edition anche per il pack del prodotto presente a scaffale nei banchi della Gdo: **da giugno a settembre** gli **Special Pack Tortelloni Radicchio e Speck** riporteranno sulla confezione il bollino **[b]«LA RICETTA DEL GRANDE CINEMA»** di Vettorello e, sulla retro-etichetta, il dettaglio della ricetta ripercorsa proprio dal suo ideatore, che riesce a preservare sapientemente la centralità del gusto dei tortelloni Fini mixandolo con la freschezza della rucola e il profumo dei fiori, senza rinunciare al valore aggiunto della marinatura della cipolla a base di garofano, anice, cannella e ginepro. Fiori e gocce di lampone a decorare il tutto, in un perfetto dosaggio tra materie prime di ottimo livello e **amore per il nuovo nella culla della tradizione**, come vuole la filosofia di Fini.

www.nonsolobuono.it

RASSEGNA
STAMPA
INTERNET

GIUGNO

Alcuni link potrebbero risultare non attivi in quanto pubblicazioni a carattere temporaneo.

intopic

il panorama informativo italiano

HOME » BLOGS » IL BLOG DI BORDERLINE » ARTICOLO

Fini regala il grande cinema

Pubblicata da: **Borderline** Martedì, 11 Giugno 2019 | 1 lettura



Dal 3 maggio al 16 luglio 2019 Fini mette in palio premi giornalieri e ad estrazione finale due week end per assaporare la magica atmosfera di Venezia durante il periodo del Festival del Cinema.

"VINCI IL GRANDE CINEMA, CON I GRANRIPIENI" è il concorso a premi con cui Fini pasta fresca apre le porte del grande cinema invitando tutti i consumatori della linea "I Granripieni" a sfidare la fortuna.

Dal 3 maggio fino al 16 luglio 2019, tutti coloro che acquisteranno una confezione de "I Granripieni" Fini troveranno un codice per partecipare e scoprire subito se avranno vinto. Basterà soltanto accedere al sito www.vinciilgrandecinema.it, inserire i propri dati e poi il codice riportato nello sticker posizionato sulla confezione del prodotto acquistato.

Ogni giorno verrà estratto un nominativo che si aggiudicherà una **Gift Card Netflix del valore di € 50,00**, per un totale di **75 card** distribuite in tre estrazioni periodiche: il **14 giugno**, il **15 luglio** e il **31 luglio**. Mentre l'estrazione finale, dedicata a tutti coloro che avranno partecipato al concorso, premierà due fortunate coppie di persone che potranno godersi l'esperienza unica del week end a Venezia durante il periodo del Festival del Cinema con una **cena esclusiva presso la terrazza** dello chef internazionale Tino Vetturello.

www.nonsolobuono.it

Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni
a carattere
temporaneo.



Home | Lifestyle | Alimentari e Bevande |

I Granripieni Fini a Venezia per la Ricetta del Grande Cinema

I Granripieni Fini a Venezia per la Ricetta del Grande Cinema

Scritto da BorderlineAgency il 11 Giugno 2019. Pubblicato in Alimentari e Bevande, Aziende, Gastronomia e Cucina

In anteprima assoluta lo chef Tino Vettorello ha presentato la trasformazione dei tortelli Fini in star del grande schermo, protagonisti di una ricetta che delizierà i Vip del Festival del Cinema.

Martedì 4 giugno, alle ore 11.30, si è tenuta la presentazione ufficiale della "Ricetta del Grande Cinema", frutto della proficua e intensa collaborazione instaurata tra il Gruppo Fini, eccellenza alimentare modenese dal 1912, e lo **chef olimpionico** di fama internazionale **Tino Vettorello**, che per l'occasione preparerà ai suoi ospiti, per la prima volta, **la speciale ricetta a base dei tortelloni radicchio e speck della linea "I Granripieni Fini"** che verrà inserita nel menu del Ristorante della Terrazza della Biennale di Venezia **dal 28 agosto al 7 settembre**.

Location esclusiva dell'evento **L'Aula Magna Silvio Trentin di Ca' Dolfin**, che ha ospitato la presentazione del progetto alla stampa, cui è seguito un buffet di assaggio della speciale ricetta offerto dallo Chef Vettorello e dal suo staff, accolto dalla suggestiva cornice del Giardino interno del palazzo. Il rinfresco a base di finger food ha posto sotto i riflettori i **Tortelloni radicchio e speck di pasta ripiena Fini**, l'ingrediente principe che ha ispirato la creazione dello Chef Vettorello, ricca di colori e gustose guarnizioni.

Ad aprire la conferenza il Direttore Generale del Gruppo Fini **Fabio Ferrari**, che ha posto l'accento sulla forza della cooperazione con lo Chef Vettorello: *"La creatività dello chef Tino Vettorello incontra i prodotti Fini poiché abbiamo in comune la qualità e la volontà di valorizzare gli ingredienti tipici del territorio italiano senza trasformarli troppo. Abbiamo scelto di essere sponsor della Terrazza di Tino Vettorello al Festival del Cinema di Venezia perché si tratta di una location strategica, da sempre vetrina dell'Italia all'estero"*.

Se **Christine Mauracher**, Direttrice del Master in cultura del cibo e del vino dell'Università Ca' Foscari di Venezia, ha concentrato l'attenzione sui tre principali driver d'acquisto che influiscono sulle scelte del consumatore moderno (in particolare salute, territorio e esperienza), la Responsabile Marketing di Prodotto Fini **Roberta Morini** ha illustrato le plusvalenze dei tortelloni scelti da Tino Vettorello e ricordato la limited edition del pack realizzata per l'occasione: *"I Granripieni Radicchio e Speck sono una delle referenze che vendiamo per la maggiore dopo il tortellino tradizionale e che il consumatore ci riconosce come prodotto di qualità in tutta Italia. Abbiamo mantenuto la forma tipica di origine emiliana: un tortellone annodato con lembi di pasta trafilata al bronzo sovrapposti nella parte anteriore. Gli ingredienti del ripieno, radicchio e speck, rappresentano un abbinamento vincente, per via del gusto dolce e amaro del radicchio con la nota di affumicatura finale. Abbiamo voluto cogliere l'occasione della collaborazione con la Terrazza di Tino Vettorello a Venezia per attribuire un nuovo ruolo a questo prodotto d'eccellenza e la cui confezione speciale vuole essere un omaggio alla cornice di questa splendida città. Nel retro etichetta viene puntualmente riproposta la ricetta ideata dallo chef Tino Vettorello per permettere al consumatore di replicare nella propria quotidianità questo abbinamento originale"*.

Tino Vettorello, vero e proprio artista del gusto e architetto del piatto, si è sbilanciato invece sulla filosofia del suo cucinare: *"La cucina è una passione, è amore. Compito dello Chef è esaltare le materie prime che devono rigorosamente essere di prima qualità per emozionare chi le degusterà. Questo è quello che voglio trasmettere a chi assaggerà la ricetta che sto realizzando per il Gruppo Fini"*.

Forte della qualità elevata dei prodotti utilizzati e dell'uso calibrato degli ingredienti presenti in menu, lo Chef è noto per sprigionare tutta la sua fantasia al cospetto di sportivi d'eccellenza e celebrità del Festival di Venezia: memorabili le portate più celebri a firma dello Chef, l'*"Orata Sperimentata"* realizzata in onore di Vasco Rossi e il *"Rombo alla Clooney"*.

L'obiettivo della **partnership** tra l'azienda modenese e lo Chef Tino Vettorello è quello di condividere con i propri consumatori una ricetta esclusiva, degustata dalle star durante il Festival e impreziosita dal tocco unico di un professionista della grande tradizione gastronomica italiana. Il Gruppo Fini ha scelto di intrecciare la riconoscibilità e affidabilità del proprio brand Fini pasta fresca ad un **evento di risonanza e prestigio internazionali**, capace di esportare la qualità e la genuinità delle eccellenze nostrane in tutto il mondo.

Limited edition anche per il pack del prodotto presente a scaffale nei banchi della Gdo: **da giugno a settembre** gli **Special Pack Tortelloni Radicchio e Speck** riporteranno sulla confezione il bollino **«LA RICETTA DEL GRANDE CINEMA»** di Vettorello e, sulla retro-etichetta, il dettaglio della ricetta ripercorsa proprio dal suo ideatore, che riesce a preservare sapientemente la centralità del gusto dei tortelloni Fini mixandolo con la freschezza della rucola e il profumo dei fiori, senza rinunciare al valore aggiunto della marinatura della cipolla a base di garofano, anice, cannella e ginepro. Fiori e gocce di lampone a decorare il tutto, in un perfetto dosaggio tra materie prime di ottimo livello e **amore per il nuovo nella culla della tradizione**, come vuole la filosofia di Fini.

www.nonsolobuono.it

*Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni
a carattere
temporaneo.*



[Home](#) | [Lifestyle](#) | [Alimentari e Bevande](#) |

Fini regala il grande cinema

Fini regala il grande cinema

Scritto da [BorderlineAgency](#) il 12 Giugno 2019. Pubblicato in [Alimentari e Bevande](#), [Aziende](#), [Gastronomia e Cucina](#)

Dal 3 maggio al 16 luglio 2019 Fini mette in palio premi giornalieri e ad estrazione finale due week end per assaporare la magica atmosfera di Venezia durante il periodo del Festival del Cinema.

“**VINCI IL GRANDE CINEMA, CON I GRANRIPIENI**” è il concorso a premi con cui Fini pasta fresca apre le porte del grande cinema invitando tutti i consumatori della linea “I Granripieni” a sfidare la fortuna.

Dal **3 maggio fino al 16 luglio 2019**, tutti coloro che acquisteranno una confezione de “I Granripieni” Fini troveranno un codice per partecipare e scoprire subito se avranno vinto. Basterà soltanto accedere al sito www.vinciilgrandecinema.it, inserire i propri dati e poi il codice riportato nello sticker posizionato sulla confezione del prodotto acquistato.

Ogni giorno verrà estratto un nominativo che si aggiudicherà una **Gift Card Netflix del valore di € 50,00**, per un totale di **75 card** distribuite in tre estrazioni periodiche: **il 14 giugno, il 15 luglio e il 31 luglio**.

Mentre l'estrazione finale, dedicata a tutti coloro che avranno partecipato al concorso, premierà due fortunate coppie di persone che potranno godersi **l'esperienza unica del week end a Venezia** durante il periodo del Festival del Cinema con **una cena esclusiva presso la terrazza** dello chef internazionale Tino Vettorello.

www.nonsolobuono.it

*Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni
a carattere
temporaneo.*

VENEZIA - La ricetta del grande cinema

Goloso e Curioso

28/08/2019 - 07/09/2019

La notizia in breve – Il brand Fini Pasta fresca ha portato I Granripieni Radicchio e Speck al Ristorante La Terrazza della Biennale grazie alla collaborazione con lo chef olimpico internazionale Tino Vettorello.

In anteprima assoluta lo chef Tino Vettorello ha presentato la trasformazione dei tortelli Fini in star del grande schermo, protagonisti di una ricetta che delizierà i Vip del Festival del Cinema.

Martedì 4 giugno, alle ore 11.30, si è tenuta la presentazione ufficiale della "Ricetta del Grande Cinema", frutto della proficua e intensa collaborazione instaurata tra il Gruppo Fini, eccellenza alimentare modenese dal 1912, e lo chef olimpionico di fama internazionale Tino Vettorello, che per l'occasione preparerà ai suoi ospiti, per la prima volta, la speciale ricetta a base dei tortelloni radicchio e speck della linea "I Granripieni Fini" che verrà inserita nel menu del Ristorante della Terrazza della Biennale di Venezia dal 28 agosto al 7 settembre.

Location esclusiva dell'evento l'Aula Magna Silvio Trentin di Ca' Dolfin, che ha ospitato la presentazione del progetto alla stampa, cui è seguito un buffet di assaggio della speciale ricetta offerto dallo Chef Vettorello e dal suo staff, accolto dalla suggestiva cornice del Giardino interno del palazzo. Il rinfresco a base di finger food ha posto sotto i riflettori i Tortelloni radicchio e speck di pasta ripiena Fini, l'ingrediente principe che ha ispirato la creazione dello Chef Vettorello, ricca di colori e gustose guarnizioni.

Ad aprire la conferenza il Direttore Generale del Gruppo Fini Fabio Ferrari, che ha posto l'accento sulla forza della cooperazione con lo Chef Vettorello: "La creatività dello chef Tino Vettorello incontra i prodotti Fini poiché abbiamo in comune la qualità e la volontà di valorizzare gli ingredienti tipici del territorio italiano senza trasformarli troppo. Abbiamo scelto di essere sponsor della Terrazza di Tino Vettorello al Festival del Cinema di Venezia perché si tratta di una location strategica, da sempre vetrina dell'Italia all'estero".

Se Christine Mauracher, Direttrice del Master in cultura del cibo e del vino dell'Università Ca' Foscari di Venezia, ha concentrato l'attenzione sui tre principali driver d'acquisto che influiscono sulle scelte del consumatore moderno (in particolare salute, territorio e esperienza), la Responsabile Marketing di Prodotto Fini Roberta Morini ha illustrato le plusvalenze dei tortelloni scelti da Tino Vettorello e ricordato la limited edition del pack realizzata per l'occasione: "I Granripieni Radicchio e Speck sono una delle referenze che vendiamo per la maggiore dopo il tortellino tradizionale e che il consumatore ci riconosce come prodotto di qualità in tutta Italia. Abbiamo mantenuto la forma tipica di origine emiliana: un tortellone annodato con lembi di pasta trafilata al bronzo sovrapposti nella parte anteriore. Gli ingredienti del ripieno, radicchio e speck, rappresentano un abbinamento vincente, per via del gusto dolce e amaro del radicchio con la nota di affumicatura finale. Abbiamo voluto cogliere l'occasione della collaborazione con la Terrazza di Tino Vettorello a Venezia per attribuire un nuovo ruolo a questo prodotto d'eccellenza e la cui confezione speciale vuole essere un omaggio alla cornice di questa splendida città. Nel retro etichetta viene puntualmente riproposta la ricetta ideata dallo chef Tino Vettorello per permettere al consumatore di replicare nella propria quotidianità questo abbinamento originale".

Tino Vettorello, vero e proprio artista del gusto e architetto del piatto, si è sbilanciato invece sulla filosofia del suo cucinare: "La cucina è una passione, è amore. Compito dello Chef è esaltare le materie prime che devono rigorosamente essere di prima qualità per emozionare chi le degusterà. Questo è quello che voglio trasmettere a chi assaggerà la ricetta che sto realizzando per il Gruppo Fini".

Forte della qualità elevata dei prodotti utilizzati e dell'uso calibrato degli ingredienti presenti in menu, lo Chef è noto per sprigionare tutta la sua fantasia al cospetto di sportivi d'eccellenza e celebrità del Festival di Venezia: memorabili le portate più celebri a firma dello Chef, l'"Orata Spericolata" realizzata in onore di Vasco Rossi e il "Rombo alla Clooney".

L'obiettivo della partnership tra l'azienda modenese e lo Chef Tino Vettorello è quello di condividere con i propri consumatori una ricetta esclusiva, degustata dalle star durante il Festival e impreziosita dal tocco unico di un professionista della grande tradizione gastronomica italiana. Il Gruppo Fini ha scelto di intrecciare la riconoscibilità e affidabilità del proprio brand Fini pasta fresca ad un evento di risonanza e prestigio internazionali, capace di esportare la qualità e la genuinità delle eccellenze nostrane in tutto il mondo.

Limited edition anche per il pack del prodotto presente a scaffale nei banchi della Gdo: da giugno a settembre gli Special Pack Tortelloni Radicchio e Speck riporteranno sulla confezione il bollino «LA RICETTA DEL GRANDE CINEMA» di Vettorello e, sulla retro-etichetta, il dettaglio della ricetta ripercorsa proprio dal suo ideatore, che riesce a preservare sapientemente la centralità del gusto dei tortelloni Fini mixandolo con la freschezza della rucola e il profumo dei fiori, senza rinunciare al valore aggiunto della marinatura della cipolla a base di garofano, anice, cannella e ginepro. Fiori e gocce di lampone a decorare il tutto, in un perfetto dosaggio tra materie prime di ottimo livello e amore per il nuovo nella culla della tradizione, come vuole la filosofia di Fini.

I Granripieni Fini a Venezia per la Ricetta del Grande Cinema

June
12
2019



Matteo Barboni
Borderline srl



nel menu del Ristorante della Terrazza della Biennale di Venezia dal 28 agosto al 7 settembre.

Location esclusiva dell'evento l'Aula Magna Silvio Trentin di Ca' Dolfin, che ha ospitato la presentazione del progetto alla stampa, cui è seguito un buffet di assaggio della speciale ricetta offerto dallo Chef Vettorello e dal suo staff, accolto dalla suggestiva cornice del Giardino interno del palazzo. Il rinfresco a base di finger food ha posto sotto i riflettori i Tortelloni radicchio e speck di pasta ripiena Fini, l'ingrediente principe che ha ispirato la creazione dello Chef Vettorello, ricca di colori e gustose guarnizioni.

Ad aprire la conferenza il Direttore Generale del Gruppo Fini Fabio Ferrari, che ha posto l'accento sulla forza della cooperazione con lo Chef Vettorello: "La creatività dello chef Tino Vettorello incontra i prodotti Fini poiché abbiamo in comune la qualità e la volontà di valorizzare gli ingredienti tipici del territorio italiano senza trasformarli troppo. Abbiamo scelto di essere sponsor della Terrazza di Tino Vettorello al Festival del Cinema di Venezia perché si tratta di una location strategica, da sempre vetrina dell'Italia all'estero".

Se Christine Mauracher, Direttrice del Master in cultura del cibo e del vino dell'Università Ca' Foscari di Venezia, ha concentrato l'attenzione sui tre principali driver d'acquisto che influiscono sulle scelte del consumatore moderno (in particolare salute, territorio e esperienze), la Responsabile Marketing di Prodotto Fini Roberta Morini ha illustrato le plusvalenze dei tortelloni scelti da Tino Vettorello e ricordato la limited edition del pack realizzata per l'occasione: "I Granripieni Radicchio e Speck sono una delle referenze che vendiamo per la maggiore dopo il tortellino tradizionale e che il consumatore ci riconosce come prodotto di qualità in tutta Italia. Abbiamo mantenuto la forma tipica di origine emiliana: un tortellone annodato con lembi di pasta trafilata al bronzo sovrapposti nella parte anteriore. Gli ingredienti del ripieno, radicchio e speck, rappresentano un abbinamento vincente, per via del gusto dolce e amaro del radicchio con la nota di affumicatura finale. Abbiamo voluto cogliere l'occasione della collaborazione con la Terrazza di Tino Vettorello a Venezia per attribuire un nuovo ruolo a questo prodotto d'eccellenza e la cui confezione speciale vuole essere un omaggio alla cornice di questa splendida città. Nel retro etichetta viene puntualmente riproposta la ricetta ideata dallo chef Tino Vettorello per permettere al consumatore di replicare nella propria quotidianità questo abbinamento originale".

Tino Vettorello, vero e proprio artista del gusto e architetto del piatto, si è sbilanciato invece sulla filosofia del suo cucinare: "La cucina è una passione, è amore. Compito dello Chef è esaltare le materie prime che devono rigorosamente essere di prima qualità per emozionare chi le degusterà. Questo è quello che voglio trasmettere a chi assaggerà la ricetta che sto realizzando per il Gruppo Fini".

Forte della qualità elevata dei prodotti utilizzati e dell'uso calibrato degli ingredienti presenti in menu, lo Chef è noto per sprigionare tutta la sua fantasia al cospetto di sportivi d'eccellenza e celebrità del Festival di Venezia: memorabili le portate più celebri a firma dello Chef, l'"Orata Sperimentata" realizzata in onore di Vasco Rossi e il "Rombo alla Clooney".

L'obiettivo della partnership tra l'azienda modenese e lo Chef Tino Vettorello è quello di condividere con i propri consumatori una ricetta esclusiva, degustata dalle star durante il Festival e impreziosita dal tocco unico di un professionista della grande tradizione gastronomica italiana. Il Gruppo Fini ha scelto di intrecciare la riconoscibilità e affidabilità del proprio brand Fini pasta fresca ad un evento di risonanza e prestigio internazionali, capace di esportare la qualità e la genuinità delle eccellenze nostrane in tutto il mondo.

Limited edition anche per il pack del prodotto presente a scaffale nei banchi della Gdo: da giugno a settembre gli Special Pack Tortelloni Radicchio e Speck riporteranno sulla confezione il bollino «LA RICETTA DEL GRANDE CINEMA» di Vettorello e, sulla retro-etichetta, il dettaglio della ricetta ripercorsa proprio dal suo ideatore, che riesce a preservare sapientemente la centralità del gusto dei tortelloni Fini mixandolo con la freschezza della rucola e il profumo dei fiori, senza rinunciare al valore aggiunto della marinatura della cipolla a base di garofano, anice, cannella e ginepro. Fiori e gocce di lampone a decorare il tutto, in un perfetto dosaggio tra materie prime di ottimo livello e amore per il nuovo nella culla della tradizione, come vuole la filosofia di Fini.

Link:
<http://www.nonsolobuono.it>

Alcuni link potrebbero risultare non attivi in quanto pubblicazioni a carattere temporaneo.

COMUNICATI-STAMPA.NET

L'informazione dalla fonte ufficiale

AZIENDALI

Fini regala il grande cinema

June
12
2019



Matteo Barboni
Borderline srl

Dal 3 maggio al 16 luglio 2019 Fini mette in palio premi giornalieri e ad estrazione finale due week end per assaporare la magica atmosfera di Venezia durante il periodo del Festival del Cinema.



"VINCI IL GRANDE CINEMA, CON I GRANRIPIENI" è il concorso a premi con cui Fini pasta fresca apre le porte del grande cinema invitando tutti i consumatori della linea "I Granripieni" a sfidare la fortuna.

Dal 3 maggio fino al 16 luglio 2019, tutti coloro che acquisteranno una confezione de "I Granripieni" Fini troveranno un codice per partecipare e scoprire subito se avranno vinto. Basterà soltanto accedere al sito www.vincilgrandecinema.it, inserire i

propri dati e poi il codice riportato nello sticker posizionato sulla confezione del prodotto acquistato.

Ogni giorno verrà estratto un nominativo che si aggiudicherà una Gift Card Netflix del valore di € 50,00, per un totale di 75 card distribuite in tre estrazioni periodiche: il 14 giugno, il 15 luglio e il 31 luglio.

Mentre l'estrazione finale, dedicata a tutti coloro che avranno partecipato al concorso, premierà due fortunate coppie di persone che potranno godersi l'esperienza unica del week end a Venezia durante il periodo del Festival del Cinema con una cena esclusiva presso la terrazza dello chef internazionale Tino Vettorello.

Link:

<http://www.nonsolobuono.it>

Alcuni link potrebbero risultare non attivi in quanto pubblicazioni a carattere temporaneo.

Club dei Sapori

Associazione per la Tutela e Rivitalizzazione del Prodotto Tipico e della Ristorazione



Presentata a Venezia la 'Ricetta del Grande Cinema'

Publicato il 13 giugno 2019

Martedì 4 giugno, alle ore 11.30, si è tenuta la presentazione ufficiale della "Ricetta del Grande Cinema", frutto della proficua e intensa collaborazione instaurata tra il Gruppo Fini, eccellenza alimentare modenese dal 1912, e lo **chef olimpionico** di fama internazionale **Tino Vettorello**, che per l'occasione ha preparato ai suoi ospiti, per la prima volta, la **speciale ricetta a base dei tortelloni radicchio e speck della linea "I Granripieni Fini"** che verrà inserita nel menu del Ristorante della Terrazza della Biennale di Venezia dal **28 agosto al 7 settembre**. Location esclusiva dell'evento l'**Aula Magna Silvio Trentin di Ca' Dolfin**, che ha ospitato la presentazione del progetto alla stampa, cui è seguito un buffet di assaggio della speciale ricetta offerto dallo Chef Vettorello e dal suo staff, accolto dalla suggestiva cornice del Giardino interno del palazzo. Il rinfresco a base di finger food ha posto sotto i riflettori i **Tortelloni radicchio e speck di pasta ripiena Fini**, l'ingrediente principe che ha ispirato la creazione dello Chef Vettorello, ricca di colori e gustose guarnizioni.



Ad aprire la conferenza il Direttore Generale del Gruppo Fini **Fabio Ferrari**, che ha posto l'accento sulla forza della cooperazione con lo Chef Vettorello: *"La creatività dello chef Tino Vettorello incontra i prodotti Fini poiché abbiamo in comune la qualità e la volontà di valorizzare gli ingredienti tipici del territorio italiano senza trasformarli troppo. Abbiamo scelto di essere sponsor della Terrazza di Tino Vettorello al Festival del Cinema di Venezia perché si tratta di una location strategica, da sempre vetrina dell'Italia all'estero"*.

Christine Mauracher, Direttrice del Master in cultura del cibo e del vino dell'Università Ca' Foscari di Venezia, ha concentrato l'attenzione sui tre principali driver d'acquisto che influiscono sulle scelte del consumatore moderno (in particolare salute, territorio e esperienza), la Responsabile Marketing di Prodotto Fini **Roberta Morini** ha illustrato le plusvalenze dei tortelloni scelti da Tino Vettorello e ricordato la limited edition del pack realizzata per l'occasione: *"I Granripieni Radicchio e Speck sono una delle referenze che vendiamo per la maggiore dopo il tortellino tradizionale e che il consumatore ci riconosce come prodotto di qualità in tutta Italia. Abbiamo mantenuto la forma tipica di origine emiliana: un tortellone annodato con lembi di pasta trafileta al bronzo sovrapposti nella parte anteriore"*.



Tino Vettorello, vero e proprio artista del gusto e architetto del piatto, si è sbilanciato invece sulla filosofia del suo cucinare: *"La cucina è una passione, è amore. Compito dello Chef è esaltare le materie prime che devono rigorosamente essere di prima qualità per emozionare chi le degusterà. Questo è quello che voglio trasmettere a chi assaggerà la ricetta che sto realizzando per il Gruppo Fini"*.

Forte della qualità elevata dei prodotti utilizzati e dell'uso calibrato degli ingredienti presenti in menu, lo Chef è noto per sprigionare tutta la sua fantasia al cospetto di sportivi d'eccellenza e celebrità del Festival di Venezia: memorabili le portate più celebri a firma dello Chef, l'*"Orata Spericolata"* realizzata in onore di Vasco Rossi e il *"Rambo alla Clooney"*. L'obiettivo della **partnership** tra l'azienda modenese e lo Chef Tino Vettorello è quello di condividere con i propri consumatori una ricetta esclusiva, degustata dalle star durante il Festival e impreziosita dal tocco unico di un professionista della grande tradizione gastronomica italiana. Il Gruppo Fini ha scelto di intrecciare la riconoscibilità e affidabilità del proprio brand **Fini pasta fresca** ad un **evento di risonanza e prestigio internazionali**, capace di esportare la qualità e la genuinità delle eccellenze nostrane in tutto il mondo.

Limited edition anche per il pack del prodotto presente a scaffale nei banchi della Gdo: **da giugno a settembre** gli **Special Pack Tortelloni Radicchio e Speck** riporteranno sulla confezione il bollino **«LA RICETTA DEL GRANDE CINEMA»** di Vettorello e, sulla retro-etichetta, il dettaglio della ricetta ripercorsa proprio dal suo ideatore, che riesce a preservare sapientemente la centralità del gusto dei tortelloni Fini mixandolo con la freschezza della rucola e il profumo dei fiori, senza rinunciare al valore aggiunto della marinatura della cipolla a base di garofano, anice, cannella e ginepro.

"I Granripieni" di Fini eletti Prodotto dell'Anno 2019



"I Granripieni" di Fini si aggiudicano Eletto Prodotto dell'Anno, il premio all'Innovazione basato esclusivamente sul voto dei consumatori. Un ulteriore riconoscimento a garanzia dell'altissima qualità di questa gamma di tortellini e ravioli dalla tradizione modenese della pasta fresca. La linea premium, che raccoglie i formati e i ripieni più

gustosi della storica azienda modenese, è stata oggetto nel **2018** di un riposizionamento nel mercato della pasta fresca puntando sull'eccellenza. Le ricette presenti nei ripieni di questa linea sono ricche di sapore e abbracciano la tradizione della cucina italiana. A partire dai più classici tortellini Antica Ricetta 1912 fatti con prosciutto crudo e parmigiano Reggiano, sono protagonisti di questo riconoscimento anche tutti gli altri prodotti della gamma "I Granripieni".

Il Logo Eletto Prodotto dell'Anno è un marchio che evidenzia eccellenza e innovazione:

la ricerca coinvolge 12.000 consumatori italiani chiamati a votare i loro prodotti preferiti partecipando ad una indagine di mercato online condotta da IRI, importante istituto di ricerca del settore largo consumo. Con una **media del 76,1%** (risultante dalla media tra il dato dell'innovazione percepita e la soddisfazione dei consumatori che hanno provato i prodotti), i "Granripieni" convincono il **93%** delle donne e il **94%** degli uomini coinvolti, mostrando un forte appeal innovativo per il 59% degli intervistati (60% tra il pubblico femminile e 58% dei consumatori maschili). Anagraficamente, si ravvisa un forte interesse delle **fascie comprese tra i 15 e i 50 anni**, con delle motivazioni che spaziano dal gusto all'utilizzo di **farine 100% italiane e pasta ruvida**, fino ad arrivare all'autorevolezza e alla riconoscibilità del brand.



Il primo motore di soddisfazione nei consumatori intervistati è infatti da rintracciarsi proprio nella **fiducia ispirata dal marchio** (41%), cui fanno seguito il valore del **"made in Italy"** (40%), la vicinanza rispetto ai prodotti di **ricettazione domestica e familiare** (34%) e la giusta scelta delle **materie prime** e degli **abbinamenti** (28%). Il gusto del prodotto cattura il 90% degli acquirenti (di cui il 50% con convinzione), mentre la fedeltà alla marca misurata attraverso la ponderazione di tre parametri: la **fiducia**, la **raccomandabilità** e la tendenza al **"riacquisto"**, dà un risultato (71%) **superiore al benchmark** degli altri prodotti del comparto food.

La ricerca svolta da IRI, inoltre, ha evidenziato come la **stragrande maggioranza dei consumatori moderni ricerchi l'affinità del prodotto alle tradizioni di casa**, contestualmente alla genuinità degli ingredienti e della gastronomia made in Italy.

Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni
a carattere
temporaneo.

I Granripieni Fini a Venezia per la Ricetta del Grande Cinema

Posted on 13 Giugno 2019 by Borderline Agency

In anteprima assoluta lo chef Tino Vettorello ha presentato la trasformazione dei tortelli Fini in star del grande schermo, protagonisti di una ricetta che delizierà i Vip del Festival del Cinema.

Martedì 4 giugno, alle **ore 11.30**, si è tenuta la presentazione ufficiale della "Ricetta del Grande Cinema", frutto della proficua e intensa collaborazione instaurata tra il Gruppo Fini, eccellenza alimentare modenese dal 1912, e lo **chef olimpionico** di fama internazionale **Tino Vettorello**, che per l'occasione preparerà ai suoi ospiti, per la prima volta, la **speciale ricetta a base dei tortelloni radicchio e speck della linea "I Granripieni Fini"** che verrà inserita nel menu del Ristorante della Terrazza della Biennale di Venezia **dal 28 agosto al 7 settembre**.

