

RASSEGNA STAMPA

Terzo trimestre 2021

Luglio > Settembre



15 ottobre 2021

GRUPPO FINI SPA

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

Amministrazione: Via Albareto, 211 | 41122 Modena

IN FAMIGLIA

GIORNALI & CO.

L'edicola ti segue in vacanza (e si fa più ricca)

RITIRI I PACCHI E COMPRI CIBO E MAGLIETTE ASSIEME A RIVISTE E QUOTIDIANI. I PUNTI VENDITA AUMENTANO PRODOTTI E SERVIZI

Siete in vacanza e avete paura di perdere qualche numero della collana di libri che state raccogliendo, volete recuperare un arretrato perso, aspettate un pacco e non volete restare a casa ad aspettarlo oppure non sapete come ricevere il regalo di un concorso a premi? Niente paura, il problema lo risolvono le edicole, che d'estate non chiudono per ferie e, anzi, vi seguono in vacanza in tutta Italia. I punti vendita dove siete abituati ad acquistare la vostra rivista e il quotidiano preferiti offrono ormai una ampia serie di prodotti e servizi, disponibili tutti i giorni, domenica mattina

compresa. Parliamo in particolare delle oltre 15 mila edicole che fanno parte del circuito Primaedicola di M-Dis, il primo distributore editoriale italiano, controllato al 100% da Rcs Mediagroup (editore anche di Oggi), che consegna circa 3.400 testate per 1 miliardo di copie l'anno in oltre 25.500 edicole e in 1.500 tra supermercati, aeroporti e stazioni ferroviarie. E che dal 2014 sta rivoluzionando il concetto del punto vendita di giornali.

Cartoleria, biscotti e caffè
Oltre a riviste e quotidiani, infatti, il circuito Primaedicola mette a disposizione dei rivenditori e dei loro

clienti oltre 400 prodotti. Molto estivi sono, per esempio, le magliette Lyon, oppure le macchinine Hot Wheels e le carte Uno di Mattel, i Nerf ad acqua, PlayDoh, Cluendo e Forza4 di Hasbro, così come smaltini e lucidalabbra per le ragazzine. Ma nelle 15 mila edicole del circuito si trovano anche giocattoli Tamiya, prodotti di elettronica di Cellularline e Varta, occhiali da lettura MoscaCieca, orologi Lowell e pure prodotti per cani e gatti Best Friend. Il 40% è però alimentare, tra biscotti e pasticceria di Matilde Vicenzi e Divella, caramelle Sperlari, prodotti bio Fiorentini, pastiglie Leone, snack Nestlé e BabaSucco, sughi e confetture de Le Conserve della Nonna, caramelle Candyness e capsule di Caffè Ottolina.

Consegne in aumento

Molto apprezzato è il servizio di *pick up point*, cioè il ritiro dei pacchi attivo in 4.500 edicole per conto di IBS.it, Nespresso, ho.mobile, Tigotà, Panini, Libraccio e Ferrero: nel 2020 sono stati consegnati circa 46 mila pacchi (+13% sul 2019) e il 2021 è già a quota 35 mila a fine giugno. Mentre in 1.900 punti si appoggia Amazon, con 810 mila consegne nel 2020 e poco meno di 700 mila nei primi sei mesi del 2021. ●

© RIPRODUZIONE RISERVATA



RIVOLUZIONE
Andrea Liso, a capo di M-Dis, sta cambiando le edicole.



AZIENDE & STRATEGIE/FRESCA



Stefania Lepera, Leonardo Rastelli

© Riproduzione Riservata

I RAVIOLI ANTI-CLAUSURA

Nei primi mesi di lockdown, come tanti altri comparti del food, anche la categoria della pasta fresca ha conosciuto una forte accelerazione delle vendite, in parallelo all'aumento dei pasti familiari consumati in casa. Lo spazio limitato in frigorifero e la minor possibilità

di stoccare ravioli e tortellini freschi hanno però frenato la propensione all'acquisto massiccio e frequente che ha imperversato inizialmente nel reparto della pasta secca: nel marzo 2020, mentre la pasta secca di semola ha messo a segno un +50% di vendite a volume, la ripiena s'è attestata al +20 per cen-

to. Un ritmo che nei mesi successivi è andato rallentando, ma senza virare in negativo: nell'a.t. 2 maggio 2021 il trend del mercato si è attestato a +4,9% a valore - grazie soprattutto alle performance realizzate nel canale discount (con +8,6% per fatturato) e in Area 4 (+6,8%) - e a +3,4% a volume. A trainare il mercato è stata ancora una volta la ripiena, con +5,1% in quantità e +6,4% per fatturato, seguita a distanza dalla non ripiena, rispettivamente con +4,1% e +3,8 per cento. Nella graduatoria delle tipologie di ripieno più gettonati, in pole position si confermano i classicissimi tortellini al prosciutto crudo, seguiti dai ravioli (e/o tortellini) ripieni di carne e dai ricotta e spinaci. In ascesa nel gradimento delle famiglie italiane troviamo poi i ravioli di funghi, di zucca e di carne di vitello. Stabili quelli allo speck, mentre sono aumentate le richieste per i ravioli al brasato e quelli al formaggio. Nella top ten dei ripieni preferiti, risulta in calo solo quello ai carciofi. Nella pasta non ripiena, il trend dell'innovazione si concentra su alcuni formati tipici della pasta secca, come per esempio i paccheri. Tra gli gnocchi, infine, una maggiore vivacità di lanci si riscontra tra quelli ripieni. A livello di formati, spiccano le chicche.

DASHBOARD



TOP

- ▲ La **SENZA GLUTINE** continua a crescere: +6,8% a valore e +8,1% a volume
- ▲ I **SUPER** sostengono il ritmo: +4,6% a valore e +3,4 a volume
- ▲ Guadagna terreno l'**AREA 4**: +5,9% a valore e +2,8% a volume

FLOP

- ▼ Crolla la **FRESCA BIO** nei **SUPER**: -16,0% a valore e -9,6% a volume
- ▼ Cala la **SENZA GLUTINE** in **AREA 2** in GdA: -16,7% a valore e -10,0% a volume
- ▼ In flessione gli **GNOCCHI** nei **LIBERI SERVIZI**: -3,3% a valore e -4,1% a volume

AZIENDE & STRATEGIE/FRESCA

PASTIFICIO RANA

Leadership confermata in tutti i segmenti

Il mercato della pasta fresca ha fatto registrare ottime performance nel 2020, e Pastificio Rana ha confermato una volta di più la posizione di leader in tutti i segmenti della categoria, continuando la propria crescita anche a livello internazionale:

Il gruppo veronese cresce a due cifre e punta al miliardo di euro nel 2021

tanto da puntare al miliardo di euro di fatturato per la fine del 2021. Grazie all'impegno continuo nella ricerca e nello sviluppo di soluzioni sempre originali e di abbinamenti capaci di stupire, il portfolio di Rana - che ormai annovera circa 1500 referenze (compresi piatti pronti e sughi) - include un'ampia varietà di ripieni, tipologia di sfoglie e formati e sono in continua evoluzione. Oggi l'azienda conta otto stabilimenti

(cinque in Italia, uno in Belgio e due negli Stati Uniti), circa 3.500 addetti e commercializza i suoi prodotti in 66 Paesi. Senza dimenticare la catena di 23 ristoranti, inaugurata nel 2007 con la formula show cooking.

Lo scorso anno è iniziato con il rilancio della linea di pasta ripiena Rana Duetto, attraverso una nuova grafica pack fresca, moderna e colorata, fortemente impattante