Location esclusiva dell'evento l'**Aula Magna Silvio Trentin di Ca' Dolfin**, che ha ospitato la presentazione del progetto alla stampa, cui è seguito un buffet di assaggio della speciale ricetta offerto dallo Chef Vettorello e dal suo staff, accolto dalla suggestiva cornice del Giardino interno del palazzo. Il rinfresco a base di finger food ha posto sotto i riflettori i **Tortelloni radicchio e speck di pasta ripiena Fini**, l'ingrediente principe che ha ispirato la creazione dello Chef Vettorello, ricca di colori e gustose guarnizioni.

Ad aprire la conferenza il Direttore Generale del Gruppo Fini **Fabio Ferrari**, che ha posto l'accento sulla forza della cooperazione con lo Chef Vettorello: *"La creatività dello chef Tino Vettorello incontra i prodotti Fini poiché abbiamo in comune la qualità e la volontà di valorizzare gli ingredienti tipici del territorio italiano senza trasformarli troppo. Abbiamo scelto di essere sponsor della Terrazza di Tino Vettorello al Festival del Cinema di Venezia perché si tratta di una location strategica, da sempre vetrina dell'Italia all'estero"*.

Se **Christine Mauracher**, Direttrice del Master in cultura del cibo e del vino dell'Università Ca' Foscari di Venezia, ha concentrato l'attenzione sui tre principali driver d'acquisto che influiscono sulle scelte del consumatore moderno (in particolare salute, territorio e esperienzialità), la Responsabile Marketing di Prodotto Fini **Roberta Morini** ha illustrato le plusvalenze dei tortelloni scelti da Tino Vettorello e ricordato la limited edition del pack realizzata per l'occasione: *"I Granripieni Radicchio e Speck sono una delle referenze che vendiamo per la maggiore dopo il tortellino tradizionale e che il consumatore ci riconosce come prodotto di qualità in tutta Italia. Abbiamo mantenuto la forma tipica di origine emiliana: un tortellone annodato con lembi di pasta trafileta al bronzo sovrapposti nella parte anteriore. Gli ingredienti del ripieno, radicchio e speck, rappresentano un abbinamento vincente, per via del gusto dolce e amaro del radicchio con la nota di affumicatura finale. Abbiamo voluto cogliere l'occasione della collaborazione con la Terrazza di Tino Vettorello a Venezia per attribuire un nuovo ruolo a questo prodotto d'eccellenza e la cui confezione speciale vuole essere un omaggio alla cornice di questa splendida città. Nel retro etichetta viene puntualmente riproposta la ricetta ideata dallo chef Tino Vettorello per permettere al consumatore di replicare nella propria quotidianità questo abbinamento originale"*.

Tino Vettorello, vero e proprio artista del gusto e architetto del piatto, si è sbilanciato invece sulla filosofia del suo cucinare: *"La cucina è una passione, è amore. Compito dello Chef è esaltare le materie prime che devono rigorosamente essere di prima qualità per emozionare chi le degusterà. Questo è quello che voglio trasmettere a chi assaggerà la ricetta che sto realizzando per il Gruppo Fini"*.

Forte della qualità elevata dei prodotti utilizzati e dell'uso calibrato degli ingredienti presenti in menu, lo Chef è noto per sprigionare tutta la sua fantasia al cospetto di sportivi d'eccellenza e celebrità del Festival di Venezia: memorabili le portate più celebri a firma dello Chef, l'"*Orata Sperimentata*" realizzata in onore di Vasco Rossi e il "*Rombo alla Clooney*".

L'obiettivo della **partnership** tra l'azienda modenese e lo Chef Tino Vettorello è quello di condividere con i propri consumatori una ricetta esclusiva, degustata dalle star durante il Festival e impreziosita dal tocco unico di un professionista della grande tradizione gastronomica italiana. Il Gruppo Fini ha scelto di intrecciare la riconoscibilità e affidabilità del proprio brand Fini pasta fresca ad un **evento di risonanza e prestigio internazionali**, capace di esportare la qualità e la genuinità delle eccellenze nostrane in tutto il mondo.

Limited edition anche per il pack del prodotto presente a scaffale nei banchi della Gdo: **da giugno a settembre** gli **Special Pack Tortelloni Radicchio e Speck** riporteranno sulla confezione il bollino «**LA RICETTA DEL GRANDE CINEMA**» di Vettorello e, sulla retro-etichetta, il dettaglio della ricetta ripercorsa proprio dal suo ideatore, che riesce a preservare sapientemente la centralità del gusto dei tortelloni Fini mixandolo con la freschezza della rucola e il profumo dei fiori, senza rinunciare al valore aggiunto della marinatura della cipolla a base di garofano, anice, cannella e ginepro. Fiori e gocce di lampona a decorare il tutto, in un perfetto dosaggio tra materie prime di ottimo livello e **amore per il nuovo nella culla della tradizione**, come vuole la filosofia di Fini.

www.nonsolobuono.it

This entry was posted in Aziendali, Comunicati, Dieta e Alimentazione, Eventi, Gastronomia and tagged #Limited #Edition, aziende alimentari, chef olimpico, Festival del Cinema, Granripieni Fini, Granripieni radicchio e speck, Gruppo Fini, la ricetta del grande cinema, pasta fresca ripiena, special pack, Tino Vettorello, Venezia. Bookmark the permalink.

Alcuni link potrebbero risultare non attivi in quanto pubblicazioni a carattere temporaneo.

AREA-PRESS.EU

COMUNICATI STAMPA & PRESS RELEASE

[HOME](#) [AUTORI](#) [COME PUBBLICARE?](#) [CHI SIAMO](#) [CONTATTACI](#) [REGISTRATI](#) [LOGIN](#)

Fini regala il grande cinema

Posted on 13 Giugno 2019 by Borderline Agency

Dal 3 maggio al 16 luglio 2019 Fini mette in palio premi giornalieri e ad estrazione finale due week end per assaporare la magica atmosfera di Venezia durante il periodo del Festival del Cinema.

“**VINCI IL GRANDE CINEMA, CON I GRANRIPIENI**” è il concorso a premi con cui Fini pasta fresca apre le porte del grande cinema invitando tutti i consumatori della linea “I Granripieni” a sfidare la fortuna.

Dal **3 maggio fino al 16 luglio 2019**, tutti coloro che acquisteranno una confezione de “I Granripieni” Fini troveranno un codice per partecipare e scoprire subito se avranno vinto. Basterà soltanto accedere al sito www.vincilgrandecinema.it, inserire i propri dati e poi il codice riportato nello sticker posizionato sulla confezione del prodotto acquistato.

Ogni giorno verrà estratto un nominativo che si aggiudicherà una **Gift Card Netflix del valore di € 50,00**, per un totale di **75 card** distribuite in tre estrazioni periodiche: il **14 giugno**, il **15 luglio** e il **31 luglio**.

Mentre l'estrazione finale, dedicata a tutti coloro che avranno partecipato al concorso, premierà due fortunate coppie di persone che potranno godersi l'**esperienza unica del week end a Venezia** durante il periodo del Festival del Cinema con **una cena esclusiva presso la terrazza** dello chef internazionale Tino Vettorello.

www.nonsolobuono.it

This entry was posted in Aziendali, Comunicati, Dieta e Alimentazione, Eventi, Gastronomia and tagged azienda alimentare, cinema, Granripieni Fini, Gruppo Fini, pasta fresca ripiena, special pack, Tino Vettorello, tortellini, Venezia, Vinci il grande cinema. Bookmark the permalink.

I Granripieni Fini a Venezia per la Ricetta del Grande Cinema

by Borderline Agency | 13 Giugno 2019 | in Aziende, Cinema, Comunicati stampa, Eventi, Prodotti, Ristoranti |

In anteprima assoluta lo chef Tino Vettorello ha presentato la trasformazione dei tortelli Fini in star del grande schermo, protagonisti di una ricetta che delizierà i Vip del Festival del Cinema.

Martedì 4 giugno, alle ore 11.30, si è tenuta la presentazione ufficiale della "Ricetta del Grande Cinema", frutto della proficua e intensa collaborazione instaurata tra il Gruppo Fini, eccellenza alimentare modenese dal 1912, e lo **chef olimpionico** di fama internazionale **Tino Vettorello**, che per l'occasione preparerà ai suoi ospiti, per la prima volta, **la speciale ricetta a base dei tortelloni radicchio e speck della linea "I Granripieni Fini"** che verrà inserita nel menu del Ristorante della Terrazza della Biennale di Venezia **dal 28 agosto al 7 settembre**.

Location esclusiva dell'evento **L'Aula Magna Silvio Trentin di Ca' Dolfin**, che ha ospitato la presentazione del progetto alla stampa, cui è seguito un buffet di assaggio della speciale ricetta offerto dallo Chef Vettorello e dal suo staff, accolto dalla suggestiva cornice del Giardino interno del palazzo. Il rinfresco a base di finger food ha posto sotto i riflettori i **Tortelloni radicchio e speck di pasta ripiena Fini**, l'ingrediente principe che ha ispirato la creazione dello Chef Vettorello, ricca di colori e gustose guarnizioni.

Ad aprire la conferenza il Direttore Generale del Gruppo Fini **Fabio Ferrari**, che ha posto l'accento sulla forza della cooperazione con lo Chef Vettorello: *"La creatività dello chef Tino Vettorello incontra i prodotti Fini poiché abbiamo in comune la qualità e la volontà di valorizzare gli ingredienti tipici del territorio italiano senza trasformatli troppo. Abbiamo scelto di essere sponsor della Terrazza di Tino Vettorello al Festival del Cinema di Venezia perché si tratta di una location strategica, da sempre vetrina dell'Italia all'estero"*.

Se **Christine Mauracher**, Direttrice del Master in cultura del cibo e del vino dell'Università Ca' Foscari di Venezia, ha concentrato l'attenzione sui tre principali driver d'acquisto che influiscono sulle scelte del consumatore moderno (in particolare salute, territorio e esperienze), la Responsabile Marketing di Prodotto Fini **Roberta Morini** ha illustrato le plusvalenze dei tortelloni scelti da Tino Vettorello e ricordato la limited edition del pack realizzata per l'occasione: *"I Granripieni Radicchio e Speck sono una delle referenze che vendiamo per la maggiore dopo il tortellino tradizionale e che il consumatore ci riconosce come prodotto di qualità in tutta Italia. Abbiamo mantenuto la forma tipica di origine emiliana: un tortellone annodato con lembi di pasta trafilata al bronzo sovrapposti nella parte anteriore. Gli ingredienti del ripieno, radicchio e speck, rappresentano un abbinamento vincente, per via del gusto dolce e amaro del radicchio con la nota di affumicatura finale. Abbiamo voluto cogliere l'occasione della collaborazione con la Terrazza di Tino Vettorello a Venezia per attribuire un nuovo ruolo a questo prodotto d'eccellenza e la cui confezione speciale vuole essere un omaggio alla cornice di questa splendida città. Nel retro etichetta viene puntualmente riproposta la ricetta ideata dallo chef Tino Vettorello per permettere al consumatore di replicare nella propria quotidianità questo abbinamento originale"*.

Tino Vettorello, vero e proprio artista del gusto e architetto del piatto, si è sbilanciato invece sulla filosofia del suo cucinare: *"La cucina è una passione, è amore. Compito dello Chef è esaltare le materie prime che devono rigorosamente essere di prima qualità per emozionare chi le degusterà. Questo è quello che voglio trasmettere a chi assaggerà la ricetta che sto realizzando per il Gruppo Fini"*.

Forte della qualità elevata dei prodotti utilizzati e dell'uso calibrato degli ingredienti presenti in menu, lo Chef è noto per sprigionare tutta la sua fantasia al cospetto di sportivi d'eccellenza e celebrità del Festival di Venezia: memorabili le portate più celebri a firma dello Chef, l'"*Orata Sperimentata*" realizzata in onore di Vasco Rossi e il "*Rombo alla Clooney*".

L'obiettivo della **partnership** tra l'azienda modenese e lo Chef Tino Vettorello è quello di condividere con i propri consumatori una ricetta esclusiva, degustata dalle star durante il Festival e impreziosita dal tocco unico di un professionista della grande tradizione gastronomica italiana. Il Gruppo Fini ha scelto di intrecciare la riconoscibilità e affidabilità del proprio brand Fini pasta fresca ad un **evento di risonanza e prestigio internazionali**, capace di esportare la qualità e la genuinità delle eccellenze nostrane in tutto il mondo.

Limited edition anche per il pack del prodotto presente a scaffale nei banchi della Gdo: **da giugno a settembre** gli **Special Pack Tortelloni Radicchio e Speck** riporteranno sulla confezione il bollino **«LA RICETTA DEL GRANDE CINEMA»** di Vettorello e, sulla retro-etichetta, il dettaglio della ricetta ripercorsa proprio dal suo ideatore, che riesce a preservare sapientemente la centralità del gusto dei tortelloni Fini mixandolo con la freschezza della rucola e il profumo dei fiori, senza rinunciare al valore aggiunto della marinatura della cipolla a base di garofano, anice, cannella e ginepro. Fiori e gocce di lampone a decorare il tutto, in un perfetto dosaggio tra materie prime di ottimo livello e **amore per il nuovo nella culla della tradizione**, come vuole la filosofia di Fini.

www.nonsolobuono.it

Alcuni link potrebbero risultare non attivi in quanto pubblicazioni a carattere temporaneo.



HOME NEWS NOTIZIA DEL GIORNO TGDO PRIMO PIANO INTERVISTA SUCCESSI E STRATEGIE

News

I Granripieni Fini protagonisti a Venezia



Il brand Fini Pasta fresca ha portato I Granripieni Radicchio e Speck al Ristorante La Terrazza della Biennale grazie alla collaborazione con lo chef olimpico internazionale Tino Vettorello. La speciale ricetta verrà inserita nel menu del Ristorante della Terrazza della Biennale di Venezia dal 28 agosto al 7 settembre.

Ad aprire la conferenza di presentazione il direttore generale del Gruppo Fini Fabio Ferrari, che ha posto l'accento sulla forza della cooperazione con lo Chef Vettorello: «La creatività dello chef Tino Vettorello incontra i prodotti Fini poiché abbiamo in comune la qualità e la volontà di valorizzare gli ingredienti tipici del territorio italiano senza trasformarli troppo. Abbiamo scelto di essere sponsor della Terrazza di Tino Vettorello al Festival del Cinema di Venezia perché si

tratta di una location strategica, da sempre vetrina dell'Italia all'estero».

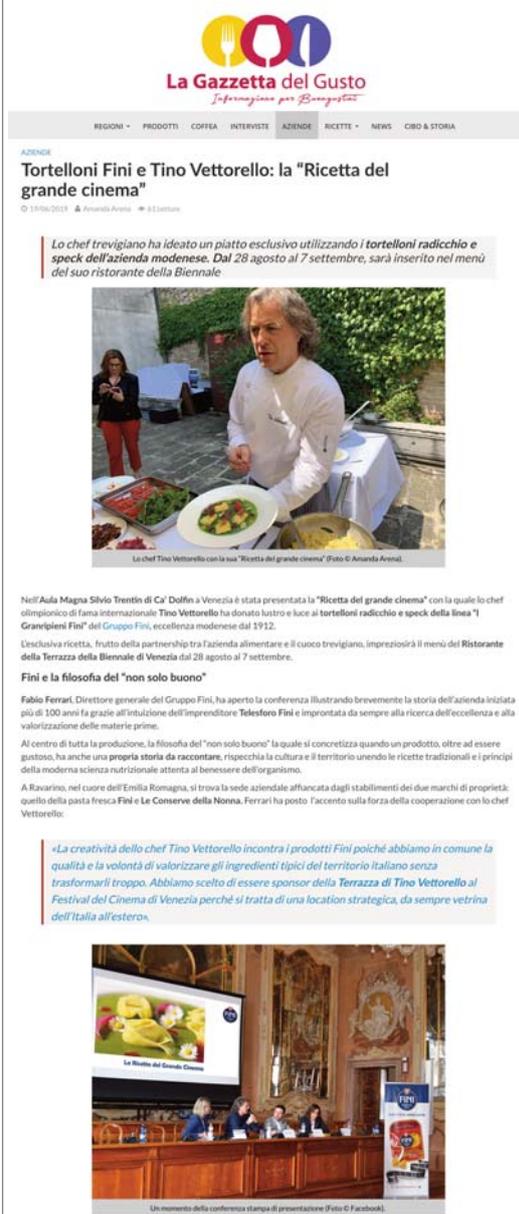
Limited edition anche per il pack del prodotto presente a scaffale nei banchi della Gdo: da giugno a settembre gli Special Pack Tortelloni Radicchio e Speck riporteranno sulla confezione il bollino "La Ricetta del Grande Cinema" di Vettorello e, sulla retro-etichetta, il dettaglio della ricetta ripercorsa proprio dal suo ideatore, che riesce a preservare la centralità del gusto dei tortelloni Fini mixandolo con la rucola, il profumo dei fiori e la marinatura della cipolla a base di garofano, anice, cannella e ginepro. Fiori e gocce di lampone a decorare il tutto.

14 Giugno 2019

RASSEGNA
STAMPA
INTERNET

GIUGNO

Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni
a carattere
temporaneo.



La Gazzetta del Gusto
Informazione per Benivoghisti

REGIONI • PRODOTTI • COFFEE • INTERVISTE • AZIENDE • RICETTE • NEWS • CIBO & STORIA

AZIENDE

Tortelloni Fini e Tino Vettorello: la "Ricetta del grande cinema"

di 19/06/2019 • Avvicinato/Avvicinato • 81 Lettore

Lo chef trevigiano ha ideato un piatto esclusivo utilizzando i tortelloni radicchio e speck dell'azienda modenese. Dal 28 agosto al 7 settembre, sarà inserito nel menù del suo ristorante della Biennale



La chef Tino Vettorello con la sua "Ricetta del grande cinema" (Foto © Amanda Anselmi)

Nell'Aula Magna Silvio Trentin di Ca' Dolfin a Venezia è stata presentata la "Ricetta del grande cinema" con la quale lo chef olimpionico di fama internazionale Tino Vettorello ha donato lustro e luce ai tortelloni radicchio e speck della linea "I Granripieni Fini" del Gruppo Fini, eccellenza modenese dal 1912.

Un'esclusiva ricetta, frutto della partnership tra l'azienda alimentare e il cuoco trevigiano, impreziosirà il menù del Ristorante della Terrazza della Biennale di Venezia dal 28 agosto al 7 settembre.

Fini e la filosofia del "non solo buono"

Fabio Ferrari, Direttore generale del Gruppo Fini, ha aperto la conferenza illustrando brevemente la storia dell'azienda iniziata più di 100 anni fa grazie all'intuizione dell'imprenditore Telesforo Fini e improntata da sempre alla ricerca dell'eccellenza e alla valorizzazione delle materie prime.

Al centro di tutta la produzione, la filosofia del "non solo buono" la quale si concretizza quando un prodotto, oltre ad essere gustoso, ha anche una propria storia da raccontare, rispetta la cultura e il territorio unendo le ricette tradizionali e i principi della moderna scienza nutrizionale attenta al benessere dell'organismo.

A Ravarino, nel cuore dell'Emilia Romagna, si trova la sede aziendale affiancata dagli stabilimenti dei due marchi di proprietà: quello della pasta fresca Fini e Le Conserve della Nonna. Ferrari ha posto l'accento sulla forza della cooperazione con lo chef Vettorello:

«La creatività dello chef Tino Vettorello incontra i prodotti Fini poiché abbiamo in comune la qualità e la volontà di valorizzare gli ingredienti tipici del territorio italiano senza trasformarli troppo. Abbiamo scelto di essere sponsor della Terrazza di Tino Vettorello al Festival del Cinema di Venezia perché si tratta di una location strategica, da sempre vetrina dell'Italia all'estero.»



Un momento della conferenza stampa di presentazione (Foto © Facebook)

I Granripieni Radicchio e speck, una referenza con quel quid in più

L'intervento di Christine Mauracher, Direttrice del Master in cultura del cibo e del vino dell'Università Ca' Foscari di Venezia, ha focalizzato l'attenzione sui tre driver d'acquisto che influenzano le scelte del consumatore: salute, territorio ed esperienza.

La Responsabile Marketing di Prodotto Fini, Roberta Morici, ha spiegato il quid in più dei tortelloni scelti da Tino Vettorello e ricordato la limited edition del pack realizzata per l'occasione:

«I Granripieni Radicchio e Speck sono una delle referenze che vendiamo per la maggiore dopo il tortellino tradizionale e che il consumatore ci riconosce come prodotto di qualità in tutta Italia. Abbiamo mantenuto la forma tipica di origine emiliana: un tortellone annodato con lembi di pasta trafiliata al bronzo sovrapposti nella parte anteriore. Gli ingredienti del ripieno, radicchio e speck, rappresentano un abbinamento vincente, per via del gusto dolce e amaro del radicchio con la nota di affumicatura finale.»

La collaborazione con la Terrazza di Tino Vettorello mira a conferire un nuovo ruolo ai tortelloni, prodotto d'eccellenza che si distingue sullo scaffale per la confezione speciale dalla veste color rosso veneziano - come a richiamare la tonalità calda e luminosa dei mattoni della splendida città lagunare - e il bollino distintivo "La Ricetta del grande cinema" di Vettorello. Il retro-etichetta, infatti, ne contiene il dettaglio con le indicazioni dello chef per permettere al consumatore di prepararla a casa propria.

L'arte culinaria dello Chef Tino Vettorello

Tino Vettorello, vero e proprio artista del gusto e architetto del piatto, ha diversi ristoranti tra eleganti punti di ristoro e dimore storiche. Su tutti spiccano il meraviglioso **Tre Panoce** di Conegliano Veneto e l'affollatissima **Terrazza Biennale**, in posizione strategica davanti al Red Carpet del Palazzo del Cinema di Venezia.

Da 11 anni delizia i palati delle star della Mostra del Cinema e dei suoi partecipanti e sprigiona tutta la sua inventiva anche al cospetto di sportivi d'eccellenza. Tra le portate firmate dallo Chef, e dedicate al Vip, ricordiamo il "Rombo alla Clony" e l'"Orata spericolata" creata per Vasco Rossi.

«La cucina è una passione, è amore. Compito dello chef è esaltare le materie prime che devono rigorosamente essere di prima qualità per emozionare chi le degusterà. Questo è quello che voglio trasmettere a chi assaggerà la ricetta che sto realizzando per il Gruppo Fini, si è bilanciato lo Chef sulla propria filosofia culinaria.»

Tortelloni Fini e Tino Vettorello: un'esclusiva ricetta

Ne "La ricetta del Grande cinema" i tortelloni sono adattati in un letto di rucola selvatica, che rappresenta un prato, e sono impreziositi da brillanti colori e raffinate guarnizioni. Il valore aggiunto è dato dalla marinatura della cipolla a base di profano, anice, cannella e ginepro.

Fiori decorativi e gocce di limoncello, che regalano acidità, garantiscono un perfetto dosaggio tra materie prime di ottima qualità e amore per il nuovo nel rispetto della tradizione, secondo la filosofia di Fini.

Tortelloni in fiore



"I Granripieni" di Fini eletti Prodotto dell'anno 2019

"I Granripieni" di Fini si sono aggiudicati il premio all'Innovazione basato esclusivamente sul voto dei consumatori: Eletto Prodotto dell'Anno.

La linea premium, che racchiude i formati e i ripieni più gustosi della storica azienda modenese, è stato oggetto di un riposizionamento nel mercato della pasta fresca, puntando sull'eccellenza. I tortellini e ravioli de "I Granripieni Fini" sono preparati con una sfoglia gialla, a base di farine 100% italiane, e ripieni di ingredienti selezionati della migliore qualità.

"Eletto Prodotto dell'Anno" viene assegnato a seguito di una ricerca che coinvolge 12.000 consumatori italiani chiamati a votare i loro prodotti preferiti partecipando a un'indagine di mercato online condotta da IRI, importante Istituto di ricerca del settore largo consumo.

Alcuni link potrebbero risultare non attivi in quanto pubblicazioni a carattere temporaneo.



I Granripieni Fini A Venezia Per La Ricetta Del Grande Cinema

📅 27th Giu 📍 Mostre ed eventi

Martedì 4 giugno, alle ore 11.30, si è tenuta la presentazione ufficiale della "Ricetta del Grande Cinema",

frutto della proficua e intensa collaborazione instaurata tra il Gruppo Fini, eccellenza alimentare modenese dal 1912, e lo chef olimpionico di fama internazionale Tino Vettorello, che per l'occasione preparerà ai suoi ospiti, per la prima volta, la speciale ricetta a base dei tortelloni radicchio e speck della linea "I Granripieni Fini" che verrà inserita nel menu del Ristorante della Terrazza della Biennale di Venezia dal 28 agosto al 7 settembre. Location esclusiva dell'evento l'Aula Magna Silvio Trentin di Ca' Dolfin, che ha ospitato la presentazione del progetto alla stampa, cui è seguito un buffet di assaggio della speciale ricetta offerto dallo Chef Vettorello e dal suo staff, accolto dalla suggestiva cornice del Giardino interno del palazzo. Il rinfresco a base di finger food ha posto sotto i riflettori i Tortelloni radicchio e speck di pasta ripiena Fini, l'ingrediente principe che ha ispirato la creazione dello Chef Vettorello, ricca di colori e gustose guarnizioni. Ad aprire la conferenza il Direttore Generale del Gruppo Fini Fabio Ferrari, che ha posto l'accento sulla forza della cooperazione con lo Chef Vettorello: "La creatività dello chef Tino Vettorello incontra i prodotti Fini poiché abbiamo in comune la qualità e la volontà di valorizzare gli ingredienti tipici del territorio italiano senza trasformarli troppo. Abbiamo scelto di essere sponsor della Terrazza di Tino Vettorello al Festival del Cinema di Venezia perché si tratta di una location strategica, da sempre vetrina dell'Italia all'estero". Se Christine Mauracher, Direttrice del Master in cultura del cibo e del vino dell'Università Ca' Foscari di Venezia, ha concentrato l'attenzione sui tre principali driver d'acquisto che influiscono sulle scelte del consumatore moderno (in particolare salute, territorio e esperienze), la Responsabile Marketing di Prodotto Fini Roberta Morini ha illustrato le plusvalenze dei tortelloni scelti da Tino Vettorello e ricordato la limited edition del pack realizzata per l'occasione: "I Granripieni Radicchio e Speck sono una delle referenze che vendiamo per la maggiore dopo il tortellino tradizionale e che il consumatore ci riconosce come prodotto di qualità in tutta Italia. Abbiamo mantenuto la forma tipica di origine emiliana: un tortellone annodato con lembi di pasta trafilata al bronzo sovrapposti nella parte anteriore. Gli ingredienti del ripieno, radicchio e speck, rappresentano un abbinamento vincente, per via del gusto dolce e amaro del radicchio con la nota di affumicatura finale. Abbiamo voluto cogliere l'occasione della collaborazione con la Terrazza di Tino Vettorello a Venezia per attribuire un nuovo ruolo a questo prodotto d'eccellenza e la cui confezione speciale vuole essere un omaggio alla cornice di questa splendida città. Nel retro etichetta viene puntualmente riproposta la ricetta ideata dallo chef Tino Vettorello per permettere al consumatore di replicare nella propria quotidianità questo abbinamento originale".

Tino Vettorello, vero e proprio artista del gusto e architetto del piatto, si è sbilanciato invece sulla filosofia del suo cucinare: "La cucina è una passione, è amore. Compito dello Chef è esaltare le materie prime che devono rigorosamente essere di prima qualità per emozionare chi le degusterà. Questo è quello che voglio trasmettere a chi assaggerà la ricetta che sto realizzando per il Gruppo Fini". Forte della qualità elevata dei prodotti utilizzati e dell'uso calibrato degli ingredienti presenti in menu, lo Chef è noto per sprigionare tutta la sua fantasia al cospetto di sportivi d'eccellenza e celebrità del Festival di Venezia: memorabili le portate più celebri a firma dello Chef, l'"Orata Spericolata" realizzata in onore di Vasco Rossi e il "Rombo alla Clooney".

L'obiettivo della partnership tra l'azienda modenese e lo Chef Tino Vettorello è quello di condividere con i propri consumatori una ricetta esclusiva, degustata dalle star durante il Festival e impreziosita dal tocco unico di un professionista della grande tradizione gastronomica italiana. Il Gruppo Fini ha scelto di intrecciare la riconoscibilità e affidabilità del proprio brand Fini pasta fresca ad un evento di risonanza e prestigio internazionali, capace di esportare la qualità e la genuinità delle eccellenze nostrane in tutto il mondo.

Limited edition anche per il pack del prodotto presente a scaffale nei banchi della Gdo: da giugno a settembre gli Special Pack Tortelloni Radicchio e Speck riporteranno sulla confezione il bollino «LA RICETTA DEL GRANDE CINEMA» di Vettorello e, sulla retro-etichetta, il dettaglio della ricetta ripercorsa proprio dal suo ideatore, che riesce a preservare sapientemente la centralità del gusto dei tortelloni Fini mixandolo con la freschezza della rucola e il profumo dei fiori, senza rinunciare al valore aggiunto della marinatura della cipolla a base di garofano, anice, cannella e ginepro. Fiori e gocce di lampone a decorare il tutto, in un perfetto dosaggio tra materie prime di ottimo livello e amore per il nuovo nella culla della tradizione, come vuole la filosofia di Fini.

Gianfranco Leonardi

RASSEGNA
STAMPA
INTERNET

GIUGNO

*Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni
a carattere
temporaneo.*

TUTTO DIGITALE.

DAL 1998 IN EDICOLA E SUL WEB

HOME → CINEMA → FINI REGALA VENEZIA E IL GRANDE CINEMA

Fini regala Venezia e il grande cinema

🕒 28 giugno 2019 📁 Cinema



Le vostre due grandi passioni sono la buona tavola e il cinema d'autore? Ecco un concorso che fa al caso vostro, perché potrete unire il gusto dei Granripieni Fini all'emozione del Festival di Venezia...

C'è tempo fino al 16 luglio per partecipare al concorso **"Vinci il grande cinema con i Granripieni"**, che vede in palio premi giornalieri e, per l'estrazione finale, due weekend per assaporare la magica atmosfera di Venezia durante il periodo del **Festival del Cinema, con una cena esclusiva** presso la terrazza dello chef internazionale Tino Vettorello.

Fino a quella data, infatti, tutti coloro che acquisteranno una confezione dei **"Granripieni" Fini – eletti di recente "Prodotto dell'anno"** – troveranno un codice per partecipare e scoprire subito se avranno vinto. Ogni giorno verrà estratto un nominativo che si aggiudicherà una **Gift Card Netflix del valore di € 50**, per un totale di 75 card distribuite in estrazioni periodiche (le prossime saranno il 15 luglio e il 31 luglio)

Partecipare è semplice: basta soltanto accedere al **sito del concorso**, inserire i propri dati e il codice riportato nello sticker posizionato sulla confezione del prodotto acquistato. E poi certamente – last but not least – **assaporare i Granripieni** nel modo che preferite e che vi suggerisce la vostra fantasia gastronomica...

Comunicati stampa

Ogni giorno tutte le informazioni aggiornate dal Web. Richiedi gratuitamente la pubblicazione del tuo comunicato.



Ti trovi su: [Home](#) » [Weblog](#) » [Aziende, Cinema, Eventi, Gastronomia](#) » [Blog article: I Granripieni Fini a Venezia per la Ricetta del Grande Cinema](#)

I Granripieni Fini a Venezia per la Ricetta del Grande Cinema

29 Giugno 2019 da [Borderline Agency](#)

In anteprima assoluta lo chef Tino Vettorello ha presentato la trasformazione dei tortelli Fini in star del grande schermo, protagonisti di una ricetta che delizierà i Vip del Festival del Cinema.

Martedì 4 giugno, alle ore 11.30, si è tenuta la presentazione ufficiale della "Ricetta del Grande Cinema", frutto della proficua e intensa collaborazione instaurata tra il Gruppo Fini, eccellenza alimentare modenese dal 1912, e lo **chef olimpionico** di fama internazionale **Tino Vettorello**, che per l'occasione preparerà ai suoi ospiti, per la prima volta, **la speciale ricetta a base dei tortelloni radicchio e speck della linea "I Granripieni Fini"** che verrà inserita nel menu del Ristorante della Terrazza della Biennale di Venezia **dal 28 agosto al 7 settembre**.

Location esclusiva dell'evento **l'Aula Magna Silvio Trentin di Ca' Dolfin**, che ha ospitato la presentazione del progetto alla stampa, cui è seguito un buffet di assaggio della speciale ricetta offerto dallo Chef Vettorello e dal suo staff, accolto dalla suggestiva cornice del Giardino interno del palazzo. Il rinfresco a base di finger food ha posto sotto i riflettori i **Tortelloni radicchio e speck di pasta ripiena Fini**, l'ingrediente principe che ha ispirato la creazione dello Chef Vettorello, ricca di colori e gustose guarnizioni.

Ad aprire la conferenza il Direttore Generale del Gruppo Fini **Fabio Ferrari**, che ha posto l'accento sulla forza della cooperazione con lo Chef Vettorello: *"La creatività dello chef Tino Vettorello incontra i prodotti Fini poiché abbiamo in comune la qualità e la volontà di valorizzare gli ingredienti tipici del territorio italiano senza trasformarli troppo. Abbiamo scelto di essere sponsor della Terrazza di Tino Vettorello al Festival del Cinema di Venezia perché si tratta di una location strategica, da sempre vetrina dell'Italia all'estero"*.

Se **Christine Mauracher**, Direttrice del Master in cultura del cibo e del vino dell'Università Ca' Foscari di Venezia, ha concentrato l'attenzione sui tre principali driver d'acquisto che influiscono sulle scelte del consumatore moderno (in particolare salute, territorio e esperienze), la Responsabile Marketing di Prodotto Fini **Roberta Morini** ha illustrato le plusvalenze dei tortelloni scelti da Tino Vettorello e ricordato la limited edition del pack realizzata per l'occasione: *"I Granripieni Radicchio e Speck sono una delle referenze che vendiamo per la maggiore dopo il tortellino tradizionale e che il consumatore ci riconosce come prodotto di qualità in tutta Italia. Abbiamo mantenuto la forma tipica di origine emiliana: un tortellone annodato con lembi di pasta trafilata al bronzo sovrapposti nella parte anteriore. Gli ingredienti del ripieno, radicchio e speck, rappresentano un abbinamento vincente, per via del gusto dolce e amaro del radicchio con la nota di affumicatura finale. Abbiamo voluto cogliere l'occasione della collaborazione con la Terrazza di Tino Vettorello a Venezia per attribuire un nuovo ruolo a questo prodotto d'eccellenza e la cui confezione speciale vuole essere un omaggio alla cornice di questa splendida città. Nel retro etichetta viene puntualmente riproposta la ricetta ideata dallo chef Tino Vettorello per permettere al consumatore di replicare nella propria quotidianità questo abbinamento originale"*.

Tino Vettorello, vero e proprio artista del gusto e architetto del piatto, si è sbilanciato invece sulla filosofia del suo cucinare: *"La cucina è una passione, è amore. Compito dello Chef è esaltare le materie prime che devono rigorosamente essere di prima qualità per emozionare chi le degusterà. Questo è quello che voglio trasmettere a chi assaggerà la ricetta che sto realizzando per il Gruppo Fini"*.

Forte della qualità elevata dei prodotti utilizzati e dell'uso calibrato degli ingredienti presenti in menu, lo Chef è noto per sprigionare tutta la sua fantasia al cospetto di sportivi d'eccellenza e celebrità del Festival di Venezia: memorabili le portate più celebri a firma dello Chef, l'"*Orata Spericolata*" realizzata in onore di Vasco Rossi e il "*Rombo alla Clooney*".

L'obiettivo della **partnership** tra l'azienda modenese e lo Chef Tino Vettorello è quello di condividere con i propri consumatori una ricetta esclusiva, degustata dalle star durante il Festival e impreziosita dal tocco unico di un professionista della grande tradizione gastronomica italiana. Il Gruppo Fini ha scelto di intrecciare la riconoscibilità e affidabilità del proprio brand Fini pasta fresca ad un **evento di risonanza e prestigio internazionali**, capace di esportare la qualità e la genuinità delle eccellenze nostrane in tutto il mondo.

Limited edition anche per il pack del prodotto presente a scaffale nei banchi della Gdo: **da giugno a settembre** gli **Special Pack Tortelloni Radicchio e Speck** riporteranno sulla confezione il bollino **«LA RICETTA DEL GRANDE CINEMA»** di Vettorello e, sulla retro-etichetta, il dettaglio della ricetta ripercorsa proprio dal suo ideatore, che riesce a preservare sapientemente la centralità del gusto dei tortelloni Fini mixandolo con la freschezza della rucola e il profumo dei fiori, senza rinunciare al valore aggiunto della marinatura della cipolla a base di garofano, anice, cannella e ginepro. Fiori e gocce di lampone a decorare il tutto, in un perfetto dosaggio tra materie prime di ottimo livello e **amore per il nuovo nella culla della tradizione**, come vuole la filosofia di Fini.

www.nonsolobuono.it

RASSEGNA
STAMPA
INTERNET

GIUGNO

*Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni
a carattere
temporaneo.*

Comunicati stampa

Ogni giorno tutte le informazioni aggiornate dal Web. Richiedi gratuitamente la pubblicazione del tuo comunicato.



Ti trovi su: [Home](#) » [Weblog](#) » [Varie](#) » Blog article: Fini regala il grande cinema

Fini regala il grande cinema

 29 Giugno 2019 da  Borderline Agency

Dal 3 maggio al 16 luglio 2019 Fini mette in palio premi giornalieri e ad estrazione finale due week end per assaporare la magica atmosfera di Venezia durante il periodo del Festival del Cinema.

“VINCI IL GRANDE CINEMA, CON I GRANRIPIENI” è il concorso a premi con cui Fini pasta fresca apre le porte del grande cinema invitando tutti i consumatori della linea “I Granripieni” a sfidare la fortuna.

Dal **3 maggio fino al 16 luglio 2019**, tutti coloro che acquisteranno una confezione de “I Granripieni” Fini troveranno un codice per partecipare e scoprire subito se avranno vinto. Basterà soltanto accedere al sito www.vinciilgrandecinema.it, inserire i propri dati e poi il codice riportato nello sticker posizionato sulla confezione del prodotto acquistato.

Ogni giorno verrà estratto un nominativo che si aggiudicherà una **Gift Card Netflix del valore di € 50,00**, per un totale di **75 card** distribuite in tre estrazioni periodiche: il **14 giugno, il 15 luglio** e il **31 luglio**.

Mentre l’ estrazione finale, dedicata a tutti coloro che avranno partecipato al concorso, premierà due fortunate coppie di persone che potranno godersi **l’esperienza unica del week end a Venezia** durante il periodo del Festival del Cinema con **una cena esclusiva presso la terrazza** dello chef internazionale Tino Vettorello.

www.nonsolobuono.it

ANTEPRIMA
FIERE

FIERE

PRODUZIONE

Riflettori su TuttoFood 2019

Molte le novità di un'edizione quest'anno ricca di temi sul tappeto e che promette una forte presenza estera come elementi di interesse.

di Matteo Barboni

Percorso di lettura:
www.largoconsumo.info/Fiere

Cresce l'attesa per la prossima edizione di TuttoFood che si preannuncia ricca di novità e con una forte partecipazione straniera. Dal 6 al 9 maggio la Fiera di Milano sarà teatro di molte curiosità in termini di innovazione di prodotto e percorso espositivo. Tra queste, l'edizione 2019 vedrà l'apertura della sezione Tuttowine, con una originale formula espositiva dedicata al vino, organizzata in partnership con **UIV - Unione Italiana Vini**, innovativa "wine exhibition" pensata per i target professionali che visitano la fiera milanese. La trasformazione digitale sarà protagonista dell'area Tuttodigital, un vero e proprio "villaggio digitale", un palcoscenico di importanza internazionale offerto al mercato delle start-up e delle aziende innovative che operano nel food & beverage. Tra i protagonisti anche le tradizioni nutrizionali, con una specifica attenzione nelle aree Tuttokosher e Tuttohalal. Aumentano dunque le aree tematiche, a indicare la crescita della manifestazione, anche dal punto di vista della sua internazionalizzazione. Sono già registrate oltre 1.800 aziende e il numero dei partecipanti è ancora in divenire. Un aumento non solo quantitativo, ma anche qualitativo che ha meritato alla manifestazione l'endorsement ufficiale dell'**USDA - US Department of Agriculture**, il Ministero dell'agricoltura statunitense: TuttoFood diventa così la prima e a tutt'oggi unica manifestazione agroalimentare italiana ad avere ottenuto questo riconoscimento. Altra conferma del cre-

sciente interesse suscitato dalla kermesse è dimostrata dal tasso di occupazione: tutti i settori superano il 75% di spazi già prenotati e spicca Tuttosweet che è già sold-out con il 100%, ma superano il 90% anche Tuttomeat, Tuttodairy, Tuttodrink, Tuttofresh e Tuttofrozen mentre Tuttomulti è all'85% e Tuttoseafood supera l'80%.

“ Tra i protagonisti una specifica attenzione nelle aree Tuttokosher e Tuttohalal ”

I numeri danno dunque conferma all'organizzazione e pongono la manifestazione tra gli appuntamenti più sentiti dai visitatori professionali: nel 2017 la manifestazione ha accolto oltre 3.000 buyer invitati da tutto il mondo e più di 80.000 visitatori professionali, anch'essi per lo più buyer, da 141 diversi Paesi. Anche per il 2019 il folto programma di incoming e la collaborazione con **ICE** l'attesa di una folta partecipazione internazionale è notevole: i buyer presenti in manifestazione, sia quelli invitati sia i visitatori paganti, sono sempre più qualificati e presentano un reale potere d'acquisto, quindi si creano concrete

opportunità di business per gli espositori, considerando che nel 2017 gli appuntamenti prefissati sono stati circa 9.300. Nel corso della manifestazione verrà dato forte risalto ai contenuti, grazie a un folto programma convegnistico, con eventi caratterizzati da importanti momenti divulgativi e formativi per espositori e visitatori, a cui si affiancherà un ricco calendario di seminari e show-cooking che vedranno il coinvolgimento di chef nazionali e internazionali all'interno della Academy direttamente nei padiglioni.

Si rafforza inoltre Retail Plaza, l'arena che propone incontri dedicati al retail innovativo che si ripropone con il data partner Nielsen, e i vari partner della Gdo che si sono succeduti fino a oggi come **Amazon, Carrefour, Gruppo VEGÉ, Eataly, Easy Coop, Iper, Unes** con Il Viaggiator Goloso, **Metro**. Nel complesso, nella scorsa edizione sono stati realizzati oltre 500 eventi. L'integrazione col negozio fisico e alto contenuto di servizio sono le chiavi dell'e-commerce food, come emerso dall'incontro di Retail Plaza by TuttoFood lo scorso ottobre sul tema "Cibo: territorio, servizi ed innovazione", organizzato da **Fiera Milano** e TuttoFood in collaborazione con **Business International** e **LightUp**.

Quando si tratta di agroalimentare, infatti, non sono più solo i "nativi digitali" a comprare on line, ma ormai anche un pubblico più avanti negli anni. Nella presentazione con i dati di scenario, **Romolo de Camillis**, responsabile Gdo di Nielsen, aveva evidenziato che il 28% delle famiglie italiane ha effettuato almeno una spesa alimentare on line (6,9 milioni; +23%) e che la classe di età con il maggiore tasso di crescita (+28%) sono i baby boomers, oltre metà dei quali (53%) acquista oggi cibo online. Tra le motivazioni di acquisto, la vicinanza e la velocità insieme con facilità ed efficienza sono i principali driver, mentre i nuovi prodotti vengono scelti principalmente per comodità (22%) o perché "semplificano la vita" (19%).

Da notare infine che il negozio fisico rimane fondamentale: vengono effettuate in-store il 63% delle scelte di prodotto e il 67% di quelle di brand. Non mancano le aspet- ▶



Largo Consumo
4/2019

INVIATA DI ECONOMIA E MARKETING SULLA FILIERA DEI BENI DI CONSUMO

Con il lavoro dell'economista si ispira l'area della regia presso i grandi centri logistici in un'atmosfera di grande dinamismo. In questi giorni, gli è pronte per essere consegnate ai rispettivi destinatari.

Quali sono le tipologie di aziende che partecipano all'evento? Quali sono le "professioni" che non possono mancare alla manifestazione? Quali sono le "professioni" che non possono mancare alla manifestazione? Quali sono le "professioni" che non possono mancare alla manifestazione?

Indice

120 - 121 - 122 - 123 - 124 - 125 - 126 - 127 - 128 - 129 - 130 - 131 - 132 - 133 - 134 - 135 - 136 - 137 - 138 - 139 - 140 - 141 - 142 - 143 - 144 - 145 - 146 - 147 - 148 - 149 - 150 - 151 - 152 - 153 - 154 - 155 - 156 - 157 - 158 - 159 - 160 - 161 - 162 - 163 - 164 - 165 - 166 - 167 - 168 - 169 - 170 - 171 - 172 - 173 - 174 - 175 - 176 - 177 - 178 - 179 - 180 - 181 - 182 - 183 - 184 - 185 - 186 - 187 - 188 - 189 - 190 - 191 - 192 - 193 - 194 - 195 - 196 - 197 - 198 - 199 - 200 - 201 - 202 - 203 - 204 - 205 - 206 - 207 - 208 - 209 - 210 - 211 - 212 - 213 - 214 - 215 - 216 - 217 - 218 - 219 - 220 - 221 - 222 - 223 - 224 - 225 - 226 - 227 - 228 - 229 - 230 - 231 - 232 - 233 - 234 - 235 - 236 - 237 - 238 - 239 - 240 - 241 - 242 - 243 - 244 - 245 - 246 - 247 - 248 - 249 - 250 - 251 - 252 - 253 - 254 - 255 - 256 - 257 - 258 - 259 - 260 - 261 - 262 - 263 - 264 - 265 - 266 - 267 - 268 - 269 - 270 - 271 - 272 - 273 - 274 - 275 - 276 - 277 - 278 - 279 - 280 - 281 - 282 - 283 - 284 - 285 - 286 - 287 - 288 - 289 - 290 - 291 - 292 - 293 - 294 - 295 - 296 - 297 - 298 - 299 - 300 - 301 - 302 - 303 - 304 - 305 - 306 - 307 - 308 - 309 - 310 - 311 - 312 - 313 - 314 - 315 - 316 - 317 - 318 - 319 - 320 - 321 - 322 - 323 - 324 - 325 - 326 - 327 - 328 - 329 - 330 - 331 - 332 - 333 - 334 - 335 - 336 - 337 - 338 - 339 - 340 - 341 - 342 - 343 - 344 - 345 - 346 - 347 - 348 - 349 - 350 - 351 - 352 - 353 - 354 - 355 - 356 - 357 - 358 - 359 - 360 - 361 - 362 - 363 - 364 - 365 - 366 - 367 - 368 - 369 - 370 - 371 - 372 - 373 - 374 - 375 - 376 - 377 - 378 - 379 - 380 - 381 - 382 - 383 - 384 - 385 - 386 - 387 - 388 - 389 - 390 - 391 - 392 - 393 - 394 - 395 - 396 - 397 - 398 - 399 - 400 - 401 - 402 - 403 - 404 - 405 - 406 - 407 - 408 - 409 - 410 - 411 - 412 - 413 - 414 - 415 - 416 - 417 - 418 - 419 - 420 - 421 - 422 - 423 - 424 - 425 - 426 - 427 - 428 - 429 - 430 - 431 - 432 - 433 - 434 - 435 - 436 - 437 - 438 - 439 - 440 - 441 - 442 - 443 - 444 - 445 - 446 - 447 - 448 - 449 - 450 - 451 - 452 - 453 - 454 - 455 - 456 - 457 - 458 - 459 - 460 - 461 - 462 - 463 - 464 - 465 - 466 - 467 - 468 - 469 - 470 - 471 - 472 - 473 - 474 - 475 - 476 - 477 - 478 - 479 - 480 - 481 - 482 - 483 - 484 - 485 - 486 - 487 - 488 - 489 - 490 - 491 - 492 - 493 - 494 - 495 - 496 - 497 - 498 - 499 - 500 - 501 - 502 - 503 - 504 - 505 - 506 - 507 - 508 - 509 - 510 - 511 - 512 - 513 - 514 - 515 - 516 - 517 - 518 - 519 - 520 - 521 - 522 - 523 - 524 - 525 - 526 - 527 - 528 - 529 - 530 - 531 - 532 - 533 - 534 - 535 - 536 - 537 - 538 - 539 - 540 - 541 - 542 - 543 - 544 - 545 - 546 - 547 - 548 - 549 - 550 - 551 - 552 - 553 - 554 - 555 - 556 - 557 - 558 - 559 - 560 - 561 - 562 - 563 - 564 - 565 - 566 - 567 - 568 - 569 - 570 - 571 - 572 - 573 - 574 - 575 - 576 - 577 - 578 - 579 - 580 - 581 - 582 - 583 - 584 - 585 - 586 - 587 - 588 - 589 - 590 - 591 - 592 - 593 - 594 - 595 - 596 - 597 - 598 - 599 - 600 - 601 - 602 - 603 - 604 - 605 - 606 - 607 - 608 - 609 - 610 - 611 - 612 - 613 - 614 - 615 - 616 - 617 - 618 - 619 - 620 - 621 - 622 - 623 - 624 - 625 - 626 - 627 - 628 - 629 - 630 - 631 - 632 - 633 - 634 - 635 - 636 - 637 - 638 - 639 - 640 - 641 - 642 - 643 - 644 - 645 - 646 - 647 - 648 - 649 - 650 - 651 - 652 - 653 - 654 - 655 - 656 - 657 - 658 - 659 - 660 - 661 - 662 - 663 - 664 - 665 - 666 - 667 - 668 - 669 - 670 - 671 - 672 - 673 - 674 - 675 - 676 - 677 - 678 - 679 - 680 - 681 - 682 - 683 - 684 - 685 - 686 - 687 - 688 - 689 - 690 - 691 - 692 - 693 - 694 - 695 - 696 - 697 - 698 - 699 - 700 - 701 - 702 - 703 - 704 - 705 - 706 - 707 - 708 - 709 - 710 - 711 - 712 - 713 - 714 - 715 - 716 - 717 - 718 - 719 - 720 - 721 - 722 - 723 - 724 - 725 - 726 - 727 - 728 - 729 - 730 - 731 - 732 - 733 - 734 - 735 - 736 - 737 - 738 - 739 - 740 - 741 - 742 - 743 - 744 - 745 - 746 - 747 - 748 - 749 - 750 - 751 - 752 - 753 - 754 - 755 - 756 - 757 - 758 - 759 - 760 - 761 - 762 - 763 - 764 - 765 - 766 - 767 - 768 - 769 - 770 - 771 - 772 - 773 - 774 - 775 - 776 - 777 - 778 - 779 - 780 - 781 - 782 - 783 - 784 - 785 - 786 - 787 - 788 - 789 - 790 - 791 - 792 - 793 - 794 - 795 - 796 - 797 - 798 - 799 - 800 - 801 - 802 - 803 - 804 - 805 - 806 - 807 - 808 - 809 - 810 - 811 - 812 - 813 - 814 - 815 - 816 - 817 - 818 - 819 - 820 - 821 - 822 - 823 - 824 - 825 - 826 - 827 - 828 - 829 - 830 - 831 - 832 - 833 - 834 - 835 - 836 - 837 - 838 - 839 - 840 - 841 - 842 - 843 - 844 - 845 - 846 - 847 - 848 - 849 - 850 - 851 - 852 - 853 - 854 - 855 - 856 - 857 - 858 - 859 - 860 - 861 - 862 - 863 - 864 - 865 - 866 - 867 - 868 - 869 - 870 - 871 - 872 - 873 - 874 - 875 - 876 - 877 - 878 - 879 - 880 - 881 - 882 - 883 - 884 - 885 - 886 - 887 - 888 - 889 - 890 - 891 - 892 - 893 - 894 - 895 - 896 - 897 - 898 - 899 - 900 - 901 - 902 - 903 - 904 - 905 - 906 - 907 - 908 - 909 - 910 - 911 - 912 - 913 - 914 - 915 - 916 - 917 - 918 - 919 - 920 - 921 - 922 - 923 - 924 - 925 - 926 - 927 - 928 - 929 - 930 - 931 - 932 - 933 - 934 - 935 - 936 - 937 - 938 - 939 - 940 - 941 - 942 - 943 - 944 - 945 - 946 - 947 - 948 - 949 - 950 - 951 - 952 - 953 - 954 - 955 - 956 - 957 - 958 - 959 - 960 - 961 - 962 - 963 - 964 - 965 - 966 - 967 - 968 - 969 - 970 - 971 - 972 - 973 - 974 - 975 - 976 - 977 - 978 - 979 - 980 - 981 - 982 - 983 - 984 - 985 - 986 - 987 - 988 - 989 - 990 - 991 - 992 - 993 - 994 - 995 - 996 - 997 - 998 - 999 - 1000

PRODUZIONE

alta densità e le salse Ponti BBQ nelle due versioni all'Aceto Balsamico di Modena IGP e all'Aceto di mele 100% italiane. Infine c'è la linea rinnovata delle glasse all'Aceto Balsamico di Modena IGP con le ultime novità alla Curcuma, allo Zenzero e al Peperoncino, vincitrici del titolo "Eletto Prodotto dell'Anno 2019". Novità anche per il condimento il Dolceagro, una ricetta esclusiva Ponti disponibile anche in versione bio, con i due lanci più recenti: Dolceagro alle Mele 100% Italiane e Dolceagro alla Melagrana. Circa le aspettative, oltre al ritorno d'immagine, puntiamo soprattutto ad incontrare il maggior numero possibile di buyer»

Valentina Lanza, responsabile marketing e comunicazione **Gruppo Fini**, afferma: «Francamente Gruppo Fini manca da TuttoFood dal 2015, ovvero dall'edizione che si aprì in contemporanea con Expo e sulla quale avevamo alte aspettative che però furono disattese. A distanza di quattro anni ci riproviamo con un approccio più cauto e saremo a TuttoFood 2019 con uno stand, nel Padiglione 5, condiviso con Greci Alimentare, società che appartiene al nostro medesimo gruppo industriale ma che si rivolge alla ristorazione professionale. Se torniamo a partecipare a questa fiera è perché crediamo che possa rivelarsi un'opportunità di sviluppo del nostro business in particolare come vetrina sui mercati esteri. Milano si sta dimostrando essere sempre di più la città italiana che ha maggiore attrattiva internazionale. Inoltre, gli organizzatori di Tutto Food ci sembra che per questa edizione si stiano muovendo bene nel favorire l'arrivo di buyer di catene da tutto il mondo. L'estero ricopre ancora una fetta marginale del fatturato di Gruppo Fini, meno del 10% su entrambi i brand da noi prodotti e commercializzati: Fini e Le Conserve della Nonna. Ma sappiamo che si tratta della più grossa opportunità di crescita che abbiamo per il futuro. Quindi, nel 2019 parteciperemo a TuttoFood come alle più importanti fiere internazionali principalmente a questo scopo. Per quanto riguarda il mercato italiano, queste grandi fiere sono sempre un'occasione di visibilità e di presentazione delle novità ad un grosso pubblico di operatori del settore, ma anche alla stampa. TuttoFood sarà per noi la vetrina in cui presentare le novità di prodotto come la nuova gamma di Salse Pronte de Le Conserve della Nonna e le refe-

renze di pasta ripiena Fini che vanno ad arricchire la linea premium "I Granripieni". Le prime sono tre ricette di salse realizzate con pomodoro dolce dell'Emilia-Romagna e che si distinguono per occasione d'uso: la Salsa Classica con basilico, carote e cipolla, ideale come base per ragù e sughi ricettati; la Salsa alla Marinara con aglio per sughi a base di pesce o per la pizza alla marinara; la Salsa Mediterranea con capperi e origano ideale per secondi a base di carne o pesce, ma perfetta anche per la pizza o semplicemente per condire la pasta. Mentre, i nuovi prodotti Fini sono stati pensati in linea con i trend di mercato, come ad esempio i ravioli di pancetta e Grana Padano, del consorzio Dop, un abbinamento fra due ingredienti tipicamente italiani e con un formato ad altissima percentuale di ripieno. Vi invitiamo fin d'ora a venire ad assaggiarli!».

“Un appuntamento irrinunciabile per gli operatori del settore agroalimentare”

«TuttoFood, nel corso di pochissimi anni, ha dimostrato di essere una fiera con un ottimo respiro sul mondo internazionale – rilancia **Fabio Palo**, direttore commerciale **Finagricola/Così Com'è** –. Il settore del food si aggiorna a una velocità prepotente e concentrare in una fiera, in Italia, i trend ed i Buyers del settore tutti insieme, consente ai professionisti di fare una full immersion. Altra cosa davvero utile ed interessante è sicuramente data dal My Matching: gli incontri si programmano in maniera istantanea e si ha esattamente tutto a portata di click. Uno strumento davvero importante per non sprecare neanche un attimo della giornata. Le fiere rappresentano un'opportunità di incontri e nuovi accordi, ma anche di semplici scambi di opinioni che possono portare a creare gioco di squadra. Esporre con la propria azienda consente di dare uno scorcio di quella che è la propria realtà ai potenziali buyers e clienti. Potersi incontrare è già un inizio, ma questi incontri, per diventare

relazioni, vanno in ogni caso alimentati e curati nel tempo. TuttoFood è un'importante cassa di risonanza per il food italiano. Esportare prodotti alimentari non è facile come esportare un abito; per questo motivo i buyers internazionali hanno necessità di instaurare una sana e proficua relazione con il proprio cliente italiano, improntata sul massimo della fiducia. Una fiducia che si sviluppa partendo dalla conoscenza dell'azienda – per analizzarne la stabilità – per vedere e toccare con mano i prodotti ed il processo produttivo e controllarne la qualità e gli standard necessari per l'esportazione, e che termina infine con gli accordi. Ecco perché una bella impressione di sé in fiera, è un punto di inizio per lavorare compatti insieme».

«**Italpepe** proporrà a TuttoFood una nuova idea di spezia – anticipa il direttore commerciale e marketing **Vincenzo Giummarra** –: un cooking aid che offre colore, gusto, carattere e proprietà nutrizionali ai tuoi piatti. In concomitanza con il nostro 50° anniversario presenteremo un nuovo modo di concepire l'esposizione della categoria delle spezie. Una product category ad altissimo potenziale, in grado di stimolare e incentivare gli acquisti delle altre categorie se collocata nei giusti punti strategici. Ci siamo posti un ambizioso obiettivo: diventare l'azienda leader per innovazione nel comparto delle spezie. «Essendo **La Doria** – indica il direttore commerciale Italia **Giuseppe Tammaro** – un'azienda focalizzata sulla produzione conto terzi (private label) di derivati del pomodoro, legumi, succhi di frutta e sughi pronti, le iniziative di comunicazione del gruppo sono veicolate principalmente in contesti specifici e settoriali come le fiere b2b. In qualità di azienda consociata al **Consorzio Tradizione Italiana**, La Doria non potrà mancare all'appuntamento del TuttoFood, l'esposizione internazionale dedicata agli operatori del settore agroalimentare nonché vetrina efficace per scoprire le idee innovative del mercato food & beverage. La completezza e la varietà dell'offerta assicura ai visitatori la possibilità di venire in contatto con le migliori specialità provenienti da ogni angolo d'Italia e del mondo. Negli ultimi anni è notevolmente migliorata la politica di incoming dei buyer stranieri, fattore che posiziona il TuttoFood tra gli eventi fieristici di maggiore risonanza nel settore food a ▶

TUTTO FOOD 2019: I 34 PAESI ESPOSITORI

Austria, Belgio, Bulgaria, Camerun, Cina, Cipro, Corea, Danimarca, Egitto, Francia, Germania, Gran Bretagna, Grecia, Indonesia, Irlanda, Italia, Lettonia, Lussemburgo, Paesi Bassi, Perù, Polonia, Portogallo, Repubblica Ceca, Romania, Serbia, Slovacchia, Spagna, Usa, Svizzera, Thailandia, Taiwan, Turchia, Ungheria, Vietnam

Fonte: dati ufficiali

Largo Consumo



BC&E Awards 2019 la Giuria

LE MODALITÀ DI VOTAZIONE E LE REGOLE

Tutte le campagne che superano la fase di verifica di completezza dei materiali inviati sono valutate, in due fasi separate, dalla giuria del premio composta da oltre 20 manager delle più prestigiose aziende investitrici in comunicazione e branded content & entertainment e da rappresentanti delle associazioni di settore.

Sia online sia in sessione plenaria, i progetti candidati sono valutati sulla base dei materiali caricati in piattaforma in sede di iscrizione (scheda e video); durante le presentazioni live è possibile inoltre fornire ai giurati materiali a supporto quali rassegna stampa (in formato cartaceo) o dati di mercato utili per la valutazione complessiva (in formato cartaceo).

La giuria si riserva il diritto di spostare i progetti da una tipologia a un'altra o di raggruppare, cambiare o aggiungere nuove tipologie. La giuria può decidere di non assegnare premi in una o più tipologie qualora non giudichi meritevoli i lavori iscritti, così come di assegnare il premio a più candidati ex aequo. Il giudizio e le decisioni della giuria sono insindacabili.

I giurati provenienti da realtà aziendali non possono votare i progetti commissionati dall'azienda per cui lavorano. I giurati provenienti da associazioni di settore e allo stesso tempo da agenzie non possono votare i progetti firmati dalla propria agenzia. I giurati non possono votare le campagne appartenenti allo stesso settore merceologico dell'azienda per cui lavorano.

I GIURATI - AZIENDE

PRESIDENTE DI GIURIA



SIMONETTA CONSIGLIO
VP Marketing & Communication
Sisal Group

Laurea in Scienze Politiche alla LUISS di Roma e un Master in Business Administration presso l'Istituto Guglielmo Tagliacarne. Ha iniziato la sua carriera nel Gruppo Telecom Italia ricoprendo diversi ruoli in Italia e all'estero: Country Manager in Germania e poi nel Regno Unito; Direttore Strategy & Business Innovation per i servizi internazionali e le attività broadband europee; Executive Vice President Marketing Voice e Mobile Services in Telecom Italia Sparkle. È stata inoltre membro del Managing Board di BBNED, operatore broadband olandese. Da novembre 2011 è Direttore Marketing e Comunicazione di Sisal con la responsabilità delle attività di marketing e comunicazione del Gruppo, dell'innovazione di business e di prodotto e del programma di CSR.

62



I giurati



FEDERICO ASCARI
Responsabile Comunicazione e Social
Creval

Dopo la laurea in Economia all'Università degli Studi di Brescia ha conseguito un Master in Marketing & Digital Economy alla Cattolica di Milano. È stato business Analyst in Hi-Turnaround, poi Product Marketing Manager in ItaliaOnLine. Nel 2009 entra in Telecom Italia come Social & Digital Communication Strategist fino al 2014 e successivamente come Brand Manager. Da marzo 2019 è in Creval.



ENRICA BANTI
Head of External Relations
Huawei Technologies Italy

Appassionata di innovazione e tecnologia, ha una Laura in Lettere Moderne e ha frequentato la Digital Academy di Fleishman Hillard a Washington. Ha lavorato presso vari PR network internazionali seguendo principalmente aziende del settore tecnologico, fra cui IBM e Xerox. Passa poi in azienda diventando Corporate Communication Manager di SAP Italia. Nel 2013 approda in Huawei dove sviluppa le attività di comunicazione esterna, brand reputation, gli eventi corporate, la CSR e i canali social.



FRANCESCO BELLOMO
Brand & Consumer Insights Manager
Haier Europe

Laureato in Economia e Commercio e con un MBA alle spalle, dal 2008 al 2016 ha lavorato in Acer tra Milano, Lugano e Taipei fino a diventarne Customer Experience & Global Brand Director, occupandosi del rebranding di Acer, dell'ideazione e pianificazione di campagne pubblicitarie globali, di digital marketing e ricerche di mercato. Dal 2016 in Candy Group, ora Haier Europe, lavora alla definizione e implementazione delle strategie di brand, comunicazione e digital marketing e alla costruzione della funzione di consumer insights a supporto delle attività di marketing e sviluppo prodotto.



VALENTINA LANZA
Responsabile Marketing e
Comunicazione
Gruppo Fini

Ha un'esperienza di oltre dieci anni in aziende del food & beverage. Dal 2015 ha curato il riposizionamento di marketing e le strategie di comunicazione dei due brand Fini pasta fresca e Le Conserve della Nonna. È curiosa e appassionata dei fenomeni dell'online e affronta quotidianamente i vantaggi e la complessità della trasformazione digitale in una PMI. Sul blog www.lazuccaviola.it condivide contenuti e spunti sui temi del marketing e della comunicazione Food.



MICAELA LODRINI
VP Trade Marketing & Brand Solutions
VIMN Advertising & Brand Solutions

41 anni, sposata, con due figli. Dopo la laurea in Sociologia e una prima esperienza nei centri media, entra in Fox Kids (gruppo Disney) con la funzione di marketing & sales supervisor. Dopo un'esperienza in Vodafone come media manager, nel 2005 entra nel gruppo Turner in qualità di advertising sales manager, sviluppando l'area delle iniziative speciali per le piattaforme Tv e digital. Nel 2008 è chiamata in Discovery a gestire prima la concessionaria esterna e poi a formare il team interno di brand solutions. Nel 2016 il passaggio alla concessionaria di Viacom Italia.



EMIDIO MANSI
Global Marketing Director e Direttore
Commerciale Italia
Pastificio Lucio Garofalo

Nato a Napoli nel 1968, dopo la laurea in Economia e Commercio all'Università Federico II e un Master di Specializzazione in Marketing entra in Henkel Detergenza. Nel 1998 passa a Bolton Group - Exportex Manitoba, e nel 2001 al Pastificio Garofalo S.p.A: come Direttore Commerciale Italia è responsabile della strategia di lancio del marchio Garofalo e della nuova linea di pasta per il mercato domestico ed estero. Oggi, dopo l'ingresso di Ebro Foods nel capitale sociale dell'azienda, è anche Global Marketing Director con la responsabilità di realizzare tutte le strategie legate al marchio Garofalo nel mondo.

I giurati



ENRICO MARANGONI
Resp. Product Placement e Branded
Content
Rai Pubblicità

Prima di entrare in Rai Pubblicità ha avuto numerose esperienze nell'advertising classico seguendo le attività commerciali in diverse agenzie di pubblicità, Cheil, Lowe Pirella Fronzoni e Leo Burnett. Entra nella concessionaria della Tv pubblica nel 2015, e nel suo ruolo attuale di Responsabile Product Placement e Branded content si occupa dello sviluppo progettuale e commerciale per entrambe le categorie.



ISABELLA MATERA
Head of Mass Media ADV
Wind Tre

Ha una laurea in Scienze della Comunicazione e un Master in Relazioni Pubbliche in Ateneo Impresa. Dopo varie esperienze di Ufficio Stampa e come account in agenzie di comunicazione, entra in Wind Tre nel 2000. Oggi è responsabile delle campagne above the line sui media tradizionali, dei progetti below the line e della comunicazione trade e local per i Brand Wind, Tre e Wind Tre Business.



DANIELE MENOTTI
Marketing Coordinator
Giorgio Armani

Milanese, discende da una famiglia che ha dato nomi prestigiosi in campo artistico e musicale (G. C. Menotti, F. Pratesi, E. Pellini). Laureato presso l'Università Cattolica della sua città, ha iniziato la carriera nel mondo marketing partendo dal trade, forte della sua lunga esperienza retail nel settore Fashion & Luxury. Dopo aver lavorato in Swatch Group Italia e in Dolce&Gabbana, è giunto in Giorgio Armani dove si occupa da tre anni di coordinare le attività di trade marketing e marketing communications per la linea Armani/Casa, a livello worldwide.

Garage Raw / Gruppo Fini



@aModenaStory

Il Gruppo Fini e Garage Raw realizzano il primo fotoromanzo su Instagram con **@aModenaStory**. Sfruttando tutte le potenzialità di interazione fornite da Instagram, gli utenti possono seguire la storia di Matilde, giovane fotografa che vive a Modena.

Nel racconto sono presenti tutti gli aspetti principali del classico romanzo rosa d'appendice declinato con i linguaggi di Instagram.

La caratteristica distintiva di questa iniziativa è che gli eroi della storia sono i clienti non i brand, infatti i prodotti di Gruppo Fini compaiono solo marginalmente in alcune scene del racconto fotografico.

On air: Febbraio 2018–Gennaio 2019

Direzione Creativa Esecutiva:

Garage Raw

Direzione Creativa: Francesco Mattucci

Direzione Clienti: Valentina Lanza

Account Executive: Francesco Mattucci

Account: Francesco Mattucci

Art Director: Francesco Mattucci

Copywriting: Elisa Guidelli (Eliselle)

Direzione Fotografia: Francesco Mattucci

Casa di Produzione: Gruppo Fini

Casa di Post Produzione: Garage Raw

Regia: Elisa Guidelli (Eliselle)

Partner: Comune di Modena



**GARAGE
RAW**



RASSEGNA
STAMPA
CARTACEA

APRILE

**LO SHOPPING
PER LA TUA
CUCINA**

a cura di
Gairo Communication

PER SAPERNE DI PIÙ

UNA LIMITED EDITION PER I GRANRIPIENI FINI

La special edition de "I Granripieni", linea premium che raccoglie le proposte più gustose dell'azienda emiliana, è il risultato di un progetto di comunicazione web e social svoltosi sulle piattaforme Facebook e Instagram del Gruppo Fini in collaborazione con 20 food blogger selezionate in tutt'Italia. Nel banco frigo, accanto alla tradizionale offerta gastronomica della gamma di pasta ripiena Fini, troveranno spazio (solo da marzo a Pasqua) gli abbinamenti culinari selezionati tra le 20 ricette che meglio hanno saputo coniugare la pasta ripiena Fini con gli ingredienti e i sapori regionali. I consumatori potranno replicare i tre piatti, individuabili grazie ai bollini "Gran Ricette" apposti sul pack, affidandosi alle indicazioni per la realizzazione culinaria "home made". Al primo posto i ravioli ricotta erbe con pesto di fave, pecorino e pancetta (Cappuccino e Cornetto), seguiti dai Tortellini al prosciutto crudo con cicierchie e guanciale (Due amiche in cucina) e dai Ravioli alla carne 100% italiana in panatura di nocciole con fonduta di raschera (Fornelli fuori sede).



ULIVETO E I 5 AMICI DELLA DIGESTIONE

Fino al 30 settembre 2019 acquistando un fardello da 1,5L o da 0,50L, potrai partecipare al concorso Cancellata e Vinci, con Uliveto e i 5 Amici della Digestione. Tutti i consumatori troveranno all'interno delle confezioni promozionate la cartolina del concorso con le zone "cancellata e vinci". Se dopo aver grattato al di sotto di una delle 5 zone denominate "AMICI DELLA DIGESTIONE" e identificate con gli elementi "ACQUA", "FIBRE", "FRUTTA", "SPORT", "VERDURA" troveranno la scritta "HAI VINTO IL BUONO DA 50€" avranno diritto al buono spesa da 50€. In più, se dopo aver grattato al di sotto dell'area su sfondo verde identificata dalla scritta "Vinci un anno di acqua Uliveto a casa" troveranno la scritta "HAI VINTO!" unitamente al disegno dell'UCCELLINO, avranno diritto a ricevere una fornitura di acqua Uliveto consegnata a domicilio.



A PASQUA VINCE LA TRADIZIONE CON IL SALAME CACCIATORE DOP

Il consumo di salumi in occasione della Pasqua ha radici antichissime. Ogni anno infatti, gli Italiani hanno nel loro menu di festa i salumi. Si va dall'immane salame corallina di Roma, alla coppa-cappocollo delle regioni del centro e del sud, fino al Salame Cacciatore DOP, diffuso in ben 11 regioni Italiane. Le principali caratteristiche del Salamini Italiani alla Cacciatora sono legate alla certificazione di Denominazione di Origine Protetta che garantisce che vengano prodotti utilizzando materia prima esclusivamente italiana e nel rispetto della ricetta tradizionale. I Salamini Italiani alla Cacciatora DOP sono prodotti solo con suini allevati nel Nord e Centro Italia e il suo rigido Disciplinare di produzione ne fa un salame unico e dagli interessanti valori nutrizionali. Ricco di vitamine B6, B12 e di potassio è un alimento adatto a tutti, grandi e piccoli, che si presta alle ricette più svariate. Un prodotto unico, buono e dalla storia vincente!



News · Highlights

SPECIALE CONSUMER

Gruppo Fini – Tortellini Prosciutto Crudo e Parmigiano Reggiano Antica Ricetta 1912

Data di lancio: Gennaio 2017

Il premio speciale conferito grazie al giudizio dei consumatori è stato assegnato ai Tortellini Antica Ricetta 1912 Fini: il classico tortellino piccolo modenese, con chiusura annodata e con pasta ruvida trafilata al bronzo, che garantisce un'ottima tenuta in cottura. Ripieni di prosciutto crudo, parmigiano reggiano Dop e mortadella, i Tortellini Antica Ricetta 1912 sono realizzati con ingredienti 100% naturali, farine 100% italiane e senza conservanti; possono essere gustati sia in brodo, come vuole la tradizione emiliana, sia conditi con altri sughi.

“Il fatto che siano stati i consumatori a determinare la vittoria dei nostri tortellini non può che riempirci

d'orgoglio – ha commentato **Valentina Lanza, Direttore Marketing di Gruppo Fini**

–. Il successo di questo prodotto nasce dalla riscoperta di una ricetta autentica della tradizione. Infatti crediamo che dopo tante referenze con ingredienti innovativi, come quelle che si sono viste sul mercato negli ultimi anni, i consumatori abbiano voglia di riassaporare un cibo più tradizionale. È proprio in quest'ottica che abbiamo lavorato anche per riposizionare il marchio Fini intorno al concetto di tradizione modenese”.



GRUPPO FINI

Il premium dell'autenticità

Gruppo Fini ha superato indenne nel 2018 lo stop inatteso del mercato della fresca ripiena, mettendo a segno un +2,9% a valore e un +4,9% in quantità, con una quota di mercato a volume attestata all'8,1 per cento. E ha iniziato l'anno nuovo sotto i migliori auspici, aggiudicandosi il Premio Speciale Consumer al Prodotto Food 2019 per i tortellini Antica Ricetta 1912 – (piccolissimi e annodati, con ripieno di prosciutto crudo e Parmigiano Reggiano) e il riconoscimento Eletto Prodotto dell'Anno 2019 per la linea I Granripieni. "Proprio per questa linea premium – anticipa **Valentina Lanza, Responsabile Marketing e Comunicazione di Gruppo Fini** – è pronta al via in questi mesi una novità: i Ravioli di pancetta e Grana Padano Dop, in un formato ad altissima percentuale di ripieno, pari al 45 per cento. Sempre per I Granripieni, contiamo di sviluppare altre referenze nel 2019, mettendo ogni volta al centro qualità e appagamento sensoriale, nonché

un'accurata scelta delle materie prime e dei formati di pasta più congeniali. Dopo il lancio di fine 2017, I Granripieni hanno registrato numeri positivi per tutto il 2018, come l'aumento delle referenze medie a scaffale in Gdo e la crescita dei volumi e delle rotazioni medie di base, con +4,8%. Quest'anno Gruppo Fini completa il percorso d'innovazione iniziato nel 2017 con il rinnovo della gamma premium I Granripieni e presenta a scaffale il restyling totale dei pack della linea base Gli Autentici. "Le nuove confezioni de Gli Autentici – precisa Lanza – sono caratterizzate dalla presenza centrale del logo circolare Fini, che rende subito riconoscibile l'azienda a scaffale, ma anche ben evidente il Modena 1912, a riconferma del legame del brand con la tradizione e il territorio. Il blu, colore caratteristico di Fini, è la sfumatura dominante anche nei nuovi pack de Gli Autentici, ma con una gradazione differente rispetto ai I Granripieni per sottolineare la distinzione tra le due



I Tortellini Antica Ricetta 1912, vincitori del Premio Speciale Consumer al Prodotto Food 2019

linee". Per tutto l'anno Fini curerà una serie di attività di visibilità in store in Gdo, con ricette e concorsi on pack, nonché esposizioni fuori scaffale. "Il filo conduttore delle attività di marketing degli ultimi anni – conclude Lanza – ricalca fedelmente il nostro posizionamento distintivo: la pasta fresca di Modena dal 1912. Del resto, Fini è l'unica realtà nazionale del settore a poter vantare una sede in Emilia, a Modena, e a pochi km da dove, secondo la leggenda, fu inventato il primo tortellino della storia".

	Il Pastaio Maffei	Luciana Mosconi	Master	Pastificio Avesani	Pastificio Giovanni Rana	Raviolificio Lo Scoiattolo
Fatturato 2018 (€)	30 milioni (tot. az.)	31,5 milioni (tot. az.)	17,8 milioni (tot. az.)	18,5 milioni (tot. az.)	oltre 647 mln (tot. az.)	32 milioni (tot. az.)
Marchi	Maffei, Private label	Luciana Mosconi	mamma emma, Master, Ghiottone, Tutti a tavola, Private label	Avesani, Private label	Giovanni Rana	Scoiattolo, Private label
Canali	Gdo 90%, Normal Trade 10%	Gdo 85%, Altri canali 15%	Gdo 80%, Retail 15%, Horeca 5%	Gdo 70%, Horeca 20%, N.Trade 10%	Gdo	Gdo 95%, Altri canali 5%
Top SKU	 Orecchiette Bari Vecchia 500 g (500mila confezioni nel 2018)	 Cappelletti alla Carne 250 g	 mamma emma classico (10% del fatturato)	 Tortellini Superfini Prosciutto Crudo 250 g	 Sfogliavelo al Prosciutto Crudo 250 g	 Quadrucchi alla Carne

PLAYER

PASTIFICIO AVESANI

Dal gourmet al vegetariano

Benché i consumi domestici di pasta fresca in Italia siano stati meno brillanti che in passato, Pastificio Avesani ha proseguito il suo percorso di crescita anche nel 2018, mettendo a segno un +10% e arrivando a superare la soglia dei 18,5 milioni di euro. "Anche nel 2019 – aggiunge **Alessandro Chiarini, Direttore Commerciale di Pastificio Avesani** – l'avvio è stato incoraggiante, grazie all'acquisizione di nuovi clienti nel retail, oltre al rafforzamento di quelli storici. Nel corso degli ultimi 12 mesi, risultati significativi sono arrivati anche dal nuovo lancio dei ravioli Bioveg, mentre, con la maggior

penetrazione distributiva, s'è andato rafforzando il sell out della linea gourmet dei Tesori della Tradizione, con i Ravioloni Asiago Dop ed Erbette, i Tortelli alla Zucca e i Superfini al crudo di San Daniele, in commercio dal 2017". Nello stabilimento di Bussolengo (Vr), il 2018 ha visto due interventi particolarmente importanti sul piano produttivo: l'introduzione di nuove linee di lavorazione a una sola pastorizzazione, per garantire un ulteriore upgrading della qualità finale dei prodotti, e il rinnovamento completo del sistema informatico aziendale. "Per il 2019 – annuncia

Chiarini – abbiamo messo a punto anche una linea di produzione vegetariana al 100% per la nuova gamma Delizia Vegetariana, di cui siamo particolarmente orgogliosi in termini di gusto e palatabilità. In partenza la linea comprende quattro referenze, tra cui Tortelli con zucca, Ravioli di radicchio & taleggio e di Stracciatella, basilico & pomodoro e sarà sostenuta da un'attività di in store promotion negli ipermercati, con momenti di degustazione, nonché da una campagna stampa, tv, radio, internet e social media. Procede bene anche l'export, che è particolarmente dinamico in tutta l'Unione



Alessandro Chiarini, Direttore Commerciale di Pastificio Avesani

europea tramite food trader e retailer, mentre fuori Europa, le maggiori soddisfazioni arrivano dal Middle East e da Hong Kong, grazie soprattutto alla buona accoglienza riservata ai Gran Tortelli Girasoli della nostra linea Gold, apprezzati per il loro grande formato".

NOVITÀ



Armando De Angelis
Sfoglia Senza Glutine De Angelis



Fior di Loto
Tortelloni con ricotta e borragine bio I Freschi di Fior di Loto



Grandi Pastai Italiani
Ravioli Salsiccia e Friarielli Antonio Amato



Gruppo Fini
Ravioli di pancetta e Grana Padano Dop



Il Pastaio Maffei
Strozzapreti e Cavatelli Maffei

Plus	A base di uova di galline allevate a terra, è prodotta in uno stabilimento dedicato e certificata Aic ed è trafilata al bronzo	Tortelloni bio arricchiti con Parmigiano Reggiano Dop, realizzati con sfoglia a base di farina tipo "2" e trafilata al bronzo, pronti in 3 minuti	Ravioli ispirati a un piatto tipico napoletano: salsiccia e friarielli (cime di rapa), in sfoglia all'uovo. Senza glutammato, olio di palma e colza	Abbinamento fra due ingredienti tipicamente italiani in un formato al 45% di ripieno, nella gamma top i Granripieni	Pasta fresca di farro integrale biologico, gustosa e salutare, in formati regionali tipici
Posizionamento	Medio-alto	Medio	Medio-alto	Premium	Medio-alto
Distribuzione ponderata	nd	nd	nd	nd	nd
In commercio da	Settembre 2018	Novembre 2018	Settembre 2018	Marzo 2019	Gennaio 2019
Formato	250 g	250 g	250 g	Vaschetta da 250 g	Pack da 250 g



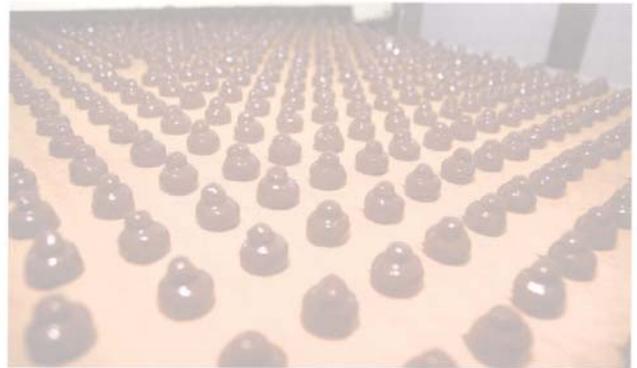
Un Bacio tutto Made in Umbria

Università degli Studi di Perugia, Fondazione per l'Istruzione Agraria di Perugia, Confindustria Umbria, Nestlé, CIA Agricoltori Italiani dell'Umbria, Confagricoltura Umbria, Coldiretti Umbria, l'organizzazione di produttori Cerere Soc. Coop. e la società di prima trasformazione V. Besana hanno sottoscritto un accordo volto a sostenere la creazione di una filiera agroindustriale per valorizzare la produzione, in Umbria, della nocciola della varietà "Tonda Francescana" e creare le basi, con un percorso di analisi e sperimentazione, di una futura partnership con la Perugina.

Ciascuno dei partner coinvolti svolgerà un ruolo decisivo per arrivare alla produzione di una quantità di nocciole della varietà vegetale denominata "Tonda Francescana - *Corylus avellana* L." tale da consentire a Nestlé una sperimentazione industriale nella produzione del Bacio.

La fase di sperimentazione industriale è prevista in due fasi: entro il 2020 procedere all'analisi di qualità ed entro il 2023 eseguire i test organolettici ed industriali dalla tostatura al prodotto finito.

La ricerca su questo prodotto è iniziata trent'anni fa, partendo dall'incrocio di due varietà, la Tonda Giffoni e la Tonda Romana, per giungere poi, attraverso un processo di affinamento e selezione, alla Nocciola Tonda Francescana, brevettata a livello europeo dall'Ate-



neo di Perugia. Varietà che si contraddistingue per la sua alta produttività, per l'adattabilità all'am-

biente e per le caratteristiche che la rendono idonea ad essere utilizzata nel processo industriale.

Fini firma nuove referenze nelle linee tradizionali

"I Granripieni" di Fini - linea premium dello storico brand emiliano - si arricchisce di una nuova sfiziosa proposta, perfetta per chi ricerca un gusto ricco e deciso preservando un abbinamento tradizionale tipico della tradizione culinaria del nostro Paese. Si tratta dei Ravioli Pancetta e Grana Padano: una ricetta saporita e appetitosa con una forte riconoscibilità in percentuale del grana pada-

no DOP, certificato dal marchio del Consorzio, e il 45% di ripieno all'interno di un grande formato di raviolo in cui emerge il gusto inconfondibile della pancetta stesa affumicata.

Come tutti i formati de "I Granripieni", anche questa novità è realizzata nella totale assenza di conservanti e aromi artificiali, grassi vegetali di palma e glutammato monosodico.



Si affacciano sugli scaffali anche altre due novità di un altro marchio Fini: Le Conserve della Nonna, che esaltano i sapori della tradizione italiana con le Lenticchie di Altamura IGP e i Ceci neri della Murgia, di provenienza 100% italiana.

Se da un lato le Lenticchie di Altamura si distinguono per la spiccata versatilità e trovano applicazione anche in moltissime ricette - sia come contorno pronto da scaldare che come ingrediente di una zuppa o di una sfiziosa pasta, grazie alla ricettazione realizzata con pomodoro ed erbe aromatiche - dall'altro emergono con forte intensità i profumi e i sapori

della terra di provenienza di questo legume IGP, al confine tra Puglia e Basilicata.

I Ceci neri della Murgia sono un legume antico e di sempre più difficile reperimento, principalmente coltivato nelle campagne del Meridione d'Italia, proprio nella fascia tra Lucania e Puglia. Il prodotto si distingue per il colore scuro e racchiude nel suo piccolo formato un sapore intensissimo e una consistenza croccante che lo rendono ideale per la preparazione di zuppe e insalate di ogni tipo. Non solo: il ricco apporto di proteine, di fibre e di ferro - quasi tre volte superiore rispetto ai valori nutrizionali di



I nuovi Ravioli Pancetta e Grana Padano della linea "I Granripieri" di Fini.

un cece normale - fa di questo legume un ingrediente irrinunciabile per svariate ricette.

Bottiglia per il latte con plastica riciclata

In considerazione della nuova strategia recentemente varata dalla Commissione Europea che mira ad arrivare al 100% di imbal-



Il Latte UHT Intero di Granarolo con bottiglia con il 20% di plastica riciclata.

laggi riciclabili entro il 2030, Granarolo ha rifocalizzato la propria strategia di sostenibilità ambientale del packaging orientandola in termini di economia circolare, e il primo passo in questa direzione è rappresentato dal lancio sul mercato della prima bottiglia di latte in Italia con il 20% di plastica riciclata.

Il processo prevede il riutilizzo delle bottiglie di latte in PET recuperate dalla raccolta differenziata, che dopo una selezione e smaltimento vengono igienizzate e trasformate in nuove bottiglie.

La bottiglia R-PET così ottenuta riduce la produzione e l'utilizzo di nuova plastica da fonti non rinnovabili perché è costituita dal 20% di plastica riciclata, anche se già dal secondo semestre 2019 questa percentuale salirà al 25%, assegnando a Granarolo il ruolo di pioniere tra le aziende dairy che, secondo quanto previsto dalle di-

rettive dell'Unione Europea, a partire dal 2025 dovranno immettere sul mercato bottiglie in PET contenenti almeno il 25% di plastica riciclata.

Le referenze coinvolte sono il Latte UHT a lunga conservazione Intero da Latte per l'Alta Qualità, il Latte UHT a lunga conservazione Parzialmente Scremato Piacer Leggero e il Latte UHT a lunga conservazione Scremato.

La valenza ambientale della nuova bottiglia è esaltata anche dall'etichetta, che contiene messaggi informativi relativi alla raccolta differenziata e al riciclo dei contenitori a fine vita.

Il piano perseguito da Granarolo prevede nel tempo anche altre importanti azioni sulla riduzione della materia plastica delle bottiglie, delle vaschette e dei film flessibili, e il passaggio a materiali riciclabili sulle referenze che oggi utilizzano multi-materiali.

RASSEGNA
STAMPA
CARTACEA

APRILE

Novella ► CUCINA

Venti "food blogger" hanno creato piatti che impiegano i prodotti dell'azienda modenese. E fino a Pasqua le ricette vincitrici saranno descritte sulle confezioni

Tortellini e ravioli Fini

Tris di primi d'autore



RASSEGNA
STAMPA
CARTACEA

APRILE



Il sapore di ravioli e tortellini di qualità, la fantasia di tre blogger esperte di cucina, la tradizione culinaria delle regioni italiane. Questo gli ingredienti di un'iniziativa del Gruppo Fini, l'azienda modenese di pasta nota, appunto, per i tortellini e i ravioli, iniziativa che arricchirà i piatti degli italiani fino a Pasqua. Facciamo un passo indietro: tra aprile e settembre 2018 Fini ha invitato venti food blogger, rappresentative di tutte le regioni italiane, a elaborare una ricetta con i suoi prodotti e che richiamasse le tradizioni regionali. Il "contest" ha visto come vincitrici Fedora D'Orazio, per il Lazio, seconda Miria Onesta, per l'Umbria, e terza Adele Gilardo, per il Piemonte.

Ma questo era solo il primo passo: da marzo fino a Pasqua, che quest'anno cade il 21 aprile, Fini ha voluto che sulle confezioni (i pack) dei prodotti della linea Granripieni impiegate dalle food blogger siano descritte le tre ricette vincitrici, in modo che ogni cliente possa tentare di replicarle a casa sua. Si tratta di piatti non solo squisiti, ma anche di realizzazione semplice, o almeno non troppo complicata, adatti anche a chi va in cerca di praticità. In queste pagine vi proponiamo le ricette vincitrici: non ci resta che augurarvi buon appetito!

Le cuoche sui posti

Le tre vincitrici del concorso Fini: da sinistra Fedora D'Orazio (prima), Miria Onesta (seconda), Valentina Lanza, responsabile Marketing del Gruppo Fini, e Adele Gilardo (terza).



Novella ▶ **CUCINA**

Ravioli in panatura di nocciole con fonduta di raschera

di Adele Gilardc (Piemonte)

Ingredienti per 2 persone

- 1 confezione Ravioli alla carne
- 2 uova ● 200 gr farina di nocciole
- olio di semi d'arachidi q.b.
- 300 gr raschera
- 150 ml panna fresca ● latte

Preparazione

In una pentola capiente portate ad ebollizione abbondante acqua salata. Non appena inizia a bollire, fate cuocere i ravioli per circa un minuto (sarà sufficiente una rapida sbollentata). Scolate i ravioli con una schiumarola e riponeteli su un piatto, il più possibile distanziati. Mentre aspettate che si intiepidiscano, scattate le uova in una ciotolina, aiutandosi con una forchetta. Passate i ravioli prima nell'uovo sbattuto e poi nella farina di nocciole. Fate scaldare abbondante olio di semi in un pentolino (o una padella dai bordi alti) e, una volta caldo, fate friggere i ravioli impanati (pochi alla volta) fino a farli dorare. Una volta cotti, scolate su un foglio di carta assorbente, sempre aiutandovi con la schiumarola. Nel mentre preparate la fonduta di Raschera: in un pentolino fare scaldare a fiamma bassa il formaggio tagliato a cubetti con la panna ed il latte, mescolando di tanto in tanto fino a che, tirando su il cucchiaino, non si formeranno più i fili. Servite i ravioli fritti accompagnati dalla fonduta.

FINI
MODENA
1912
I RAVIOLI
ALLA
CARNE
CARNI 100% ITALIANE
FARINE ITALIANE

RASSEGNA
STAMPA
CARTACEA

APRILE



Ravioli ricotta e erbette con pesto di fave, pecorino e pancetta

di Fedora D'Orazio (Lazio)

Ingredienti

- 1 confezione Ravioli ricotta e erbette
- 500 gr fave fresche
- 50 gr pecorino romano Dop
- 100 gr pancetta tesa
- 10 noci
- olio Evo q.b.
- aglio mezzo spicchio
- sale q.b.
- pepe nero q.t.

Preparazione

Sbucciate le fave e sbollentatele per un minuto in acqua salata. Immergetele in acqua fredda e rimuovete la pellicina esterna. In un mixer inserite le fave sbucciate, il pecorino, i gherigli di noce e a

filo l'olio extravergine di oliva. Fate andare a velocità moderata e continuate ad aggiungere l'olio fin quando non si otterrà una crema omogenea e liscia. A questo punto aggiustate di sale e pepe. Mettete a bollire abbondante acqua salata, nel frattempo tagliate a listarelle la pancetta e fatela dorare in una padella calda (meglio se antiaderente). Cuocete i ravioli e scolateli nella padella con la pancetta (tenete da parte qualche listarella di pancetta per la decorazione finale). Saltate i ravioli qualche minuto in padella, unite le foglioline di timo e limone e per ultimo il pesto di fave, aggiungendo qualche mestolo di acqua di cottura per arrivare ad avere una crema della consistenza desiderata. Servite con una mandata abbondante di pecorino grattugiato, le listarelle di pancetta e qualche gheriglio di noce sminuzzato. Ultimare il piatto con olio e pepe nero.

Tortellini prosciutto crudo e parmigiano reggiano con cicerchie e guanciale

di Miria Onesta (Umbria)

Ingredienti

- 2 confezioni Tortellini crudo e parmigiano
- 100 gr cicerchie
- 40 gr guanciale
- 100 gr pomodori
- 2 foglie salvia
- 4 foglie erba cipollina
- olio evo q.b.
- sale q.b.
- pepe nero q.b.
- pecorino a piacere
- 4 fette sottili guanciale

Preparazione

Mettete le cicerchie in una ciotola, coprite con acqua fredda e lasciate riposare per circa 8-10 ore. Trascorso il tempo di riposo, scolate le cicerchie e mettele in un tegame, aggiungete acqua pulita e portate ad ebollizione, lasciate cuocere per circa 2 ore, salate a fine cottura, scolate e tenete da parte. Fate un battuto con il guanciale e le erbe aromatiche, mettetelo in una padella con 4 cucchiaini di olio, fate soffriggere finché il guanciale non si sarà sciolto. Aggiungete le cicerchie e lasciate insaporire per 5 minuti, aggiungete anche i pomodori tagliati a cubetti, regolate di sale e aggiungete pepe appena macinato, fate cuocere per 5-6 minuti. Mentre il condimento cuoce, scaldate una padella antiaderente: appena sarà ben calda, adagiatevi il guanciale tagliato a fette sottilissime, fate cuocere finché non sarà ben dorato e croccante, girandolo un paio di volte. Mettete il guanciale su carta assorbente e fate raffreddare, sbriciolatelo con le mani e tenetelo da parte. Cuocete i tortellini in abbondante acqua salata per un minuto, scolate e versare nella padella con il condimento, aggiungere pecorino a piacere e lasciate insaporire per un minuto. Impiattate e cospargete con il guanciale croccante, servite subito.



Glifosato: la Corte Ue obbliga l'Efsa a rendere pubblici gli studi sulla tossicità

L'Efsa (l'Autorità europea per la sicurezza alimentare) dovrà rendere pubblici gli studi che hanno determinato la sua decisione di prolungare l'autorizzazione al commercio del glifosato (l'ingrediente principale di uno degli erbicidi più diffusi nel mondo). È quanto stabilito dalla Corte Europea di giustizia, dal momento che la decisione dell'Efsa è stata presa contro il parere dell'International Agency for research on cancer (Iarc). L'Autorità Europea per la sicurezza alimentare aveva già rifiutato per due volte l'accesso ai documenti con la motivazione, non accettata dalla Corte europea, che le informazioni avrebbero potuto arrecare un pregiudizio agli interessi commerciali e finanziari delle imprese autrici degli studi, e non sarebbe giustificata da motivi di interesse pubblico. La sentenza europea ribadisce invece che l'interesse collettivo deve essere superiore a quello delle aziende private, soprattutto riguardo a una sostanza che si disperde nell'ambiente, i cui residui si possono trovare nel cibo, nelle piante e nelle acque. Secondo la Corte europea, inoltre, l'Efsa deve rendere note anche le conseguenze che il glifosato potrebbe avere sul pianeta.

Granoro: partnership con l'Università di Foggia per il Master in alimentazione sostenibile

Il Pastificio Granoro è partner del FoodMeD Com, il master di livello all'estero dal dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente e Comunicazione dell'alimentazione sostenibile e della Dieta Mediterranea dell'Università di Foggia. Moltiplica gli obiettivi del master: formazione di una figura professionale qualificata nell'ambito della comunicazione enogastronomica, utilizzo della comunicazione per promuovere e valorizzare l'alimentazione sostenibile e la Dieta mediterranea, formazione di professionisti capaci di promuovere le identità agroalimentari, territoriali e culturali.

Garofalo: nuovi investimenti da 30 milioni di euro per l'automazione del pastificio

Il Pastificio Lucio Garofalo, storica azienda italiana con sede a Giugnano (Na), annuncia un nuovo investimento da 30 milioni di euro entro il 2020. Come fa sapere Massimo Morra, amministratore delegato dell'azienda, in un'intervista pubblicata sul quotidiano Repubblica, l'investimento servirà per automatizzare gli impianti di produzione e va ad aggiungersi ai 50 milioni di euro spesi tra il 2010 e il 2017 per la sostituzione e l'ampliamento delle linee produttive. Il Pastificio Lucio Garofalo ha chiuso il 2018 con un giro d'affari pari a 160 milioni di euro e ha consolidato la propria quota di mercato al 7,7% dietro alle aziende leader De Cecco e Gruppo Barilla. In crescita i mercati che vale il 60% del fatturato, oltre a Usa, Inghilterra, Giappone, Austria, Benelux, Brasile, Corea e Paesi Scandinavi. L'azienda vede migliorare le proprie performance in Francia, Spagna e Portogallo.

Euricom (Curt): nuove acquisizioni nel settore del riso. E Gariboldi torna in Italia

Euricom, il gruppo italiano specializzato nella produzione del riso e presente a livello mondiale con diversi marchi, tra cui Curtina, ha comprato il 100% del capitale di tre società europee del gruppo francese Marbion. Nella specialità, Euricom ha acquisito Van Sillevold Ryz, impianto di trasformazione e confezionamento olandese. Prevede, inoltre, l'acquisizione di Polka, azienda polacca leader nell'Europa Centrale, e la riserva italiana Gariboldi, dal 2016 di proprietà della Marbion, gruppo operante nell'industria alimentare con sede in Francia. Grazie a quest'accordo, quindi, Euricom riporta in Italia, nella provincia pavese, un marchio storico della Valle Tanellina.

Associazione industrie risiere italiane: Mario Francese e Giovanni Vignola alla presidenza

Ani, l'Associazione industrie risiere italiane, ha confermato alla presidenza Mario Francese per il biennio 2019/20 e ha rieletto Giovanni Vignola, titolare della riserva di Balzola (A), vice presidente. Mario Francese, dal 1994 amministratore delegato di Euricom e da 1998 di Curt, è anche membro del consiglio direttivo di Fiem, la Federazione che rappresenta tutti gli industriali risieri europei. Ani, associa oggi 31 industrie italiane che rappresentano oltre l'80% del riso prodotto in Italia.

Riso: nel 2018, calo della superficie certificata per la produzione di sementi

Nel 2018 la superficie certificata per la produzione di sementi ha registrato un calo rispetto al 2017. Secondo le stime pubblicate dal Crea-De, il Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, in Italia nel 2018 sono stati certificati 9.376 ettari, contro i 10.237 dell'anno precedente, con uno scarto di 1.027 ettari. Motivo principale del calo sarebbe l'alta presenza del croco (67,4%), la pianta infestante nemica numero uno dei risicoltori, seguita dalle impurità varietali (15,91%).

Fini amplia la linea de 'I Granripeni' e lancia una Special Edition con le ricette del 'Web contest'

Fini, lo storico brand emiliano specializzato nella pasta ripiena, arricchisce la linea premium 'I Granripeni' con una nuova referenza. A partire dal 18 marzo, infatti, è possibile trovare a scaffale i 'Ravioli Pancetta e grana padano', che, come gli altri prodotti della linea, si caratterizzano per l'alta qualità e un significativo appagamento sensoriale. Per la realizzazione di questi ravioli, Fini sceglie accuratamente le materie prime (tra cui, sfoglia ruvida realizzata a partire da farine 100% italiane, 45% di ripieno con un'alta percentuale di grana padano Dop certificato dal Consorzio), evitando completamente l'utilizzo di conservanti e aromi artificiali, grassi vegetali di palma e glutammato monosodico. Nel 2018, la linea de



'I Granripeni' ha registrato numeri positivi, fanno sapere dall'azienda. Sull'onda dei lanci più recenti, inoltre, ha visto crescere ancora il numero medio di referenze a scaffale in Gdo. Segno positivo anche per la crescita dei volumi e delle rotazioni medie di base (+4,8%), a significare il buon riscontro ottenuto sul consumatore finale dai prodotti della gamma 'I Granripeni'. Da marzo a Pasqua, inoltre, i consumatori troveranno a scaffale la Special Edition 'Gran Ricette' de 'I Granripeni'. I pack di queste referenze sono impreziositi dalle tre ricette che hanno vinto il contest #ilpranzodelladomenica, il progetto di comunicazione web e social che ha coinvolto lo scorso anno 20 food blogger selezionate in tutta Italia.





BUONISSIMI

Il brand Le Conserve della Nonna si aggiudica l'ambito premio Quality Award 2019 con le sue linee extra confetture e salse pronte: ancora una volta è stata sottolineata l'importanza della tradizione, dell'autenticità e della qualità dei prodotti. **Le Conserve della Nonna**, www.nonsolobuono.it

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



RASSEGNA
STAMPA
CARTACEA

APRILE

Vetrina

Conservas della Nonna, qualità certificata

La salse pronte e le confetture di qualità? Quelle di **Conservas della Nonna**, storico brand modenese che il 6 marzo si è aggiudicato il *Quality Award 2019*. A convincere i 300 consumatory heavy user sottoposti a un blind test in laboratorio, sono stati sapore, odore, consistenza ed etichetta delle extra confetture (disponibili nei gusti ciliegia, fichi, amarene, pesca, albicocca, fragole, more e frutti di bosco) e delle salse pronte (in versione Mediterranea, Emiliana e Marinara).



Pelle e tessuto per le creazioni Zani Del Fra

In viaggio, per l'ufficio o come semplice accessorio, le collezioni **Zani Del Fra** si rinnovano con nuove linee e offerte speciali. Sinonimo di Made in Italy da quattro generazioni, il marchio milanese utilizza pellami e tessuti di prima qualità che per gusto, qualità e fruibilità sono adatti a chi è sicuro del proprio stile; al di là delle influenze della moda. Ne sono un esempio le creazioni **Metropol** (sottobraccio portadocumenti unisex) e **Devon** (borso unisex con doppi manici regolabili e interno in federa), entrambi personalizzabili con le proprie iniziali.



L'innovazione Doringel in formato ghiacciolo

La bella stagione si avvicina e **Doringel** si prepara a lanciare due nuove linee di prodotto nel segmento gelati: **Marjuolo** e **Lolly Tonic**. Si tratta di due ghiaccioli che puntano a innovare l'offerta bar. Il primo è uno stecco alla cannabis sativa, totalmente privo di sostanze psicoattive e quindi legale. Il secondo è la versione ghiacciata di una bevanda isotonica al gusto lampone o lime ideata per il reintegro dei sali minerali persi con la sudorazione grazie al carico di sodio, cloruro, potassio e magnesio.



Loacker amplia l'offerta con Darbo

Da inizio anno, **Loacker** ha iniziato la distribuzione dell'assortimento dei prodotti **Darbo** per il canale Ho.Re.Ca. La collaborazione, iniziata nel 2018 per la Gdo, punta a espandere e rafforzare la presenza del marchio austriaco nella Penisola. Confetture, mieli e mirtilli pregiati sono solo alcuni dei prodotti resi disponibili per i retailer che possono anche servirsi di un elegante sistema di presentazione per il buffet della prima colazione personalizzabile con il logo della propria attività.



Zerbinati vince con insalate e piatti pronti

Due risultati di spicco per **Zerbinati** che, durante la premiazione della quinta edizione di Prodotto FOOD tenutasi a fine febbraio a Milano, la linea di insalate **Il Nostro Bio** vince nella categoria Frutta e Vegetali mentre **Bowl Z** si piazza nella Top 5 nei Piatti Pronti. Riconoscimenti che trainano tutte le 20 referenze commercializzate dall'azienda che, puntando sulla IV gamma, nel 2018 ha raddoppiato le cifre a valore e volume.



La blockchain per la bufala Spinoso

Un prodotto tradizionale e una tecnologia innovativa si incontrano nelle mozzarelle di bufala campana **Dop Spinoso**. L'azienda di Castel Volturno è la prima a introdurre l'utilizzo della blockchain nel settore lattiero-caseario per certificare e rendere più trasparente la filiera. Attraverso un semplice QR code, il cliente potrà accedere a una pagina web dedicata dove consultare le informazioni sulla catena produttiva: dai 45 allevamenti della piana del Volturno e l'Agro Pontino agli stabilimenti di confezionamento.



RASSEGNA
STAMPA
CARTACEA

MAGGIO

i granripieni



La ricetta della tradizione di Telesforo Fini che si tramanda dal 1912

Grafica rinnovata con elevata visibilità a scaffale

Un ripieno gustoso perché preparato con ingredienti di qualità



La vera sfoglia emiliana, gialla, ruvida e porosa perché trafilata al bronzo e preparata con farine 100% italiane

Modena, dove è nato il tortellino

Senza conservanti

SCOPRI TUTTI I PRODOTTI

Novità



WWW.FINIMODENA.IT

* Ricerca PdA®/IRI 01/2019 su 12.000 consumatori italiani, su selezione di prodotti venduti in Italia. prodottodellanno.it Cat. Pasta Fresca Ripiena.



GRUPPO FINI GUARDA AI MERCATI ESTERI

L'azienda emiliana specializzata nella produzione di pasta fresca ripiena, conserve vegetali, passate di pomodoro e confetture torna a Tuttofood con uno stand ricco di novità.

«Tuttofood – racconta Valentina Lanza, Responsabile Marketing e Comunicazione – è una vetrina a cui parteciperemo con molte attese, dopo un'assenza dal 2015, quando la manifestazione si aprì contemporaneamente a Expo su cui avevamo aspettative molto alte, ma che furono purtroppo disattese. Pertanto in questa nuova edizione Gruppo Fini ha scelto per un approccio più cauto: esporremo in uno stand, collocato al Padiglione 5 e condiviso con Greci Alimentare, società che fa parte del nostro stesso gruppo industriale».

UN APPUNTAMENTO IMPORTANTE

«La scelta di ritornare in questa fiera – dichiara Lanza –, che abbiamo sempre continuato a monitorare in questi anni, è dettata dal fatto di credere che possa rivelarsi un'opportunità di sviluppo del nostro business, con particolare riferimento ai mercati esteri. Consideriamo anche il fatto che Milano si stia sempre più affermando come città capace di accogliere e far decollare grandi eventi perché l'unica in Italia con una vera attrattiva di business internazionale. Sicuramente le caratteristiche della città meneghina giocano un ruolo importante, ma anche nell'organizzazione della fiera Tuttofood abbiamo riscontrato un certo impegno per favorire l'arrivo di buyer di catene da tutto il mondo. Siamo infatti consapevoli della grossa opportunità di crescita che abbiamo per il futuro sui mercati esteri come Gruppo Fini e parteciperemo a Tuttofood così come alle più importanti fiere internazionali del settore principalmente a questo scopo. Inoltre, queste grandi manifestazioni sono sempre un'ottima occasione di pubbliche relazioni e di presentazione delle novità alla stampa di settore».



NOVITÀ DALLE CONSERVE AL RIPIENO

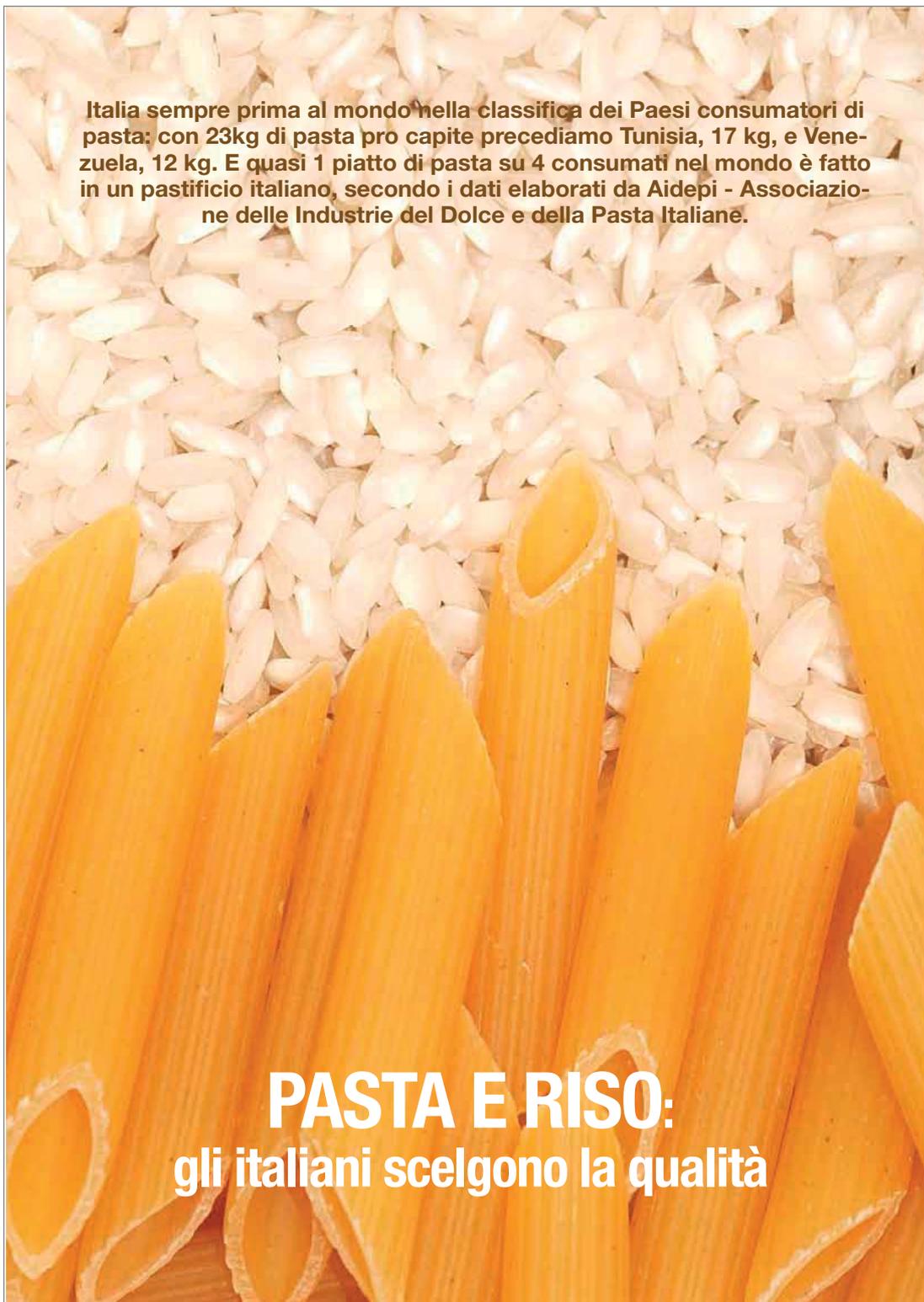
Quest'anno a Tuttofood il gruppo presenterà diverse novità di prodotto: la nuova gamma di Salse Pronte de Le Conserve della Nonna e le referenze di pasta ripiena Fini che vanno ad arricchire la linea premium "I Granripieni". «Le prime – spiega Lanza – sono tre ricette di salse realizzate con pomodoro dolce dell'Emilia-Romagna e che si distinguono per occasione d'uso: la Salsa Classica con basilico, carote e cipolla, ideale come base per ragù e sughi ricettati; la Salsa alla Marinara con aglio per sughi a base di pesce o per la pizza alla marinara; la Salsa Mediterranea con capperi e origano ideale per secondi a base di carne o pesce, ma perfetta anche per la pizza o semplicemente per condire la pasta. Mentre, i nuovi prodotti Fini sono stati pensati in linea con i trend di mercato, come ad esempio i ravioli di pancetta e Grana Padano, del consorzio DOP, un abbinamento fra due ingredienti tipicamente italiani e con un formato ad altissima percentuale di ripieno».



RASSEGNA
STAMPA
CARTACEA

MAGGIO

Italia sempre prima al mondo nella classifica dei Paesi consumatori di pasta: con 23kg di pasta pro capite precediamo Tunisia, 17 kg, e Venezuela, 12 kg. E quasi 1 piatto di pasta su 4 consumati nel mondo è fatto in un pastificio italiano, secondo i dati elaborati da Aidepi - Associazione delle Industrie del Dolce e della Pasta Italiane.



PASTA E RISO: gli italiani scelgono la qualità



MERCATI | DMM

**Marco Bianchi,
brand ambassador per Granoro**

Il Pastificio Granoro ha scelto Marco Bianchi, food mentor e divulgatore scientifico per "Fondazione Umberto Veronesi", come Brand Ambassador 2019 al fine di supportare e intensificare l'attività di comunicazione aziendale legata alla prevenzione e alla cultura del mangiar sano, capisaldi e principi da sempre riconosciuti dall'azienda pugliese. Marco Bianchi da anni promuove i fattori protettivi della dieta e le regole della buona alimentazione attraverso consigli gastronomici che aiutano a restare in salute con gusto senza rinunciare alle gioie della tavola. Volto televisivo, è considerato tra i 10 food influencer italiani più seguiti in rete.

Accanto a questo l'azienda non distoglie l'attenzione dalla propria Linea "BioGranoro" e dal progetto di filiera "Dedicato", che ha registrato un incremento di vendite negli ultimi due anni del 150%. La filiera voluta con forza da Granoro nel 2012 oggi aggrega 245 piccoli produttori; produce circa 150.000 quintali di grano duro di qualità totalmente ottenuto in Puglia, da cui sviluppa circa 90.000 quintali di semola e circa 70.000 quintali di pasta l'anno. Per Granoro il biologico diventa anche eco-sostenibile aderendo ai principi dell'economia circolare tramite la sua confezione interamente riciclabile nella carta. L'azienda esporta in 140 Paesi nel mondo, coprendo tutti i 5 continenti. I principali mercati sono Usa, Brasile, Germania, Corea del Sud, Giappone, Arabia Saudita, Sud Africa.



condo i principi dell'agricoltura biologica, e la certificazione bio è garantita da CCPB, il Consorzio Controllo Prodotti Biologici, che verifica e assicura il rispetto dei requisiti di produzione lungo tutta la filiera: dalla terra alla tavola.

Nel 2019 Gruppo Fini amplia la propria linea premium di pasta fresca "I Granripieni" con una nuova referenza presentata in anteprima a Cibus Connect 2019: i Ravioli Pancetta e Grana Padano Dop. Si tratta di un abbinamento tipico della cucina tradizionale, una ricetta dalla forte riconoscibilità degli ingredienti chiave. "I Granripieni" di Fini hanno avuto un andamento positivo per tutto lo scorso anno, con un aumento del numero medio di referenze a scaffale in GDO e dati di mercato incoraggianti anche per i volumi e le rotazioni di base. "Questo buon riscontro ottenuto sul consumatore - spiega **Valentina Lanza, responsabile marketing e comunicazione di Fini** - ci ha dato conferma di procedere sulla strategia di sviluppo di prodotti premium che ci ha permesso anche di posizionare Fini in maniera stabile al secondo posto nel mercato

della pasta fresca ripiena”.

Innovazione a prova di bambino

“Le innovazioni - sottolinea Fabio Dalla Costa, direttore commerciale di Dalla Costa Alimentare - si registrano soprattutto nelle nicchie di mercato come quella dei prodotti gluten free: noi, ad esempio, abbiamo spinto molto con l'introduzione di due prodotti gluten free specifici per i bambini: la pasta con la forma del tema fattoria al riso integrale; e le forme dedicate allo sport di lenticchie rosse”. Nel 2018 **Dalla Costa** ha uno stabilimento per l'esclusiva produzione di prodotti gluten free. In particolare, la linea prevede numerose referenze e tra queste, le penne di farina di riso integrale, i maccheroni di farina di riso bianco, i fusilli di farina di mais, i tubetti al grano saraceno da materie prime biologiche e VeganOk; e la linea 100% legumi. Per il 2019 prevede il lancio di alcuni nuovi prodotti: le lumache di semola di grano duro e, a breve, la pasta bio Baby Food, adatta ai bimbi dai 10-12 mesi, proposta in vari formati. Per Dalla Costa, che ha realizzato un fatturato di 14 milioni di euro, l'export incide per il 79% del totale.

Riso, diminuiscono i consumi ma aumenta la qualità

In Italia, il mercato del riso confezionato, (inteso come

categoria allargata: riso normale + riso parboiled + risotti pronti) ha registrato nel 2018 un calo delle vendite a volume e a valore rispetto all'anno precedente. Secondo quanto rilevato dall'istituto di ricerche Nielsen sono state vendute oltre 179.000 tonnellate di riso, in diminuzione dell'0,9%, per un controvalore di 383 milioni di euro, in calo dell'1,3%. Il discount (peso: 20% sul fatturato del comparto) rappresenta l'unico canale in crescita. Secondo quanto rilevato da Nielsen, i cambiamenti che interessano la società italiana stanno impattando anche sulle modalità di acquisto delle famiglie, portando alla nascita di nuovi trend di consumo. Se, da un lato, si amplia il numero di consumatori che si rivolge all'offerta discount, dall'altra aumentano i consumatori - non condizionati dalla leva di prezzo - che ricercano prodotti di qualità elevata, in grado di coniugare tradizione e innovazione ed in linea con i trend salutisti. In questo contesto, gusto, ricerca ed innovazione di prodotto rappresentano fattori chiave e consentono a molte aziende di affacciarsi sul mercato, intercettando così specifici need states (ad esempio, snacking e gluten free).

Una produzione sempre più green

In questo scenario, Riso Gallo ha avviato numerose innovazioni, sia in direzione della diversificazione di prodotto, sia a favore della sostenibilità. Da ottobre 2018, ha lanciato la linea “Gallo Snack”, con i triangolini “Buoni&Free”, disponibili in tre varianti: Riso Venere Integrale e Mais, Riso Rosso Integrale e





all'interno di una pratica confezione in vaschetta, leggera, maneggevole e con tappo richiudibile. Inoltre non hanno bisogno di refrigerazione».

L'offerta si arricchisce e "si svecchia"

Dal punto di vista delle novità di prodotto, il 2018 è stato un anno particolarmente ricco. Le proposte si sono mosse nell'ottica di uno svecchiamento del comparto,



come conferma **Elena Cattelan, direttore marketing di Ponti:**

«è un mercato un po' maturo, che aspetta di essere rivitalizzato. Vive su una tecnologia molto sana e ben conosciuta dai consu-

matori poiché conserve, sottoli e sottaceti hanno sviluppi anche domestici».

I player del settore hanno quindi iniziato a proporre referenze sempre più semplici e naturali, con una lavorazione minima che lascia posto alla rivisitazione dei prodotti e alla creatività in cucina. **Bonduelle**, ad esempio, ha lanciato Il Tuo Tocco, una gamma composta da ceci, mais, edamame e quinoa che si presta alla personalizzazione e all'aggiunta di ingredienti a piacere.

Spazio anche a specialità che arrivano da lontano: «I prodotti esotici – dichiara **Federica Fiore, responsabile marketing di Sama** – hanno rappresentato la principale fonte di novità degli ultimi mesi. Il brand Scelta Oro ha inserito in assortimento due nuove e particolari referenze esotiche: lo Zenzero Bianco a fette e i Cuore di Palma a fette ed interi».

Lo zenzero bianco, dalle riconosciute proprietà benefiche, è proposto in due

formati differenti per soddisfare sia il canale retail con il vaso da 212 ml, che il canale Ho.Re.Ca con la busta da 1500 g. I cuori di palma, invece, hanno un limitato apporto calorico e vengono ricavati dal cuore della pianta di palmito, ampiamente coltivata nelle piantagioni della Costa Rica.

Novità all'insegna del benessere

La sempre più diffusa attenzione alla salute e alla sostenibilità da parte del consumatore ha spinto le aziende a orientarsi verso prodotti più sani, trend confermato dall'ampliamento della linea



**RASSEGNA
STAMPA
CARTACEA**

MAGGIO



ANTEPRIMA - GUIDA BUYER

INCAP
www.incap.it
PADIGLIONE 4, STAND C005 - C009



GOCCE DI BENESSERE
Nuova linea di caramelle "Cesare Canaro", che comprende cinque referenze ed è prodotta con ingredienti naturali: surno, miele, erbe, mentolo, propoli e alghe. Il miele, in particolare, è l'ingrediente principe di queste gustose caramelle, ottime per il piacere e il benessere della gola. In linea con le richieste del consumatore odierno, le caramelle Gocce Di Benessere sono, inoltre, Cgm free e non contengono coloranti. Senza glutine.

Ingredienti principali:
Zucchero, miele, essenze di erbe.

Peso medio/pezzature:
100 g (18 bustine x 5g)

Shelf life:
36 mesi.

LA PERLA DI TORINO
www.laperladitorino.it
PADIGLIONE 4, STAND G016 - G020



ARACHIDE SALATA
Un intenso abbraccio fra cioccolato bianco al cioccolato e le note suntuose dell'arachide adatta per un incontro che si rivela e si rivela.

Ingredienti principali:
Arachide, sale di serra, cioccolato bianco, caramello.

Peso medio/pezzature:
14 g ca

Shelf life:
10-12 mesi.

LIFE
Lifeitalia.com
PADIGLIONE 3, STAND S011 - T016



NUOVI NUTRIMIX LIFE STYLE
Quattro nuovi Nutrimix per la linea Life Style. Energeticamente per dare la risposta a mente e corpo grazie al magnesio, potassio e sodio. Coccochini ricco di vitamine E, fibre e tanta dolcezza con prugne, mango, cocco. Equilibrio, ricco di omega 3, Happy Hour per reinventare l'aperitivo con basso contenuto di sale e tanto gusto. Senza conservanti e 0 zuccheri aggiunti.

Ingredienti principali:
Cioccolati, mango, prugne, cocco e nocchie crude, Happy hour mandorle, lentichio, broccoli, semi finocchio. Energeticamente: mandorle, pistacchi crudi, lentichio, uva. Equilibrio: selenio, noci, funghi, semi di zucca decorativi.

Peso medio/pezzature:
90 g

Shelf life:
12 mesi, tranne Happy Hour (15 mesi).

MAJANI 1798
www.majani.it
PADIGLIONE 4, STAND H002



TAVOLETTA BLANCO DE CEPE
Tavoletta di finissimo cioccolato fondente extra 78% di cacao, realizzata con pregiato cacao manomaniero veneziano e sottoglie di foresta Bianco de Cepe. Senza Glutine.

Ingredienti principali:
Cioccolato fondente extra 78% Bianco de Cepe.

Peso medio/pezzature:
75 g, flowpack trasparente e astuccio a polistirolo in cartone.

Shelf life:
30 mesi.

PASTIFICIO ATTILIO MASTROMAURO GRANORO
www.granoro.it
PADIGLIONE 5, STAND F012 - G013

BISCOTTI SARACI
Biscotto filare con grano saraceno e gocce di cioccolato.

Ingredienti principali:
Farina di frumento, grasso vegetale (olio di semi di girasole), gocce di cioccolato 11,5% (zucchero, pasta di cacao, cacao magro in polvere, burro di cacao, Emulsionanti: lecitine di soia), zuccheri di canna, zucchero, farina di grano saraceno 6,6%, farina di lievito, burro, latte scremato in polvere, latte fresco pastorizzato, uova fresche. Agenti lievitanti: carbonato acido d'ammonio, tartrato metano-potassico, sale, melassa di canna di zucchero, aromi. Non contiene olio di palma, ogni grasso idrogenati e conservanti.

Peso medio/pezzature:
350 g

Shelf life:
12 mesi dalla data di produzione.



GRUPPO FINI - LE CONSERVE DELLA NONNA
www.leconservedellanonna.it
PADIGLIONE 5, STAND M026 - M028

PADIGLIONE 5, STAND M026 - M028
Confettura di ciliegie da lavorazione di frutta fresca raccolta nel territorio emiliano e confezionata in vaso di vetro. Prodotta secondo il metodo tradizionale e con solo due materie prime 100% italiane: ciliegie e zucchero grezzo nostrano. Senza pectina aggiunta, si utilizza perfettamente in pasticceria.

Ingredienti principali:
Solo ciliegie fresche raccolte in Emilia e zucchero grezzo italiano.

Peso medio/pezzature:
In vaso di vetro da 330-340 g.

Shelf life:
4 anni.



LAVORIAMO PER UN FUTURO MIGLIORE
PRODUCIAMO E STAMPIAMO

CARTA PER ALIMENTI
**Biodegradabile
e compostabile**

Carta accoppiata con Mater-Bi®
FOOD PACKAGING COMPLETAMENTE BIO

EUROCARTEX
PAPER SOLUTIONS

Orto Carmagnola (VC) - Via Fenoglio, 29 - Tel. +39 0421 285346 - info@eurocartex.it - www.eurocartex.it





Giacomo De Ferrari



Alice Zorini



Alice Zorini e Davide Lazzaro



Daniele D'Angelo



Valentino Lanza



Claudio Costantini



Chiara Teraschi



Leo Staff



Sabrina Longhini



Simona Geccheli e Giulio Martini



Leo Staff



Leo Staff



Massimo Senni



Elisabetta Caputo e Ariana Piro



Elisabetta Caputo, Dario Luchini e Elena D'Amico



Vieni a trovarci a Tuttofood
PADIGLIONE 5 • STAND M26/28

Le Conserve della Nonna, bontà come fatte in casa

> A cosa attribuite il vostro successo?

Il nostro successo è racchiuso nella semplicità delle ricette, nel rispetto della stagionalità, nelle materie prime di qualità lavorate appena raccolte e in tutto l'amore e la passione che mettiamo ogni giorno per studiare e creare prodotti dal gusto e dal profumo come 'fatti in casa'. **Tutti i nostri prodotti sono infatti realizzati con ricette semplici e genuine, con una lista ingredienti corta e pulita, cioè priva di conservanti, aromi e addensanti.** Privilegiamo materie prime locali e le lavoriamo dal fresco. **Per le nostre passate di pomodoro, per esempio, utilizziamo solo pomodoro dolce dell'Emilia-Romagna coltivato con tecnologie a basso impatto ambientale e lavorato entro poche ore dalla raccolta.** Gran parte delle nostre confetture sono realizzate con solo due ingredienti 100% italiani: frutta fresca e zucchero grezzo, senza pectina aggiunta, proprio come la buona confettura che

si faceva una volta in casa.

> Che cosa caratterizza la vostra offerta?

Tutti i nostri prodotti hanno come comune denominatore una qualità che si riconosce a prima vista, grazie al vaso di vetro trasparente, e una bontà che si sente al primo assaggio. Sono prodotti sensorialmente ricchi, dal profumo, sapore e consistenza tipici delle buone cose fatte in casa dalle nostre nonne. **Con oltre 100 referenze, la gamma de Le Conserve della Nonna è talmente ricca che può accompagnarci a tavola dalla colazione alla cena, in ogni momento della giornata.**



Lorenza Baretti
Senior Product
Manager Le Conserve
della Nonna

3 SPUNTI PER IL FUTURO

- 1 **Continuare a creare referenze in linea con il nostro posizionamento**, che non vadano a snaturare la visione che il consumatore ha del nostro marchio o a tradire la sua fiducia
- 2 Puntare sempre a **proporre prodotti della tradizione**
- 3 Le proposte devono continuare a tenere in considerazione le nuove esigenze di consumo e le tendenze alimentari, **con un occhio di riguardo al territorio emiliano e alle sue materie prime d'eccellenza**

> Che tipo di innovazione proponete al mercato?

Rivisitiamo le ricette della tradizione, che hanno sempre fatto parte della cultura culinaria italiana, ma riviste in chiave moderna. **Proponiamo una gamma dal forte contenuto di servizio e un'attenta scelta di ricette in linea anche con le principali direttive europee in tema di salute.** Il nostro desiderio è di offrire prodotti non soltanto buoni, ma che possano aiutare a mantenere in equilibrio il nostro corpo, prestando particolare attenzione al contenuto di sale, grassi e zuccheri.

CONTATTI

infofini@finimodena.it • www.nonsolobuono.it



- **CONSISTENZA RICCA E CORPOSA**
- **MATERIE PRIME ITALIANE**
- **SENZA GLUTINE NÉ CONSERVANTI**

I NUOVI PESTI LE CONSERVE DELLA NONNA

Una nuova linea di pesti realizzati con materie prime italiane selezionate. Sono pensati sia per condire la pasta che per accompagnare secondi di carne e pesce in ricette originali, ma anche per arricchire sfiziose tartine e antipasti. **Dalla ricetta più classica con aglio, olio e peperoncino**, da tenere sempre in dispensa per un pesto tipico della cucina pugliese, **con broccoli e cime di rapa**, e per finire con una ricetta dal sapore deciso e dalla consistenza cremosa e al tempo stesso croccante di **peperoni e anacardi**.

2 News dalle imprese



PRODUZIONE & MERCATI



La svolta salutistica raggiunge neo-confetture e marmellate

Senza zuccheri e con superfood è il nuovo mantra: ma anche il Made in Italy è un plus ricercato dalle filiere. E arrivano i mix con le verdure

di DANIELE COLOMBO [@daniele_colombo](https://twitter.com/daniele_colombo)

Le confetture e marmellate di una volta. Vero. Ma oggi il mercato premia anche la sperimentazione, l'esotico, il senza zucchero, il light, il superfood. E allora le parole d'ordine per crescere sono due: Made in Italy e salutismo. Le filiere del settore, che nella gdo vale 289 milioni di euro, vengono riorganizzate per rispondere ai nuovi plus. Puntano da una parte sul controllo e qualità della materia prima e un'etichetta sempre più clean. E dall'altra sull'innovazione, per rispondere alla rivoluzione del gusto. I dati Iri 2018 dicono che il mercato è in crescita sia a valore (1,5%) sia a volume (1,4%). Ma sale so-

prattutto il mondo del light (+4,5% a volume e 3,7% a valore) che vale il 25% del mercato a volume.

La filiera oscilla tra italianità della materia prima ed esigenza di qualità. Punta sul Made in Italy, sia di frutta sia di zucchero, Le Conserve della Nonna. Nata nel 1973 a Ravarino, ha ri-ammmodernato lo stabilimento lo scorso anno con un investimento importante. "Oggi la nostra materia prima è per il 60% italiana e 40% estera: l'obiettivo è arrivare al 100%", fa sapere Lorenza Baretto, senior product manager dell'azienda. La filiera è organizzata su accordi con i coltivatori, con contratti annuali. Sono prin-

50 www.freshpointmagazine.it



PRODUZIONE & MERCATI



FEDERICO CAPPELLI
direttore marketing/
retail di Conserve Italia



LORENZA BARETTO
senior product manager
di gruppo Fini -
Conserve della Nonna



ANDREA RIGONI
presidente e
amministratore
delegato di Rigoni
di Asiago



CRISTIAN VOLTOLINI
marketing manager
di Zuegg

IMPRENDITORIA SOSTENIBILE

A ritirare il riconoscimento speciale *Sostenibilità* alla 21esima edizione del premio Ernst & Young *L'Imprenditore dell'anno* è stato Andrea Rigoni. La sfida, ha sottolineato l'Ad e presidente, è portare i prodotti biologici italiani di Rigoni di Asiago in tutto il mondo. Recentemente l'azienda ha lanciato un nuovo piano sviluppo da 50 milioni di euro incentrato sulla crescita nei mercati esteri, la cui quota è attualmente pari al 24% del fatturato. Da anni investe in sostenibilità: il 30% dell'energia è autoprodotta, in gran parte da fonti rinnovabili e il resto da fonti eoliche.



disciplinari di lotta integrata: ne abbiamo selezionati alcuni che partecipano a programmi di filiera per la coltivazione della frutta destinata alla trasformazione industriale". Valfrutta è uno dei marchi di Conserve Italia, consorzio cooperativo che trasforma oltre 600mila tonnellate di frutta e vegetali, lavorati in 12 stabilimenti produttivi, di cui 9 in Italia. Lo stabilimento delle confetture è quello di Pomposa di Codigoro (Fe). Il fatturato complessivo aggregato del Gruppo è di circa 900 milioni di euro, per il 40% generato dall'export.

Zuegg è una storia di famiglia da 5 generazioni: di agronomi, non solo di imprenditori. Nata come azienda familiare nel 1860 a Lana d'Adige (dove Ernst August Zuech, poi Zuegg, cominciò con i 14 figli a coltivare frutta per venderla nei vicini mercati) oggi è diventata un grande Gruppo. Nel 2018 ha maturato un fatturato complessivo di 264,8 milioni di euro (+0,5% rispetto al 2017) con 6 stabilimenti consolidati in Europa. La prima trasformazione della frutta avviene in quel di Avellino. "Zuegg ha da tempo intrapreso un grande progetto di filiera integrata, oggi praticato sia su campi di proprietà sia su quelli di agricoltori selezionati, coinvolgendo sempre più operatori italiani ed europei -spiega il marketing manager Cristian Voltolini-. Una formula che accorcia e qualifica la filiera allo scopo di ottenere una frutta superiore, secondo i rigorosi standard Zuegg". Dal 1923 continua con successo la storia familiare di Rigoni di Asiago. Il Gruppo vicentino oggi fattura oltre 130 milioni di euro ed è riferimento in Europa nella produzione e commercializzazione dei prodotti alimentari biologici certificati. Fiordifrutta è la confetteria leader di mercato in Italia a valore. Ed è ricavata da frutta bio. Nel 2018 la crescita a valore sul mercato

principalmente emiliani e fornitori di frutta fresca, come ciliegia, amarena, cotogna, prugna. "La frutta fresca arriva direttamente dal campo e non come recupero della seconda scelta o di quella rimasta nei banchi della gdo -sottolinea-. C'è poi una piccola parte di prodotto non italiano (frutti di bosco e fichi, per esempio) che arriva surgelato in Iqf per preservarne colore e consistenza. "Abbiamo un controllo qualità che definisce varietà, calibro, maturazione". L'azienda utilizza zucchero di canna e grezzo italiano. Quest'anno ha avviato una collaborazione con Italia Zuccheri per il prodotto nostrano 100% italiano.

La produzione delle confetture a marca Valfrutta è un ritorno sul mercato, con una gamma innovativa. "Ci affidiamo a una cinquantina di cooperative agricole che costituiscono la base sociale del Consorzio -fa sapere Federico Cappelletti, direttore marketing retail di Conserve Italia-. Tutti i nostri soci agricoltori rispettano

Cresce l'importanza degli accordi di filiera nel reperimento della materia prima, quale risposta a una generale esigenza di qualità garantita

RASSEGNA
STAMPA
CARTACEA

MAGGIO

12/05/2019
Pag. 159 N.8 - 9 maggio 2019

GDOWEEK

diffusione:20000

RETAIL & INDUSTRIA

**È nel solco della
consuetudine
l'esposizione delle
conserve rosse**

438,1 mln kg il mercato a volume delle conserve rosse	-1,5% il calo negli ultimi 12 mesi	28,1% l'incidenza del discount	533,1 mln € il giro d'affari annuo raccolto in gdo
--	---	---	---

SALSE E SUGHI PRONTI A BASE POMODORO MOSTRANO TREND DI CRESCITA A DUE CIFRE

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

9 maggio 2019 151

FINI MODENA - Rassegna Stampa 14/05/2019

5



RETAIL & INDUSTRIA



**SALSE PRONTE
NELLE ROSSE
DELLA NONNA**

Le Conserve della Nonna nell'ambito delle conserve rosse ha in particolare allargato l'offerta con una linea di salse pronte - disponibili nelle varianti Salsa Emiliana, Salsa Marinara e Salsa Mediterranea - che si distingue per le destinazioni d'uso in cucina dei tre prodotti. Queste tre nuove salse sono perfette sia per i principianti e per chi cerca soluzioni veloci, sia per gli appassionati di una cucina più elaborata perché consentono di partire da una base di pomodoro perfetta per la preparazione di sughi arricchiti, secondi piatti di carne o di pesce e anche la pizza. **Le salse sono realizzate con pomodoro proveniente esclusivamente dai terreni dell'Emilia Romagna**, coltivato a basso impatto ambientale e da produzione integrata (con certificazione QC - Qualità Controllata della Regione Emilia Romagna) che poi viene sottoposto ad una cottura lenta in boule, secondo il metodo tradizionale.

mo che per questa categoria di prodotti il consumatore sia un po' meno attratto dal prezzo basso" sottolinea Giovanna Mennella. "ma che, al contrario, sia sempre più attento ai temi dell'origine della materia prima, della tracciabilità ed etica della filiera. Tutto ciò spiega l'alta incidenza delle vendite del nostro prodotto a marchio, leader di vendite con circa il 40%. Tutte le nostre conserve di pomodoro appartengono alla linea Origine, rispetto alla quale Coop garantisce, oltre che residui chimici inferiori ai limiti di legge (-70%) e l'applicazione di metodi di coltivazione rispettosi dell'ambiente e del territorio, la conoscenza ed il controllo di tutta la filiera produttiva, dal campo alla vendita. Coop effettua controlli aggiuntivi anche mediante l'impiego di auditor terzi, sui diritti dei lavoratori, sicurezza, etica e legalità che si estendono fino alla fase della raccolta in campo. L'offerta di prodotto a marchio Coop oggi è formata da 20 referenze di conserve di pomodoro e 16 referenze di sughi pronti. Siamo presenti in tutti i segmenti e siamo leader di vendite. Abbiamo prodotti che soddisfano i bisogni quotidiani dei nostri consumatori e che rappresentano il core dell'offerta, prodotti biologici sotto il brand Viviverde (passata, polpa e pelati) e prodotti premium, sotto il brand FiorFiore, che comprendono prodotti tipi-

ci (pomodori San Marzano Dop, pomodorini gialli della Piana del Sele, pomodorini datterini) e sughi pronti unici, con ingredienti ricercati come il sugo al ragù di cinghiale, sugo alla norma, sugo all'orata. Per quanto riguarda i prossimi sviluppi abbiamo intenzione di puntare sempre più sul nostro marchio privato e ampliare le gamme di prodotti che oggi il consumatore richiede di più come i sughi pronti e i prodotti biologici". Secondo Giuseppe Tammaro, direttore commerciale di La Doria "i derivati del pomodoro possono essere considerati delle vere e proprie commodity. Per questa ragione una delle leve su cui La Doria sta lavorando per avere innovazione resta il packaging, con la ricerca di contenitori a basso impatto ambientale e con una maggiore praticità, come nel caso dei formati monodose. I contenitori in carta sono quelli su cui ci si sta focalizzando maggiormente per fornire al consumatore, soprattutto estero, un prodotto con un pack dal basso impatto ambientale. A questo si aggiunge la ricerca improntata al miglioramento delle ricette esistenti e alla creazione di prodotti in linea con i trend del momento, il biologico su tutti". Tammaro prosegue osservando che "la categoria dei derivati del pomodoro è rivolta a un target di consumatori in cerca di prodotti salutari, gustosi e dall'elevata

RETAIL & INDUSTRIA

Il pomodoro sulla crosta del pecorino ★



Parla cento per cento toscano il Petti Rosso di Manciano, il nuovo Pecorino Toscano Dop del Caseificio Sociale Manciano nato dall'incontro tra Gruppo Petti e OL.MA Collegio Toscano degli Olivicoltori. Il nuovo formaggio porta avanti la tradizione casearia del Caseificio Sociale Manciano, nato nel 1961 in Maremma e da sempre attento a innovazione e qualità, e conta, per il trattamento in crosta, sul doppio concentrato di pomodoro toscano fornito dal Gruppo Petti, leader regionale nella lavorazione del pomodoro, e sull'olio extravergine di oliva toscano Igp messo a disposizione da OL.MA Collegio Toscano degli Olivicoltori.

Nel nuovo pack maggiore sostenibilità e il sapore Rispoli di sempre ★



Il Pomodoro Biologico 100% Italiano di Conserve Rispoli prevede l'utilizzo della nuova linea di confezionamento Tetra Pak: la materia prima viene lavorata con nuove tecnologie, il che permette di proteggere al meglio il sapore del pomodoro fresco, ottenendo un prodotto delicato e di qualità. Si tratta di un prodotto che nasce nel pieno rispetto della filiera etica. I pomodori pelati Bio Valle del Cilento garantiscono il classico sapore corposo del pomodoro italiano, soddisfacendo i consumatori più attenti al proprio benessere quotidiano e all'origine agricola dei prodotti. Presenta anche un vantaggioso rapporto ambientale grazie alle ridotte emissioni di CO2 rispetto alle alternative tradizionali. Nel corso dell'ultimo anno Conserve Rispoli ha implementato la sostenibilità proprio grazie agli investimenti portati avanti in ambito packaging.

vincie di Ragusa ed Enna e le lavora presso lo stabilimento di Assoro (En). Il tutto per portare entro l'estate 2019 a scaffale un prodotto 100% siciliano. Per quanto riguarda il packaging, l'azienda ha studiato una soluzione all'insegna della trasparenza, in modo da far parlare direttamente il colore rosso della passata con il consumatore finale e far intuire la qualità della materia prima utilizzata. Le passate, la cui preparazione è nel segno della ricettazione classica, si presenta leggermente più dolce nel caso dell'utilizzo del pomodoro daterrino. Gustibus Alimentari è fortemente orientata all'attività di copacking (90%) e ha sviluppato partnership con primari player della distribuzione, da Carrefour, a Coop, ad Auchan o Eurospin, per citarne alcuni. Intenzione dell'azienda, da un anno a questa parte, è quella di rafforzare i prodotti a marchio proprio.

Nuova immagine per Le Conserve della Nonna. Un nuovo logo e una nuova visual identity ancora più iconica e riconoscibile per il brand di **gruppo Fini**, presente su oltre 8 diversi scaffallogdo con più di 150 referenze. Il lavoro è frutto di analisi di mercato, focus group e pack test realizzati dall'ufficio marketing dell'azienda in collaborazione con l'istituto Ipsos. Le indagini hanno confermato che Le Conserve della Nonna è un marchio che riesce a trasmettere

164 9 maggio 2019

RETAIL & INDUSTRIA



★ **Datterino
La Torrente
per prevenire
l'invecchiamento**

Il Datterino Giallo al Naturale la Torrente, il cui lancio è partito nel mese di maggio, ha un gusto dolce e intenso, con totale assenza di acidità. Risulta particolarmente ideale per contrastare i radicali liberi e prevenire l'invecchiamento, può vantare un elevato potere antiossidante e una grande concentrazione di vitamine.



★ **Salsa Pronta
Emiliana
con peculiarità
caserecce**

Le Conserve della Nonna segnalano questa salsa pronta prodotta con 100% pomodoro dolce dell'Emilia Romagna, pronta all'uso o da usare come base per sughi ricettati o per ragù, realizzata con una texture caserecchia ricca e corposa, tipica dei sughi fatti in casa, senza conservanti, coloranti né aromi.



★ **La passata
è una
questione
di Gustibus**

Nel formato "bottiglia da latte", da 520 g, Gustibus Alimentari propone - lancio ufficiale a Tuttefood - due referenze a marchio Gustibus, la Passata con ciliegino siciliano e la Passata con datterino siciliano, entrambe "vellutate e corpose". Siamo nel cuore della Sicilia, all'interno di un'azienda che raccoglie la materia prima tra le province di Ragusa ed Enna e le lavora presso lo stabilimento di Assoro (En). Il prodotto, definito "cento per cento siciliano", sarà disponibile a scaffale a partire dal prossimo mese di luglio.

ai consumatori solo valori positivi, riflesso della qualità del prodotto. Artigianalità, bontà e trasparenza sono i tre valori presi come base di partenza per lo studio del restyling che coinvolge tutta l'immagine coordinata del brand curata da **Inox Design**. Il nuovo marchio circolare, oltre all'iconico motivo a quadretti bianchi e rossi, inserisce un omaggio al centrino fatto a mano dalle nonne, che rievoca il legame con le tradizioni casalinghe. La riconoscibilità del brand è garantita oltre che dalla permanenza della fantasia a quadretti, anche dal corsivo della scritta del nome. Questo logo rotondo è protagonista del restyling del packaging a partire dal tappo di metallo dove è stato inserito, per poi tornare centrale sulle etichette, anch'esse rivisitate con codici comunicativi di maggiore leggibilità a scaffale. A tutto questo si aggiunge il nuovo payoff *La bontà che riconosci*".

Come sottolinea **Valentina Lanza**, responsabile marketing e comunicazione del **Gruppo Fini** "sugli scaffali in gdo trovano sempre più spazio prodotti a mdd orientati anche all'innovazione, per cui aumenta la competizione tra i brand per acquistare visibilità. In questo contesto le marche si devono sempre più orientare verso l'innovazione e le politiche premium e trovare elementi distintivi".

RASSEGNA
STAMPA
CARTACEA

MAGGIO

TUTTOFOOD **19** OTTONOVEMAGGIO

DOPPIA PROPOSTA PANTALEO NELL'AMBITO DEGLI OLI



Ideali per soddisfare palati gourmet

OroNovo di Pantaleo è ottenuto da olive raccolte con leggero anticipo, quando sono ancora prevalentemente verdi. Un processo che dona all'olio EVO un sapore mediamente fruttato, con note erbacee e vegetali, e in cui amaro e piccante sono perfettamente bilanciati. Grazie al suo carattere deciso e allo stesso tempo equilibrato, l'olio extravergine di oliva OroNovo è adeguato per esaltare

il gusto di insalate, carne o pesce. Condimento ideale per i legumi, OroNovo si dimostra straordinario anche su semplici verdure grigliate e bruschette. Il prodotto sarà provvisto dell'innovativo QR-Code in etichetta, che traccia il prodotto dalla pianta alla bottiglia, consentendo al consumatore di conoscere dati analitici e proprietà organolettiche dell'olio e di tracciare la bottiglia fino alla localizzazione geografica dell'area da cui provengono le olive. Rusticano è invece un olio extra

vergine di oliva estratto a freddo che non ha subito alcuna filtrazione, in modo da mantenere intatte la fluidità e la corposità tipiche dell'olio così come esce dal frantoio. Come tutti gli oli non filtrati, Rusticano presenta naturalmente delle micro particelle di polpa d'oliva e minuscole goccioline di acqua in sospensione. Questo può portare nel tempo alla formazione di un leggero deposito sul fondo e sulle pareti della bottiglia, senza che sia compromessa la qualità del prodotto. **Pad. 5 stand D22 E23**

CONSERVE DELLA NONNA IN UN TRIS DI INNOVAZIONE

Le Conserve della Nonna, storico marchio nato nel 1973 a Ravarino (MO), sceglie la prestigiosa vetrina di Tuttofood per presentare alla platea di consumatori le ultime novità della sua linea di pesti. Per ampliare le possibilità di condimento della pasta e soddisfare palati più curiosi, il brand ha elaborato alcune nuove ricette, da affiancarsi a quelle più tradizionali. La novità più originale è di stagione che il marchio modenese propone è il Pesto Peperoni e Anacardi: una variante dal sapore deciso, impreziosita da una gradevole nota croccante. L'abbinamento più consigliato di questo pesto è con la pasta integrale, sempre più richiesta dal consumatore moderno per le sue

proprietà nutritive, ma anche la guarnizione di bruschette di pane nero. Gruppo Fini aggiunge anche tre pratici prodotti alla sua ampia offerta che da sempre rievoca i sapori tipici di una cucina domestica e familiare. Si tratta di una nuova linea di salse pronte - disponibili nelle varianti "Salsa Emiliana", "Salsa Marinara" e "Salsa Mediterranea" - che si distingue per le destinazioni d'uso in cucina dei tre prodotti, rispondendo alle esigenze di un consumatore attento sia al gusto che agli ingredienti di qualità. Il brand inserisce infine a catalogo

Legumi, pesto e salse per dare dinamicità al brand



due nuovi prodotti geograficamente connotati e capillarmente richiesti nel panorama del mercato food italiano. Ecco quindi le novità della linea legumi: le Lenticchie di Altamura IGP e i Ceci neri della Murgia al naturale. **Pad. 5, stand M 26-28**



► **Conserve di pomodoro**

Le difficoltà di prodotti diventati commodity



Lorenza Baretti

Abbiamo selezionato speciali varietà di pomodoro dal sapore particolarmente dolce e coltivate solo in Emilia Romagna.

Le conserve rosse, come del resto anche altri prodotti del largo consumo, scontano un'immagine di commodity, che risulta difficile scrollarsi di dosso. La strada per differenziarsi e riuscire a spostare le preferenze del consumatore all'interno di uno scaffale sempre più affollato di prodotti e nel quale il marchio del distributore gioca un ruolo sempre più importante, e dove oltre tutto le promozioni hanno un peso rilevante è quella della qualità, attraverso la selezione di materie prime controllate e di origine nazionale. Altrettanto importanti il servizio e l'innovazione, visti anch'essi come strade da percorrere per arrivare a differenziarsi. Lorenza Baretti, senior product manager de Le Conserve della Nonna, condivide in questa intervista il proprio punto di vista sulle dinamiche del settore.

Con quali risultati si è concluso il 2018 e quali le previsioni per il 2019 nel vostro comparto? Il mercato del pomodoro quali trend ha evidenziato nel corso del 2018, come li avete affrontati e quali previsioni avete per il 2019?

Questo mercato pone oggi ai marchi la difficoltà di differenziarsi, poiché si tratta di una categoria di prodotti diventati commodity e non è facile riuscire a trasmettere al consumatore finale le differenze tra una passata di pomodoro e l'altra, per guidare la sua scelta d'acquisto. Inoltre, le passate sono un "prodotto-ingrediente" acquistato soprattutto da chi passa tempo in cucina, ovvero sempre meno persone, per realizzare ricette elaborate. Nel 2018 abbiamo raggiunto l'obiettivo di concretizzare il rebranding de Le Conserve della Nonna e portarlo a scaffale. Si tratta di un passo molto importante per un brand iconico per il suo tappo a quadretti, ma che ha ampie possibilità di crescita sia in termini di distribuzione che di awareness sul consumatore. Stiamo lavorando su entrambi i fronti, ovvero dal punto di vista commerciale per l'allargamento distributivo e da quello marketing per aumentare la conoscenza della marca. I consumatori cercano un prodotto buono, denso, dal colore

naturale e sapore dolce, simile alla passata fatta in casa. Proprio in coerenza con questo trend, Le Conserve della Nonna ha selezionato una particolare varietà di pomodoro dal sapore particolarmente dolce coltivato esclusivamente in Emilia Romagna con metodi di coltivazione a basso impatto ambientale e lavorato solamente nel mese di agosto, per ottenere passate e sughi particolarmente densi e corposi con la dolcezza tipica dei prodotti fatti in casa una volta.

Che ruolo ha, nel vostro settore, l'innovazione in quanto strumento per stimolare i consumi e aumentare il valore aggiunto della categoria?

L'innovazione in questo settore è principalmente appannaggio delle aziende di marca, mentre le PI offrono prodotti convenzionali di primo prezzo o si spostano sul biologico. Passate di pomodoro, salse e sughi de Le Conserve della Nonna sono un esempio di come la tradizione delle conserve fatte in casa e l'innovazione della grande industria possono integrarsi in un'offerta di prodotti genuini e di qualità. È bene differenziare tra le passate e i sughi e le salse: sulle prime siamo più legati alla tradizione, mentre sui secondi ogni anno puntiamo sul lancio di nuove referenze proprio per stimolare il gusto dei consumatori e il loro desiderio di testare nuove ricette. Su tutte le categorie di prodotti rossi utilizziamo il nostro pomodoro emiliano, particolarmente dolce e corposo, che contraddistingue da sempre Le Conserve della Nonna e le rende riconoscibili al primo assaggio.

Che importanza ha il servizio, sia a livello di prodotto (sughi pronti, ricettati...) che di packaging (tipologie di imballo, formati per single...)? Cosa proponete nella vostra gamma?

Il nostro sforzo in questi anni è sempre quello di ampliare le occasioni d'uso dei prodotti de Le Conserve della Nonna: per

esempio, dato che si cucina sempre di meno in casa, i nostri sughi pronti possono essere largamente utilizzati per arricchire a piacimento sia primi piatti che secondi di carne e di pesce, adattandosi a più ricette. Semplificare significa anche recuperare i piatti della nostra cucina italiana, evitando le eccessive manipolazioni, e renderli veloci da preparare per tutti. La gamma Le Conserve della Nonna include molte ricette della tradizione, realizzate con processi produttivi che ricalcano le lavorazioni casalinghe: dai sughi semplici fatti da pomodoro fresco dell'Emilia Romagna, ai ragù con soffritto di verdure fresche e carni altamente controllate. Accanto a questi, offriamo anche referenze in linea con le nuove tendenze del mercato: sughi biologici e arricchiti di ingredienti funzionali, free from o a basso contenuto di grassi, fonte di iodio o certificati VeganOk, quindi adatti anche a un pubblico più attento al benessere e all'equilibrio nutrizionale dei cibi che porta in tavola.

Come si sono mossi i prezzi nell'ultimo anno? Quali i fenomeni che hanno determinato tali variazioni? Che peso hanno le promozioni?

Fatta eccezione per le PI, l'indice di promo di questo mercato è superiore al 60%, si tratta quindi di categorie fortemente promozionate dove la sensibilità al prezzo da parte del consumatore è molto forte e può distrarre dalla comunicazione di qualità e varietà dei brand.

Che peso hanno nel vostro settore temi come la tracciabilità e l'origine presso il

MERCATO & IMPRESE
OPINIONI E PROSPETTIVE DALL'INDUSTRIA DEL LARGO CONSUMO
2019

Le previsioni del settore di mercato riguardano i dati del 2019, l'industria del largo consumo è prevista in crescita del 4,7%, il settore delle imprese è previsto in crescita del 4,7%, il settore delle imprese è previsto in crescita del 4,7%, il settore delle imprese è previsto in crescita del 4,7%.

LARGO CONSUMO: UN TORNARE DELLA INDUSTRIA ITALIANA

Il settore del largo consumo è previsto in crescita del 4,7% nel 2019, con un trend di crescita del 4,7% nel 2018 e del 4,7% nel 2017. Il settore delle imprese è previsto in crescita del 4,7% nel 2019, con un trend di crescita del 4,7% nel 2018 e del 4,7% nel 2017. Il settore delle imprese è previsto in crescita del 4,7% nel 2019, con un trend di crescita del 4,7% nel 2018 e del 4,7% nel 2017.

Conservas di pomodoro

cliente e il consumatore finale?

Sia la tracciabilità che l'origine del pomodoro sono determinanti oggi per il consumatore. Le Conserve della Nonna già nel 2014 è stata la prima azienda industriale a ottenere il riconoscimento di "Qualità Controllata" della Regione Emilia Romagna per le sue passate e i sughi realizzati da fresco, grazie alla scelta di utilizzare solo pomodori di colture della nostra regione, coltivati con tecniche produttive a basso impatto ambientale. Il marchio "QC" è ben visibile sulle nostre etichette.

Nel vostro settore si fa ricorso a influencer per comunicare attraverso i social? Con che risultati? Avete esperienze in merito?

I social network sono un importante strumento di generazione di awareness perché permettono di aggiungere una reach molto ampia con costi ancora (per poco) competitivi rispetto a tutti gli altri media esistenti e nessuna dispersione del budget su un pubblico super targettizzato. Inoltre, i social network vengono consultati per tutto l'arco della giornata dalle persone in modalità mobile e quindi con molte più possibilità di intercettare la loro attenzione se i brand riescono a produrre contenuti ingaggianti, interessanti e di qualità.

Si ricorre agli influencer proprio per generare questo tipo di contenuti e anche noi lo facciamo spesso coinvolgendo food blogger che sono vicini al posizionamento della marca, che parlano il nostro linguaggio e che ci aiutano a creare ricette innovative o a interpretare in modo originale i nostri prodotti. Sono state sempre collaborazioni ben riuscite e soddisfacenti sia per noi che per i blogger perché scegliamo accuratamente i profili con cui lavoriamo e poi li lasciamo liberi di interpretare il prodotto spontaneamente e come si aspetta la loro community. Ciò gli consente di risultare credibili e genuini proprio come i prodotti de Le Conserve della Nonna.

Lorenza Baretti da oltre dieci anni in Gruppo FINI ha ricoperto nel Marketing vari ruoli via via crescenti.

Si è prima occupata della divisione del fresco a marchio FINI e da 4 anni segue il brand Le Conserve della Nonna gestendo il portfolio prodotti, le attività di consumer e trade promotion a supporto delle vendite e l'organizzazione di fiere ed eventi B2B e B2C.

SCHEMA MERCATO

Dimensione / Trend del mercato - Concentrati di pomodoro pelati			
Vendite a	a.t. 27/1/19	var. %	Vendite a
a.t. 28/1/18	a.t. 27/1/19	var. %	a.t. 28/1/18
volume	59.521.421,25	58.105.274,13	-2,38
			71.275.146,44
			69.620.837,56
			-2,32

Allocazione geografica				
	Area 1	Area 2	Area 3	Area 4
(% su vendite totali a valore)	16,98	9,18	35,35	38,49

Allocazione per tipologia punto di vendita (% sulle vendite totali a valore)					
Iper	Super	Libero servizio	Discount	Specialisti drug	Tradizionali
17,34	43,34	18,85	20,48	0,00	0,00

Dimensione / Trend del mercato - Condimenti pronti			
Vendite a	a.t. 27/1/19	var. %	Vendite a
a.t. 28/1/18	a.t. 27/1/19	var. %	a.t. 28/1/18
volume	47.576.608,75	49.608.857,88	4,27
			236.594.505,25
			246.990.837,00
			4,39

Allocazione geografica				
	Area 1	Area 2	Area 3	Area 4
(% su vendite totali a valore)	37,58	23,30	19,69	19,43

Allocazione per tipologia punto di vendita (% sulle vendite totali a valore)					
Iper	Super	Libero servizio	Discount	Specialisti drug	Tradizionali
27,39	41,69	12,38	18,55	0,00	0,00

Dimensione / Trend del mercato - Pesto Uht			
Vendite a	a.t. 27/1/19	var. %	Vendite a
a.t. 28/1/18	a.t. 27/1/19	var. %	a.t. 28/1/18
volume	6.835.125,09	7.270.214,23	6,37
			62.992.678,56
			66.993.511,50
			6,35

Allocazione geografica				
	Area 1	Area 2	Area 3	Area 4
(% su vendite totali a valore)	36,58	21,25	20,68	21,48

Allocazione per tipologia punto di vendita (% sulle vendite totali a valore)					
Iper	Super	Libero servizio	Discount	Specialisti drug	Tradizionali
28,68	42,38	14,47	14,47	0,00	0,00

Prezzo medio (euro/kg)								
a.t.	Concentrati di pomod. pelati			Condimenti pronti			Pesto Uht	
	25/02/18	24/02/19	var. %	25/02/18	24/02/19	var. %	25/02/18	24/02/19
Totale Italia	1,20	1,20	0,06	4,97	4,98	0,12	9,22	9,21
Ipermercati	1,38	1,40	1,49	5,41	5,52	1,88	9,94	9,95
Supermercati	1,30	1,32	1,35	5,18	5,24	1,10	9,94	9,95
Libero servizio	1,27	1,25	-1,82	5,25	5,24	-0,10	10,39	10,13
Discount	0,88	0,88	0,87	3,95	3,86	-2,29	6,38	6,35

La pressione promozionale (in %)								
a.t.	Concentrati di pomod. pelati			Condimenti pronti			Pesto Uht	
	25/02/18	24/02/19	var. %	25/02/18	24/02/19	var. %	25/02/18	24/02/19
Totale Italia	24,15	22,37	-7,53	26,55	26,10	-1,69	26,35	28,28
Ipermercati	24,49	23,98	-2,04	33,86	33,68	-0,53	38,68	40,82
Supermercati	26,70	25,48	-4,57	29,68	28,82	-2,96	27,13	27,84
Libero servizio	22,74	22,45	-1,27	19,77	19,45	-1,62	17,54	18,59
Discount	19,40	14,36	-26,44	12,56	13,25	5,49	10,15	14,39

Il n° medio di referenze (in unità)						
a.t.	Concentrati di pomod. pelati		Condimenti pronti		Pesto Uht	
	25/02/18	24/02/19	25/02/18	24/02/19	25/02/18	24/02/19
Totale Italia	5,75	5,66	21,64	22,61	4,99	5,22
Ipermercati	11,14	11,25	79,41	82,36	14,06	15,39
Supermercati	7,98	7,83	33,07	34,08	7,47	7,81
Libero servizio	4,98	4,85	14,02	14,47	3,83	3,98
Discount	3,16	3,26	13,79	14,97	2,20	2,36

Investimenti pubblicitari 2018 (in euro)	
Pelati / passate / concentrati	10.467.000
Sughi pronti	13.070.000
Linea sughi/salse/condimenti	273.000

Fonte: Nielsen Trade*Mis

Conservas di pomodoro, sughi e condimenti pronti a marchio del distributore						
Quote % di mercato						
	Quota in volume			Quota in valore		
	2016	2017	Var. %	2016	2017	Var. %
Pomodori pelati	35,1	32,4	-2,7	34,0	32,1	-2,0
Pesto Uht	19,4	19,1	-0,3	16,7	16,2	-0,5
Sughi pronti di pomodoro	62,7	63,3	+0,7	43,1	44,9	+1,8
Pesto fresco	34,5	31,7	-2,8	33,6	31,1	-2,5

Fonte: PLMA

► **Pasta fresca ripiena**

Un mercato che guarda alla qualità



Valentina Lanza

Evidente lo spostamento del mercato sui segmenti premium, testimoniato dall'aumento del prezzo medio e dalla crescita di piccoli produttori.

La pasta fresca risponde da un lato al desiderio di gustare prodotti della tradizione italiana, dall'altro alla necessità di un prodotto veloce da preparare, quasi quanto un piatto pronto. Lo scaffale è molto affollato, tanto da rischiare di diventare difficile da leggere per il consumatore finale. Le strategie che puntano sul valore sono premiate dal consumatore. A illustrarne i trend è Valentina Lanza, responsabile marketing e comunicazione di Gruppo Fini Spa.

Come si è chiuso il 2018 e quali le previsioni per il breve-medio periodo?

Per la prima volta nel 2018 abbiamo assistito a una battuta di arresto del mercato della pasta fresca ripiena. Nel primo bimestre 2019 il mercato sembra riprendere quota sia a volume (+2,9%) che a valore (+4,1%). Gli obiettivi 2018, pienamente raggiunti, erano in continuità con la strategia a lungo termine disegnata già nel 2017 e che prosegue anche per l'anno in corso. Al primo posto c'è proprio il consolidare il nostro brand positioning e declinarlo coerentemente in tutte le attività di marketing e comunicazione. Infatti, nel 2018 abbiamo completato il restyling del packaging delle linee di pasta fresca ripiena Fini con l'utilizzo del nuovo marchio tondo e dei nuovi codici grafici anche sulla linea "Gli Autentici" a scaffale da settembre. Abbiamo reso la città di Modena protagonista delle nostre iniziative per valorizzarne le eccellenze e presidiare il posizionamento differenziante di Fini come l'originale pasta fresca di Modena fin dal 1912. Abbiamo anche raggiunto il fondamentale obiettivo commerciale di crescere ancora nella distribuzione della nostra linea premium "I Granripieni" raggiungendo così stabilmente il secondo posto nel mercato della pasta ripiena sia a volume che a valore.

Quali le tendenze del momento per formati, tipologie di ripieno, modalità di confezionamento?

È evidente è lo spostamento del mercato della pasta fresca ripiena sui segmenti premium, testimoniato dall'aumento del

prezzo medio e dalla forte crescita di alcuni piccoli produttori locali. Il trade sta facendo una strategia di valore sia sulla marca che sulle sue private label proponendo prodotti sempre più premium, locali e anche biologici. Le ricerche che abbiamo condotto sul consumatore di pasta fresca ripiena ci hanno confermato che gli italiani consumano questi alimenti principalmente in maniera tradizionale, per il pranzo della domenica o le occasioni di festa scegliendo prodotti più classici come i tortellini al prosciutto crudo o i ravioli di carne o di magro. Ciò non toglie che in alcune aree del Nord del Paese si faccia sempre più un uso quotidiano di tortellini e ravioli e con il desiderio di sperimentare nuovi gusti, considerando la pasta fresca ripiena quasi un piatto pronto, data la sua velocità di preparazione e condimento. La qualità nutrizionale di questa categoria non è messa in discussione dal consumatore che l'acquista in quanto prodotto tradizionale della cucina italiana, ma c'è comunque un desiderio di trovare sul pack garanzie in merito agli ingredienti, principalmente le uova e le farine.

Nella pasta secca si sta affermando l'impiego di cereali diversi (farine di mais, grano saraceno, integrali...) per rispondere a esigenze specifiche di alcune categorie di consumatori o semplicemente per ampliare la possibilità di scelta. Questo fenomeno si verifica anche nel vostro comparto?

Anche nella pasta fresca ripiena il fenomeno dell'utilizzo di farine integrali e alternative si è diffuso sull'onda di quanto accade nel mercato della pasta secca. Infatti, nella scorsa edizione di Cibus abbiamo presentato nella linea "I Granripieni" una nuova referenza di pasta fresca integrale, la cui sfoglia è fatta solo con acqua e con farine biologiche di grani antichi italiani Senatore Cappelli. Pur non avendo uova nell'impasto della sfoglia questi ravioli ripieni di patate e rosmarino hanno un sapore ricco, intenso e rustico, al-

l'insegna del benessere quotidiano.

La pasta fresca ripiena è un prodotto pronto in pochi minuti e ad alto contenuto di servizio: si sta strutturando anche con soluzioni per il consumo fuori casa (per esempio confezioni microondabili da preparare in ufficio o idonee al vending)? Accanto ai tortellini emiliani, piccoli e anodati da preparare rigorosamente in brodo come vuole la tradizione, Fini propone una varietà di gusti di tortelloni e ravioli dai ripieni corposi di carne o verdure che si possono preparare in pochi minuti, cuocendoli anche direttamente in padella. Questo metodo alternativo di ricettazione della pasta fresca direttamente in padella, che noi promuoviamo soprattutto attraverso i nostri canali social, ha l'obiettivo di destagionalizzare i consumi in estate, proporre nuove occasioni per assaporare la pasta fresca della tradizione emiliana e avvicinare target di consumatori più giovani e in cerca di soluzioni veloci in cucina.

Quale ruolo gioca la marca del distributore e come viene gestita dalle principali catene distributive?

Per Gruppo Fini la possibilità di produrre per private label rappresenta una importante opportunità di business sia in Italia, ma soprattutto all'estero. Grazie alla solida capacità produttiva del moderno stabilimento produttivo di pasta fresca di Ravarino, in provincia di Modena, inaugurato nel 2015, possiamo sviluppare e proporre ricette ad hoc e formati differenti che incontrino i gusti dei consumatori anche all'estero. Per esempio, abbiamo sviluppato referenze sia di tortellini e ravioli biologici che ricette vegetariane

Pasta fresca ripiena

che stanno riscontrando grande successo sui mercati del Nord Europa. La nostra esperienza, unita alle certificazioni, tra cui anche quella etica di recente ottenuta, ci permettono di essere competitivi su questi mercati alla pari che in Italia.

Come dovrebbe essere costruito, a vostro avviso, lo scaffale della pasta fresca ripiena nella grande distribuzione?

Indubbiamente oggi a scaffale in Gdo trovano sempre più spazio prodotti PI con alto valore d'innovazione, di conseguenza i brand devono sempre più competere per aggiudicarsi visibilità. Inoltre, spesso vi è confusione tra formati di pasta e gusti di ripieno e, secondo quanto emerso nei nostri ultimi focus group, il consumatore riscontra delle difficoltà nel ritrovare ciò che cerca immediatamente. Per questo motivo negli ultimi anni abbiamo investito nel restyling totale del packaging di Fini che oggi si presenta rinnovato su entrambe le linee "I Granripieni" e "Gli Autentici". Tutti i nostri prodotti di pasta ripiena sono riconoscibili a scaffale dal marchio circolare Fini posto al centro della confezione e dal colore blu dominante in due differenti gradazioni, mentre il gusto del ripieno è ben rappresentato fotograficamente sul fronte del packaging.

Che livello di promozionalità ha raggiunto il settore e con quali effetti sulla marginalità?

Le promozioni sono una costante nel nostro mercato e hanno superato il 50% dei volumi venduti. Se da un lato queste strategie di prezzo aiutano l'approccio a nuovi acquirenti che testano più facilmente il prodotto, dall'altro la guerra dei prezzi non giova di certo alla fidelizzazione alla marca e alle rotazioni di base. In questo contesto i brand si devono sempre più orientare verso l'innovazione e le politiche premium.

Valentina Lanza è la responsabile marketing e comunicazione del Gruppo Fini, dove è entrata nel 2014, dopo aver maturato un'esperienza decennale in aziende alimentari del largo consumo. Al suo ingresso nel Gruppo Fini, ha lavorato al progetto di trasformazione digitale e alla strategia di content marketing on line nonsolobuono.it. Oggi è alla guida del team marketing e comunicazione dell'azienda modenese titolare dei due noti marchi Fini pasta fresca e Le Conserve della Nonna.

SCHEDA MERCATO

Dimensione / Trend del mercato - Pasta fresca ripiena

Vendite a volume (kg)	a.t. 25/2/18	a.t. 24/2/19	var. %	Vendite a valore (euro)	a.t. 25/2/18	a.t. 24/2/19	var. %
	65.858.470,63	68.220.701,50	3,59		449.798.706,50	469.312.950,00	4,34
Allocazione geografica (% su vendite totali a valore)				Area 1	Area 2	Area 3	Area 4
				39,38	23,20	23,36	14,06
Allocazione per tipologia punto di vendita (% sulle vendite totali a valore)							
Iper Super Libero servizio Discount Specialisti drug Tradizionali							
29,25 44,34 11,30 15,12 0,00 0,00							

Dimensione / Trend del mercato - Pasta fresca all'uovo

Vendite a volume (kg)	a.t. 25/2/18	a.t. 24/2/19	var. %	Vendite a valore (euro)	a.t. 25/2/18	a.t. 24/2/19	var. %
	24.546.597,94	25.202.278,75	2,67		102.537.165,63	105.210.748,00	2,61
Allocazione geografica (% su vendite totali a valore)				Area 1	Area 2	Area 3	Area 4
				29,17	21,80	29,42	19,62
Allocazione per tipologia punto di vendita (% sulle vendite totali a valore)							
Iper Super Libero servizio Discount Specialisti drug Tradizionali							
23,22 43,38 13,31 20,08 0,00 0,00							

Fonte: Nielsen Trade*Mis

Prezzo medio (euro/Kg)

	Pasta fresca ripiena			Pasta fresca all'uovo		
	a.t. 25/2/18	a.t. 24/2/19	var. %	a.t. 25/2/18	a.t. 24/2/19	var. %
Totale Italia	6,83	6,88	0,73	4,18	4,17	-0,06
Ipermercati	7,95	8,05	1,27	4,94	4,94	-0,09
Supermercati	8,01	8,08	0,89	5,06	5,10	0,73
Libero servizio	7,93	7,99	0,75	5,52	5,40	-2,15
Discount	3,68	3,78	2,70	2,37	2,43	2,49

La pressione promozionale (in %)

	Pasta fresca ripiena		Pasta fresca all'uovo	
	a.t. 25/2/18	a.t. 24/2/19	a.t. 25/2/18	a.t. 24/2/19
Totale Italia	38,04	36,38	28,46	27,93
Ipermercati	49,59	48,88	39,58	40,70
Supermercati	40,41	38,31	29,59	27,62
Libero servizio	25,67	24,96	19,86	19,46
Discount	17,14	15,10	18,96	19,44

Il numero medio di referenze (in unità)

	Pasta fresca ripiena		Pasta fresca all'uovo	
	a.t. 25/2/18	a.t. 24/2/19	a.t. 25/2/18	a.t. 24/2/19
Totale Italia	16,65	17,13	5,98	6,15
Ipermercati	62,83	63,95	15,41	15,93
Supermercati	24,51	24,96	8,25	8,38
Libero servizio	10,82	11,07	4,37	4,33
Discount	11,39	11,97	4,70	5,25

Investimenti pubblicitari 2018 (in euro)

Pasta fresca ripiena	2.913.000
Pasta fresca non ripiena	2.646.000
Linea pasta fresca	267.000

Fonte: Nielsen Trade*Mis

Pasta fresca a marchio del distributore - Quote % di mercato

	Quota in volume			Quota in valore		
	2016	2017	Var. %	2016	2017	Var. %
Pasta fresca ripiena	20,4	20,9	+0,5	17,4	18,2	+0,8
Pasta fresca all'uovo	33,3	33,2	-0,1	27,1	27,4	+0,3

Fonte: PLMA

Gruppo Fini (pasta fresca) 1

Gruppo Fini SpA è una grande realtà dell'alimentare 100% italiana. La società è titolare dei marchi Fini, storico brand nato a Modena nel 1912 e attivo da sempre nel settore della pasta fresca ripiena, e Le Conserve della Nonna, fondato nel 1973 a Ravarino (MO), che produce e commercializza pomodoro, sughi, vegetali, legumi e confetture di frutta. Fini è dal 1912 il marchio di pasta fresca ripiena di Modena che porta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina insieme alla garanzia, la sicurezza e la varietà di un'offerta che solo un grande pastificio può offrire. Oggi Fini rappresenta la più grande realtà produttrice di pasta fresca ripiena con sede proprio in Emilia, a pochi chilometri di distanza da Castelfranco Emilia, dove, secondo la leggenda, è nato il primo tortellino della storia, oggi delizia nota in tutto il mondo. Nell'inconfondibile sfoglia dorata trafilata al bronzo, ruvida e porosa come quella stesa a mano in Emilia, Fini propone gustosi ripieni legati alla tradizione, ma anche accostamenti più originali e ricercati. Oltre alle classiche proposte della gamma "Gli Autentici" l'offerta si arricchisce della linea premium "I Granripieni", dove tradizione e innovazione hanno come comune denominatore l'attenta selezione per le materie prime e le golose varianti di formato e gusto.

Gruppo Fini, storico brand emiliano nato a Modena nel 1912, arricchisce la propria linea premium di Pasta Fresca "I Granripieni" con un nuovo prodotto presentato recentemente a Cibus Connect 2019: i Ravioli Pancetta e Grana Padano Dop, abbinamento tipico della cucina tradizionale proposto in una ricetta contraddistinta da una forte riconoscibilità degli ingredienti chiave. Questo nuovo lancio conferma il successo della linea "I Granripieni" creata da Fini nel 2018 dopo un'attenta analisi del mercato volta a individuare le evoluzioni di gusto e le preferenze di consumo degli italiani in tema di pasta fresca ripiena. "I Granripieni" ha registrato numeri positivi per tutto il 2018 e vede ancora in crescita il numero medio di referenze a scaffale in Gdo. Segno positivo anche per i volumi e le rotazioni di base a significare il buon riscontro ottenuto sul palato del consumatore finale dai prodotti di questa gamma premium di Fini che ha permesso al marchio modenese di attestarsi stabilmente al secondo posto nel mercato della pasta fresca ripiena. A ulteriore conferma di questo trend positivo sono arrivati anche i riconoscimenti come Eletto Prodotto dell'Anno 2019 e il premio indetto dalla rivista *Food* per la categoria Consumer della ricerca Doxa sulle abitudini di acquisto, nell'ambi-



Il processo produttivo della pasta fresca

L'AZIENDA IN CIFRE

100% italiano: Il marchio Fini pasta fresca è di proprietà di Gruppo Fini Spa a socio unico, che fa capo al fondo 100% Italiano Paladin Capital Partners.

25 mila kg di pasta: Dal 2014 la produzione è stata completamente spostata nel nuovo e moderno pastificio di Ravarino (Mo) che ha una capacità di 25 mila kg di pasta nel giorno medio.

Al 2° posto: Fini oggi possiede stabilmente il secondo posto a valore e a volume nel mercato della pasta fresca ripiena in Italia.

to della quale i consumatori hanno fortemente apprezzato l'Antica Ricetta 1912 dei tortellini "I Granripieni" di Fini. Questi risultati sottolineano l'ottima scelta fatta dal brand nell'individuare un posizionamento forte e distintivo che si riassume nella vicinanza con la città di Modena e con la tradizione emiliana della pasta ripiena anche nel profilo gustativo di tortellini e ravioli che escono dallo stabilimento produttivo di Fini. Questo marchio si è mosso coerentemente e con successo anche per quanto ri-

guarda la comunicazione del nuovo posizionamento, sfruttando i principali trend social e digital, ma sempre con un aggancio offline sul punto vendita. Per esempio, oggi troviamo a scaffale sui pack de "I Granripieni" Fini le ricette realizzate per il contest web "Il Pranzo della Domenica". Si tratta di ricette ideate dalle tre food blogger finaliste che nel contest on line erano state invitate a creare un abbinamento fra pasta fresca di Modena Fini e un ingrediente tipico della loro regione di provenienza. Le strategie di comunicazione del brand cercano di essere sempre coerenti con il tema del radicamento al territorio di Modena, presente anche fra i valori della mission di Gruppo Fini che si riassume nelle tre parole "Non Solo Buono" e viene raccontata nel magazine on line www.nonsolobuono.it

I PUNTI DI FORZA

- Forte legame con il territorio e la sua tradizione di pasta fresca artigianale
- Un posizionamento distintivo incentrato sul legame con la città di Modena.
- Capacità di portare la qualità e i formati più tradizionali di pasta ripiena emiliana in tutta Italia, come i Tortellini Antica Ricetta 1912
- "I Granripieni" Eletto Prodotto dell'Anno 2019

LA SEDE

Gruppo Fini Spa
Via Confine, 1583
41017 Ravarino (Mo)
www.gruppofini.it
www.nonsolobuono.it



Gruppo Fini ² (conserve di pomodoro)

Le Conserve della Nonna, con una gamma di oltre 150 prodotti, si distingue per la semplicità delle ricette, il rispetto della stagionalità e le materie prime appena raccolte. L'ampia offerta spazia dalle passate, alle salse e ai sughi con pomodoro raccolto esclusivamente in Emilia Romagna, a una vasta scelta di legumi, semplici o riciccati, deliziose creme vegetali spalmabili, fino alle confetture e ai vegetali sottolio. Completano l'offerta le referenze bilanciate dal punto di vista nutrizionale (la linea "Gusto & Equilibrio"), quelle biologiche e free from, rivisitazioni senza allergeni delle tradizionali ricette italiane. Le Conserve della Nonna, insieme al marchio Fini pasta fresca, appartengono a Gruppo Fini Spa una grande realtà dell'alimentare 100% italiana con sede a Modena. Entrambi i brand sono accumulati dalla mission "Non Solo Buono" che racchiude la qualità e la sicurezza degli ingredienti, la storia, il territorio, la ricerca d'innovazione e i valori di una realtà che propone al mercato prodotti buoni come quelli fatti in casa, ma con le garanzie di sicurezza di un gruppo alimentare moderno. Nel 2019 Le Conserve della Nonna ha rinnovato il suo stabilimento produttivo di Ravarino (Mo) con un investimento di 3 milioni di euro per l'installazione di macchinari produttivi performanti e processi produttivi ancora più virtuosi.



Comunicazione d'impresa: serie LE SCHEDE AZIENDALI © 2019 Editoriale Largo Consumo srl

Il marchio Le Conserve della Nonna rievoca tradizioni casalinghe di cura e amore, trasmettendo ai consumatori valori positivi di prodotti che sono realizzati ancora oggi come in una grande cucina di casa, seguendo ricette semplici e utilizzando ingredienti il più possibile provenienti dal territorio italiano. Quest'azienda che dal 1973 ha sempre avuto sede a Ravarino, in provincia di Modena, offre al mercato una ricca gamma di referenze a base vegetale, buone e genuine, ma con tutta la sicurezza e le certificazioni che solo una grande realtà dell'Alimentare può fornire alla Gdo. Nel 2018 è stato realizzato un riposizionamento del marchio Le Conserve della Nonna e un restyling grafico del packaging che enfatizza la nuova identità del brand oltre a migliorare la visibilità e la leggibilità delle etichette a scaffale. Questo lavoro si

è fondato sui dati raccolti in analisi di mercato, focus group e pack test realizzati dall'ufficio marketing dell'azienda in collaborazione con l'Istituto di ricerche Ipsos. Questa iniziativa è stata mirata a identificare e trasmettere al consumatore una precisa identità del brand Le Conserve della Nonna che si riassume nel payoff "La bontà che riconosci". Le Conserve della Nonna non smette mai di arricchire la sua gamma di oltre 150 referenze che spazia dalle passate di pomodoro, alle confetture, dai condimenti rossi alle creme spalmabili a

base vegetale e ai legumi. Proprio in quest'ultima linea oggi sono arrivate due nuove referenze fatte con materia prima di provenienza 100% italiana: le Lenticchie di Altamura Igp e i Ceci neri della Murgia. Si tratta di due prodotti richiesti dal mercato italiano in cerca di alternative proteiche e con una ricetta che permette di utilizzarli in modo versatile e veloce in cucina.

Sempre pensando alla rapidità in cucina Le Conserve della Nonna propone anche come novità a Tutto Food 2019 tre salse pronte: Meditteranea, Emiliana e Marina. Gustose ricette tutte realizzate a partire dal pomodoro dolce dell'Emilia Romagna e studiate per tre differenti occasioni di utilizzo in cucina: i secondi di carne e pesce, la preparazione del ragù e dei sughi di pesce o la pizza. Tre prodotti che ancora una volta attestano l'importanza che hanno per questo brand la tradizione e l'autenticità ma anche il desiderio di creare un'offerta adeguata alle richieste del mercato moderno.

A riprova della qualità de Le Conserve della Nonna l'azienda si è aggiudicata il riconoscimento di Quality Award 2019 sia sulle nuove salse pronte che sulla linea extra di confetture. Queste ultime sono realizzate con altissime percentuali di frutta, che viene poi lavorata con metodi tradizionali per ottenere una qualità di prodotto come fatto in casa.

L'AZIENDA IN CIFRE

3 milioni di euro: Lo stabilimento produttivo collocato a Ravarino (MO) dal 1973 è stato oggetto nel 2019 di un investimento di 3 milioni di euro per il rinnovamento degli impianti.

Oltre 150 referenze: sono realizzate a Ravarino e posizionate in 8 scaffali differenti, dalle passate, alle salse e i sughi, dalle confetture ai legumi e ai vegetali sottolio.

Doppia A: Certificata BRC e IFS annualmente e nel 2018 è stata valutata con punteggio doppia A



Gli impianti produttivi Le Conserve della Nonna sono stati recentemente rinnovati

I PUNTI DI FORZA

- Ricette semplici e materie prime provenienti dal territorio
- Restyling grafico delle etichette e del packaging e recente riposizionamento del prodotto
- Attenzione a intercettare nuovi segmenti di mercato e nuovi trend nei consumi alimentari

LA SEDE

Gruppo Fini Spa
Via Confine, 1583
41017 Ravarino (Mo)
www.gruppoфини.it
www.nonsolobuono.it

**AL QUALITY AWARD
I CONSUMATORI PREMIANO
LE CONSERVE DELLA NONNA**

LA QUARTA EDIZIONE DEL PREMIO DEDICATO AI
PRODOTTI FOOD & BEVERAGE ASSEGNA
LA GARANZIA DI QUALITÀ ALLE LINEE EXTRA CONFETTURE E SALSE
PRONTE DELLO STORICO MARCHIO DEL GRUPPO FINI

Alla presenza di professionisti e operatori del mondo della distribuzione, oltre che di una nutrita rappresentanza della stampa trade e consumer, 28 aziende all'interno di 42 categorie merceologiche hanno visto riconoscere il valore del proprio prodotto d'eccellenza: tra queste il Gruppo Fini con il brand Le Conserve della Nonna, fondato nel 1973 a Ravarino e da allora specializzato nella produzione di conserve di pomodoro, confetture e condimenti a base vegetale. A convincere i 300 consumatori heavy user - selezionati sulla base dell'intenso ricorso alla categoria merceologica sotto esame - sono state in particolare due linee della diversificata proposta firmata Le Conserve della Nonna: le extra confetture (disponibili nelle varianti di gusto ciliegia dell'Emilia, fichi, amarene, pesca, albicocca, fragole, more e frutti di bosco) e le salse pronte Mediterranea, Emiliana e Marinara, tre gustose ricette realizzate a partire dal pomodoro dolce dell'Emilia Romagna e ideali per tre differenti occasioni di utilizzo in cucina: i secondi di carne e pesce, la preparazione del ragù e dei sughi di pesce. Tra i vincitori riconfermati, novità di mercato e brand di tendenza, nell'edizione 2019 il Gruppo Fini ha riaffermato quindi l'importanza della tradizione, dell'autenticità e della qualità per un'offerta adeguata alle richieste del mercato.



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



RASSEGNA
STAMPA
CARTACEA

MAGGIO



NOVITA' AL SUPER

I Ceci neri della Murgia de LE CONSERVE DELLA NONNA, sono un legume antico e di sempre più difficile reperimento. Colore scuro, sapore intensissimo e consistenza croccante, lo rendono ideale per la preparazione di zuppe e insalate di ogni tipo.



BIFFI presenta il Sugo fresco Cacio a Pepe. Una deliziosa crema a base di Pecorino Romano Dop e Pepe Nero, che va ad aggiungersi alla Linea delle Specialità fresche Biffi.



Le Piccole Prugne Italiane hanno una consistenza morbida ed un sapore rotondo, armonico, tipico della prugna secca, così come il caratteristico aroma. Da MONTERE.



I falafel della linea Vegetariani di STUFFER, sono a base di ceci e sono pronti per essere utilizzati come contorno oppure come ripieno di gustosi panini.



Il sale marino grosso di Sicilia, un prodotto totalmente made in Italy raccolto ancora con strumenti artigianali, secondo il sapere tramandato dai maestri salicornieri siciliani. Da CIS.



La Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. NONNO NANNI si caratterizza per avere un gusto inconfondibile, una consistenza morbida e compatta e un colore bianco porcellanato.



SANT'ANNA Fruity Touch Frutti Rossi: acqua Sant'Anna arricchita con concentrato di fragola ed amarena, dal gusto delicato e amabile, pensato per chi ama i sapori morbidi e vellutati.



Da S'R WINSTON TEA tè bianco con mango e limone: le note avvolgenti del tè dell'imperatore, il più prezioso e ricco di antiossidanti, incontrano la dolcezza del mango e la freschezza del limone.



PLAYER

Conserve · CONSERVE VEGETALI

STRATEGIE

Più sicurezza lungo tutta la filiera

Il consumatore in questo mercato è sempre più attento alla provenienza delle materie prime e alla naturalità del prodotto. "Per questo, molte aziende si stanno indirizzando verso prodotti 100% italiani, da filiera controllata, cotti al naturale o al vapore – spiega **Lorenza Baretti, Senior Product Manager Le Conserve della Nonna Gruppo Fini** –, con un contenuto di servizio in termini di velocità di preparazione, come avviene per esempio per i legumi ricettati o per quelli semplici da mixare per creare zuppe e insalate. I nostri due più recenti lanci nella categoria legumi vanno proprio in questa direzione: i ceci neri della Murgia al naturale e Lenticchie di Altamura Igp al pomodoro, entrambi prodotti da legumi 100% italiani da filiera controllata. I ceci neri della Murgia sono una varietà in via di estinzione che è stata da poco recuperata e coltivata esclusivamente tra Puglia e Basilicata. Si tratta di ceci piccoli dalla forma irregolare, ma con un sapore intenso e una consistenza croccante. Sono ricchi di fibre e proteine, quasi tre volte di più rispetto ai ceci standard, per questo noi li proponiamo al naturale, senza aromi e pronti all'uso. Con entrambi i prodotti siamo in presentazione in questi mesi in Gdo". Bonduelle si fa garante di tutta la filiera produttiva impegnandosi in

ricerca e controllo. "Il progetto senza residui di pesticidi di Bonduelle sul nostro prodotto di punta, il mais, contribuisce alla mission aziendale di offrire prodotti che rispecchiano l'impegno per un'agricoltura sostenibile e che al contempo rappresenta una risposta all'esigenza di un segmento di consumatori che consapevolmente ricerca prodotti genuini e naturali di cui potersi fidare – afferma **Camilla Gianazza, Marketing Manager Bell Bonduelle Italia** –, Bonduelle si è fermamente impegnata per una politica di agricoltura sostenibile insieme ai suoi partner agricoli, incentrata sulla conservazione del suolo e sulla riduzione delle sostanze chimiche. Questa attenzione e maggiore consapevolezza, unita a una diligente gestione dell'intera filiera, un monitoraggio costante e controlli approfonditi, ha permesso di ottenere un mais senza residuo di pesticidi. Da Maggio a Luglio, nel periodo di maggiore stagionalità, saremo on air con lo spot sul mais per presentare la novità del senza residuo di pesticidi. In ottica di



Lorenza Baretti, Senior Product Manager Le Conserve della Nonna

comunicazione integrata il nuovo prodotto sarà comunicato inoltre sul punto vendita tramite materiali espositivi dedicati, sul sito Bonduelle con una pagina dedicata e sui social per raggiungere il consumatore e stabilire con lui un contatto attraverso tutti i touch points più rilevanti. Inoltre, lo scorso Maggio è partito anche lo spot sulla gamma nata di recente Il tuo

Tocco". Una delle ragioni alla base della qualità dei prodotti Bonduelle è sicuramente la cottura sotto vuoto a vapore, impiegata per la maggior parte dei prodotti, che permette di preservare al meglio gusto e consistenza. "Da sempre attenta alla salute e alle esigenze dei consumatori – continua Gianazza – oggi Bonduelle risponde alla tendenza crescente del free from, ottimizzando uno dei prodotti di riferimento della gamma lanciando i piselli senza zuccheri aggiunti, e a quella della sgrammatura con la gamma di arricchitori Il Tuo Tocco che permette di personalizzare ogni piatto grazie alla pratica confezione da 75 g". Salute da un

Un'agricoltura più sostenibile per garantire a tutta la filiera redditività

lato e gusto e originalità dall'altro, si confermano dunque i key driver dello sviluppo del mercato delle conserve verdi. D'Amico punta sul territorio con ricettazioni che riprendono la tradizione. "Noi abbiamo mantenuto il nostro posizionamento sul mercato focalizzandoci su prodotti che ci permettono di essere distintivi con proposte che esaltano la qualità, la varietà e il recupero di ricette e lavorazioni tipiche delle tradizioni regionali italiane – dichiara **Maria D'Amico, Marketing Manager D'Amico** –, Siamo alla continua ricerca di nuove proposte e ricettazioni inedite e originali per impreziosire ogni piatto. La nostra forza è la qualità delle materie prime, la comodità di utilizzo e la disponibilità di tutte le referenze in ogni stagione".



Conserve · CONSERVE VEGETALI

AGRIA

Tracciabilità completa con Bio Select 100% italiano

Agria si propone come lo specialista delle conserve vegetali organic. Lo attesta il recente lancio della linea Bio Select 100% italiano: cinque referenze di legumi in vaso di vetro da 300 g, cotti semplicemente in acqua e sale, di cui l'azienda controlla la filiera dal campo, in selezionate aziende agricole in Italia, fino alla tavola attuando stringenti controlli merceologici e chimici su ogni singolo lotto di materia prima. "Il segmento che riteniamo più solido e che continuerà a crescere stabilmente nel lungo periodo è il biologico – spiega **Luigi Aliberti, Direttore Commerciale e Marketing di Agria** –. L'attenzione per una sana nutrizione, senza rinunciare al gusto, è a tutti gli effetti un nuovo stile di vita che si è affermato trasversalmente fra i consumatori". Per la nuova linea Bio Select 100% italiano dopo un periodo, ancora in corso, di comunicazione

Luigi Aliberti, Direttore Commerciale e Marketing di Agria

rivolto agli operatori di settore, Agria ha in programma una campagna consumer su web e social, senza trascurare i canali tradizionali. "Finora abbiamo concentrato tutti i nostri sforzi e gli investimenti sullo sviluppo del mercato nazionale – conclude Aliberti –, ma con la nuova linea Bio 100% italiano abbiamo tutte le carte in regola per svilupparci anche sui mercati esteri che hanno un'attenzione particolare al bio e ai prodotti autentici italiani. Inoltre, stiamo lavorando a un progetto nel segmento piatti pronti ricettati che vedrà la luce nella seconda parte dell'anno".

	D'Amico	Gruppo Fini	La Doria	Pucci
Fatturato 2018 (€)	70 mln (tot. az.)	95 mln (tot. Gruppo)	687,9 mln (consolidato Gruppo)	35 milioni euro (tot. az.)
Marchi	D'Amico, Montello, Logrò, Robo	Fini e Le Conserve della Nonna	La Doria, La Romanella, Private Labels	Berni
Canali	nd	Gdo 80%, NT 10%, Export 10%	Discount 49%, Gdo 35%, Altro 16%	Gdo
Top SKU	 Funghi champignon	 Ceci Giganti lessati al naturale	 Fagioli Borlotti in lattina	 Lattina da 0,5 kg dei Funghi Champignon tagliati al naturale

LA PROPOSTA "TRENDS" CHE MANCAVA

Novità!

LUPINI ITALIANI GIÀ SGUSCIATI NELL'ORIGINALE VASO OTTAGONALE

NUOVA CAPSULA DEEP



ETICHETTE TRASPARENTI

IDEALI PER UN MODERNO STILE ALIMENTARE

"PIÙ FACILI DA RIMUOVERE" non lasciano residui di colla sul vaso, più creatività nel riutilizzo



Citres
VERONA
ITALY

citres.com

PLAYER

LA DORIA

La strategia è orientata all'export

La Doria esporta i prodotti della linea legumi in tutto il mondo. "Il 72% del fatturato dei legumi della capogruppo è generato all'estero e i suoi principali canali di sbocco sono in Europa (Uk, Germania e Paesi Scandinavi su tutti), Australia e Sud Africa - esordisce **Giuseppe Tammaro, Direttore Commerciale Italia di La Doria** -. I prodotti maggiormente richiesti in questi mercati sono i

Baked Beans e i Legumi in acqua (senza sale). Nei mercati esteri il trend 'salutistico' è molto forte e porta alla totale rimozione del sale dalle ricette. Inoltre, sul fronte packaging primario, si va verso la graduale sostituzione della lattina con la carta (poliaccoppiato). Da parte nostra, abbiamo lanciato contenitori in carta e latte in formato mondose per il mercato italiano ed estero. La gamma

si è arricchita di prodotti bio, vegan e free from come i legumi senza sale. In particolare, il mercato dei legumi bio ha registrato nel 2018 un aumento delle vendite del +7,3% a valore e +1,9% a volume*. I ricavi consolidati del primo trimestre 2019 di La Doria si attestano a 183,8 milioni di euro, in aumento del +2,7%, dove in particolare si evidenziano le ottime performance della Linea Legumi e vegetali (+8,5%).

NOVITÀ



Agria
Linea Bio Select
100% italiano



Bonduelle Italia
Mais Senza
residuo di
pesticidi



Citres
Lupini Sgusciati



Consorzio Casalasco del Pomodoro
Vegetali al
naturale De Rica



D'Amico
Vaso D'Autore
2019 - Olive verdi
dolci snocciolate
di Castelvetrano



Gruppo Fini
Ceci neri della
Murgia

Plus	Il formato in vaso vetro consente di apprezzare al meglio l'alta qualità delle materie prime. Il controllo sulla filiera fino al campo nelle migliori zone di produzione in Italia	Mais fresco, raccolto e lavorato in giornata; cotto al vapore per preservare al meglio qualità e gusto. Senza residuo di pesticidi; senza zuccheri aggiunti; senza conservanti; senza Ogm	Ricchi di proteine, senza glutine, già sgusciati	Lavorati da fresco, solo ingredienti italiani, senza coloranti e conservanti, controllati lungo tutta la filiera e 100% genuini	Cultivar italiano dalla polpa croccante e il sapore fruttato. Sono ideali per essere assaporate da sole, come spuntino, ma anche per preparare antipasti e insalate sfiziose	Antica varietà di ceci 100% italiani coltivati esclusivamente tra Puglia e Basilicata. Ceci piccoli dalla forma irregolare, sapore intenso e consistenza croccante, ricchi di fibre e proteine (quasi 3 volte di più rispetto al cece normale). Preparati al naturale senza aromi, pronti all'uso per zuppe o insalate
Posizionamento	Sullo scaffale delle conserve vegetali, tra 1,59 € e 1,79€	Mainstream	nd	Premium	Premium	1.39€/pz
Distribuzione ponderata	nd	nd	nd	10 p.ti	nd	nd
In commercio da	Marzo 2019	Aprile 2019	Giugno 2019	Aprile 2019	Maggio 2019	Marzo 2019
Formato	Vaso in vetro	Lattina	290 g	Lattine	Vaso in vetro	Vaso in vetro

160 FOOD Giugno 2019



Lo chef Tino Vettorello

NUOVE RICETTE

Lo chef Tino Vettorello e i tortelloni di Fini per la Biennale Cinema

Tino Vettorello, chef "olimpionico" nonché creatore di piatti dedicati a vip come Vasco Rossi e George Clooney (oltre che guida del ristorante Le Tre Panoce di Conegliano), ha presentato a Venezia la "Ricetta del Grande Cinema". La novità è frutto della collaborazione instaurata tra il Gruppo Fini, azienda alimentare modenese nata nel 1912, e il noto cuoco trevigiano, che per l'occasione ha

"inaugurato" per la prima volta la speciale ricetta dei tortelloni radicchio e speck della linea "I Granripieni Fini", prossimamente inserita nel menu del ristorante della Terrazza della Biennale di Venezia (dal 28 agosto al 7 settembre). «La cucina è una passione, è amore. Compito dello chef è esaltare le materie prime che devono rigorosamente essere di prima qualità». —



RASSEGNA
STAMPA
CARTACEA

GIUGNO

04/06/2019
Pag. 13 N.12 - 19 GIUGNO 2019

Nuovo Tv Cucina



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



CONSERVE DELLA NONNA - Rassegna Stampa 06/06/2019



FINI REGALA IL GRANDE CINEMA

Fino al 16 luglio 2019 Fini mette in palio premi giornalieri e ad estrazione finale due week end per assaporare la magica atmosfera di Venezia durante il periodo del Festival del Cinema.

"VINCI IL GRANDE CINEMA, CON I GRANRIPIENI" è il concorso a premi con cui Fini pasta fresca apre le porte del grande cinema invitando tutti i consumatori della linea "I Granripieni" a sfidare la fortuna. Dal 3 maggio fino al 16 luglio 2019, tutti coloro che acquisteranno una confezione de "I Granripieni" Fini troveranno un codice per partecipare e scoprire subito se avranno vinto. Basterà soltanto accedere al sito www.vincilgrandecinema.it, inserire i propri dati e poi il codice riportato nello sticker posizionato sulla confezione del prodotto acquistato.

Ogni giorno verrà estratto un nominativo che si aggiudicherà una Gift Card Netflix del valore di € 50,00, per un totale di 75 card distribuite in tre estrazioni periodiche il 14 giugno, il 15 luglio e il 31 luglio.

Mentre l'estrazione finale, dedicata a tutti coloro che avranno partecipato al concorso, premierà due fortunate coppie di persone che potranno godersi l'esperienza unica del week end a Venezia durante il periodo del Festival del Cinema con una cena esclusiva presso la terrazza dello chef internazionale Tino Vettorello.




NOVITA' AL SUPER



DIMMIDISI JUICING ORANGE DIGESTIVE, dove il suo profumo esotico al mango e al passion fruit che donano un sapore rinfrescante, mentre lo zenzero caratterizza il prodotto con il suo tipico gusto intenso.



SPEZIATO è l'hamburger di carne di pollo e tacchino totalmente italiana, dalle note orientali grazie all'aggiunta di Curry. Nuovo da BERETTA.



NONNO NANNI porta sulle tavole degli italiani una fresca novità: la Mozzarella di Bufala Campana D.O.P., un'eccellenza dell'arte casearia italiana che si aggiunge all'ampia gamma di formaggi freschi dell'azienda.



SENZA GLUTINE
CRUMIRI CON GRANO SARACENO
PROBIOS
BIOLOGICO
6 BISCOTTI
Net wt 120 g (200g)

6 Crumiri con Grano Saraceno PROBIOS sono deliziosi biscotti della tradizione piemontese prodotti con grano saraceno e avena, senza latte e senza uova.



SANT'ANNA Beauty è la nuova acqua con collagene addizionata con zinco senza glutine, né coloranti e conservanti. Disponibile nei gusti rosa + frutti rossi, kiwi + lime + menta e pesca + pepe nero.



ALCE NERO presenta il insalata con pomodorini e mozzarella da "Latte Fieno STG". Realizzata con un mix di lattughini verdi e rossi, rucola, che dona una lieve nota di amaro, e pomodorini, dal gusto dolce, è arricchita dalle mozzarelline ottenute con "Latte Fieno STG" italiano.



Il gusto deciso delle olive, sapientemente combinato con la delicatezza del pomodoro: una ricetta che si perde nella storia della tradizione gastronomica italiana. Da LE CONSERVE DELLA NONNA.



La pasta sfoglia di farro **STUFFER Crea** è realizzata con ingredienti di altissima qualità e, soprattutto, con il 100% di farina di farro.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

LO SHOPPING PER LA TUA CUCINA
A cura di Daniela Comandolini

A TUTTO PESTO

diffusione:84378
tiratura:181476



Basilico e Parmigiano Reggiano DOP: due simboli della cucina italiana e della dieta mediterranea. Sono loro i protagonisti della nuova ricetta del Pesto alla Genovese BARILLA.



Il Pesto Broccoli e Cime di Rapa, realizzato con verdure 100% italiane e un pizzico di peperoncino, rappresenta la soluzione ideale e veloce per condire le orecchiette. Da LE CONSERVE DELLA NONNA.



Tigulio GranPesto Olive e Mandorle, unisce il gusto delle olive leccino e verdi, al tocco delicato delle mandorle. Senza glutine. DA STAR.



Da FIOR DI LOTO, un gustoso condimento vegano e senza glutine realizzato con ceci bianchi biologici, basilico italiano, olio extravergine di oliva e anacardi.



Da PROBIOS, il Pesto con Cavolo Nero, ideale per chi cerca una salsa vegetale inconfondibile. Realizzato con ingredienti italiani lavorati a crudo per conservare tutto il profumo e il sapore della verdura biologica fresca.



Uno dei condimenti più conosciuti della tradizione gastronomica italiana rivisitato per te da VIVA LA MAMMA per insaporire i tuoi primi piatti con basilico fresco italiano, pomodori secchi, olio, aglio e un pizzico di peperoncino.



Il Pesto Leggero BIFFI è senza formaggio, senza aglio e senza glutine. Delicato e cremoso, pensato per gli amanti del pasto che non vogliono rinunciare alla linea.



Il Pesto senza aglio SACLA viene elaborato con l'aggiunta di Grana Padano DOP ad altri ingredienti selezionati. La lavorazione a freddo mantiene tutta l'autenticità della tradizione.



Da IKEA, il pestello e mortaio in marmo duro, perfetto per realizzare il pesto fatto in casa.

62

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



Riso Gallo entra nel mercato del surgelato grazie alla collaborazione con Zini Prodotti Alimentari

Riso Gallo e Zini Prodotti Alimentari, pratica milanese punto di riferimento per il frozen, hanno siglato una partnership per la realizzazione di una gamma di referenze a base riso surgelato. In Individually Quick Frozen destinati al canale Food Service e alla Gdo. Si tratta, nello specifico, di una linea di risi precotti ideata per la preparazione di risotti in soli due minuti. L'innovazione che sta alla base di questa linea dimostra l'impegno di Riso Gallo nel saper intercettare le nuove istanze di consumo e rispondere alle ultime tendenze in ambito food: qualità, freschezza, velocità e praticità di utilizzo. Per questa gamma verranno utilizzati solo risi d'eccezione: il primo sarà il Carnaroli, nei prossimi mesi saranno messe in commercio molteplici proposte. La partnership permetterà a Riso Gallo di rafforzare la sua presenza all'interno del canale Food Service e Gdo, portando i valori che da sempre contraddistinguono il marchio anche nel mercato dei prodotti surgelati.

De Cecco: cambio al vertice, revocate le deleghe all'ad Francesco Fattori

Cambio al vertice per De Cecco. Nel consiglio di amministrazione dello scorso 12 aprile, revocate all'unanimità le deleghe conferite all'amministratore delegato Francesco Fattori, con i poteri dell'ad che sono provvisoriamente passati in mano al presidente Filippo Antonio De Cecco e ai suoi due vice, Saturnino e Giuseppe Ariosto De Cecco. In una nota ufficiale datata 3 maggio, la società specifica che "la revoca in questione è intervenuta principalmente in conseguenza a talune contestazioni relative all'osservanza degli obblighi previsti dal mandato conferito". È così stato successivamente convocato dal 6 maggio. De Cecco informa che l'assemblea dei soci, dopo aver deliberato l'approvazione del bilancio di esercizio al 31 dicembre 2018, ha altresì ritirato a Fattori le deleghe di consigliere di amministrazione, rideterminando in cumulo di tre i componenti del CdA.

Decreto crescita: arriva il bonus fiere all'estero per le Pmi

Introdotta "in extremis" all'interno del Decreto legge pubblicato in Gazzetta Ufficiale lo scorso 30 aprile, ed entrata in vigore il 14 maggio, un bonus fiere all'estero per sostenere la partecipazione delle Pmi italiane alle manifestazioni fieristiche internazionali. Rivolto alle Pmi esistenti in data antecedente al 1° gennaio 2019 (con esclusione, quindi delle grandi aziende e delle neo-imprese), il credito di imposta coprirà il 30% delle spese sostenute fino a un massimo di 60mila euro e, utilizzato solo in compensazione, andrà ripartito su tre anni. Le spese ammissibili sono relative all'affitto e all'alloggiamento degli spazi espositivi, alle attività pubblicitarie, di promozione e comunicazione connesse alla partecipazione. Il credito d'imposta sarà riconosciuto fino all'esaurimento della detrazione prevista per l'anno 2020, pari a 5 milioni di euro. Entro il 29 giugno il Mise specificherà le tipologie di spesa, le procedure per l'ammissione e l'elenco delle manifestazioni fieristiche internazionali per cui è ammesso il credito d'imposta. Vista la scarsità di fondi disponibili, è possibile che a beneficiare del credito saranno solo le Pmi che per prime ne faranno domanda.

Fini: partnership con lo chef Tino Vettorello al Festival del Cinema di Venezia

Fini Pasta fresco sarà sponsor della "Terrorza" della Biennale di Venezia - il ristorante curato dallo chef olimpionico Tino Vettorello - in occasione del Festival del Cinema (Venezia, 28 agosto - 7 settembre). La collaborazione tra il Gruppo Fini e lo chef Tino Vettorello è stata presentata martedì 4 giugno presso l'Aula Magna Silvio Trentin di Ca' Dolfin e ha l'obiettivo di condividere con i propri consumatori una ricetta esclusiva degustata dalle grandi star del cinema. Per l'occasione, lo chef GrandiPiani Fini. Per celebrare questa partnership, Fini ha messo a punto una limited edition del pack "Tortelloni Radicchio e Speck", che riporta sulla confezione il bollino "la ricetta del Grande Cinema" proposta dallo chef.

Barilla: fatturato 2018 a 3,5 miliardi (+3%). Premiato l'impegno sulla sostenibilità

Nel 2018 Barilla ha registrato un fatturato di 3.483 milioni di euro, in crescita del 3% rispetto al 2017 (risultato netto dell'effetto di cambio). Come spiega l'azienda stessa, il mercato ha premiato l'impegno sul fronte della sostenibilità e il modo di fare impresa ispirato alla cultura mission "Buono per te, Buono per il Pianeta", che ha coinvolto diverse aree di interesse. Sul fronte ecologico, Barilla ha ridotto i consumi idrici dei suoi stabilimenti del 21% e le emissioni di CO2 del 30% in un percorso decennale. Ha diffuso e utilizzato pratiche agricole innovative e rispettose dell'ambiente, degli agricoltori e delle comunità coinvolte. In Italia Barilla ha coinvolto infatti oltre 5mila aziende agricole attraverso contratti di coltivazione di filiera, riconoscendo agli agricoltori il giusto prezzo e prevedendo premi di qualità. Nel corso del 2018, poi, ha ottenuto quasi 230mila tonnellate di grano duro coltivato in modo sostenibile, con una riduzione media delle emissioni di gas serra del 12%. Inoltre, l'attenzione allo salute. Nel 2018 l'azienda ha investito 33 ricette al fine di ridurre il contenuto di sale, grassi saturi e zuccheri, e ha lanciato nuovi prodotti con un profilo nutrizionale importante, referenze senza zuccheri aggiunti, integrali o a base di legumi.

Grano duro: import extra Ue a -12%

Da luglio 2018 a febbraio 2019 l'Italia ha registrato un calo del 12,7% delle importazioni di grano duro dai Paesi extra Ue. I dati arrivano dalla Borsa merci telematica italiana e dalla Borsa merci di Roma. Che rilevano anche un aumento del 3,8% delle importazioni di grano duro provenienti dai Paesi comunitari.

Carrefour: accordo su 580 licenziamenti

È stata raggiunta l'intesa nella vertenza sulla ristrutturazione della rete vendita Carrefour. I sindacati di categoria Fiomcc Cgil, Fisascat Cisl e Uiliva hanno siglato con la direzione aziendale l'intesa sulla procedura di licenziamento collettivo avviata dal colosso della distribuzione francese. La procedura riguarda 580 addetti impiegati in 32 dei 50 ipermercati presenti in Lombardia, Veneto, Piemonte, Liguria, Friuli Venezia Giulia, Toscana, Marche, Lazio e Sardegna. La risoluzione avverrà su base volontaria, con un importante incentivo all'esodo volto a garantire il potere di acquisto di lavoratori che potranno percepire la differenza tra l'indennità mensile di disoccupazione e la retribuzione lorda, ovvero circa 33mila euro lordi per un N livello medio full time. A questo si aggiungono un ulteriore incentivo pari a 8mila euro per chi formalizza l'uscita volontaria entro il 16 luglio 2019 e di 4mila euro per chi formalizza l'uscita volontaria dal 16 luglio al 15 agosto 2019. L'intesa prevede anche processi di riqualificazione interna nei super e negli express, oltre al sostegno alla rioccupazione con un apposito servizio di outplacement di sei mesi. Entro il 15 ottobre si svolgerà un incontro nazionale per valutare l'esito dei confronti locali e gli impatti organizzativi ed occupazionali del modello e-commerce. Il segretario nazionale della Fisascat Cisl Vincenzo Dell'Orto commenta: "La direzione di Carrefour e i sindacati hanno condiviso una parte fondamentale del complesso processo di ristrutturazione del format ipermercati".

Presentata B/Open, la fiera del biologico di Verona

Si è tenuta il 4 giugno scorso la presentazione di B/Open, la nuova manifestazione di Verona dedicata al biologico che si terrà dall'1 al 3 aprile 2020. Il lancio è avvenuto in occasione dell'evento "La distribuzione dei prodotti bio in Italia: esperienze e confronti", che si è svolto presso l'Unicredit Tower a Milano. A dare il via al lavoro, l'area fieristica, direttore commerciale di VeronaFiere, seguito da Gianni Bruno, direttore area commerciale wine&food Veronafiere, e Sergio Rossi, AD di Fiera&Comunicazioni. È seguito un momento di confronto durante il tavolo rotondo in cui sono intervenuti: Roberto Camilli e Giuseppe Carone, rispettivamente direttore business unit e responsabile acquisti di Viaggiatori Goloso; Vladimiro Adelfi, brand manager prodotto di Coop solidale e Vivivende; Giovanni Panzeri, direttore marketing di Carrefour; Fabio Brescacin, presidente di Ecomarketing; Massimo Lorenzoni, capo di lo finista sul cielo e, infine, Renzo Agostini, titolare e fondatore di Terra e Sole. Tema di discussione, lo stato dell'arte della distribuzione del biologico in Italia. Ha moderato l'incontro Angelo Frigerio, direttore di Bio&Consumi.

Tespi Mediagroup annuncia la partnership con Golosaria (Milano, 26-28 ottobre)

Tespi Mediagroup sarà media partner di Golosaria, la fiera enogastronomica che si terrà a Milano dal 26 al 28 ottobre, presso MFC FieraMilanoCity. La kermesse riunirà 300 artigiani del gusto, 100 cantine e 20 cucine di strada, per oltre 80 eventi in programma. Tema della 14esima edizione sarà "Il cibo che ci cambia", con focus sulla crescente attenzione al benessere e su come l'alimentazione cambi il nostro modo di relazionarsi, dalla tavola fino ai social media. Due le grandi zone tematiche: la prima dedicata agli espositori, con artigiani, start up, cantine e grandi firme dell'enogastronomia italiana. La seconda per gli eventi, con incontri, show cooking e degustazioni, in particolare di prodotti di panetteria e pasticceria, oltre alla nuova area riservata al mondo delle birre artigianali. Previste anche una Meeting room dedicata agli eventi aziendali e l'area Bambini di Golosaria, una sezione riservata ai più piccoli con attività di educazione al gusto in chiave giocosa. Angelo Frigerio, direttore di Alimentando, condurrà inoltre, domenica 27 ottobre, una tavola rotonda dal titolo: "Il cibo che cambia rispetto alla distribuzione".





Grappa Villa Prato di Distillerie Berta
RECENTEMENTE RINNOVATA
NEL PACKAGING

La storica azienda di Mombaruzzo (AT) presenta la nuova veste di Grappa Villa Prato, un'etichetta con un'immagine giocosa e vivace, creata per entrare in sintonia con i nuovi consumatori. Realizzata in onore dell'antica dimora trasformata dalla Famiglia Berta in esclusivo Relais, Grappa Villa Prato, dal sapore morbido e ottenuta distillando le vinacce con metodo di scontinuo tramite caldaie in rame a vapore, si presenta nella linea Giovane, risultato di attente selezioni prodotte nell'ultima campagna di distillazione, e nella linea Invecchiata, affinata negli ultimi 24 mesi in legno per esaltarne maggiormente gli aromi.

Mozzarella di Bufala Campana DOP Nonno Nanni
UNA FRESCHISSIMA NOVITÀ DELLA TRADIZIONE CASEARIA ITALIANA

Preparata con l'attenzione che contraddistingue i prodotti Nonno Nanni, la Mozzarella di Bufala Campana DOP Nonno Nanni si caratterizza per avere un gusto inconfondibile, una consistenza morbida e compatta e un colore bianco porcellanato. Inoltre, le caratteristiche tipiche del latte bufalino donano alla mozzarella un profumo delicato e un sapore dolce. Il latte con cui è prodotta, 100% di bufala, proviene solo da allevamenti dell'area D.O.P., che comprende le province delle regioni Campania, Lazio, Puglia e Molise, per assicurare la massima qualità e le caratteristiche tipiche del prodotto.



Sant'Anna Beauty
LA PRIMA ACQUA CON COLLAGENE

Dal laboratori di ricerca Sant'Anna, sempre attenti alle esigenze dei consumatori nel proporre prodotti in linea con le tendenze del mercato, è nata Sant'Anna Beauty, prima bevanda analcolica in Italia con collagene addizionata con zinco, senza glutine, coloranti e conservanti. Acqua Sant'Anna si è superata aggiungendo alla propria acqua, di alta qualità e dalle proprietà uniche, 2 g di collagene idrolizzato e zinco. Tre i gusti proposti: rosa + frutti rossi, kiwi + lime + menta e pesca + pepe nero.



Maionese di Riso Bio Nattura
GUSTO E CREMOSITÀ DI UNA CLASSICA MAIONESE

Una salsa ottima nel gusto e nella consistenza pur senza il classico ingrediente della ricetta tradizionale: infatti non contiene uova. Ecco quindi il segreto che completa la tavola di chi è intollerante alle uova o al glutine, di chi attua un regime alimentare completamente vegetariano o vegano o di chi semplicemente vuole gustare una salsa più leggera e digeribile. Infatti la Maionese di Riso Bio di Nattura ha il 30% di calorie e di grassi in meno rispetto alle salse tradizionali, mantenendo comunque la stessa cremosa e delicata densità.



Arrigoni Battista il "Biologico Buono"
UNA RICCA GAMMA CHE SPOSA GUSTO E VIVERE SANO

Per l'azienda Arrigoni Battista di Pagazzano (BG), la filosofia del vivere sano si coniuga allo standard qualitativo eccellente e certificato e si traduce in un'ampia gamma di referenze biologiche, distribuite in Italia e all'estero: Taleggio DOP Bio, Gorgonzola DOP Bio, Quartirolo Lombardo DOP Bio, Stracchino Bio, Torreggio Bio.



Le Conserve della Nonna

ARRIVA UNA NUOVA LINEA PESTI
La novità più originale e di stagione che il marchio modenese propone è il Pesto Peperoni e Anacardi: una variante dal sapore deciso, impreziosita da una gradevole nota croccante. L'abbinamento più consigliato di questo pesto è con la pasta integrale, sempre più richiesta dal consumatore moderno per le sue proprietà nutritive, ma anche la guarnizione di bruschette di pane nero. Mentre il Pesto Broccoli e Cime di Rapa, realizzato con verdure 100% italiane e un pizzico di peperoncino, rappresenta la soluzione ideale e veloce per condire le orecchiette. Tra le versioni più classiche troviamo poi il Pesto alla Genovese e il Pesto Rosso.





BORDERLINE srl
C.F. e P.I.: 03215951207

Via Parisio, 16
40137 Bologna (IT)
T. +39.051.4450204

press@borderlineagency.com
www.borderlineagency.com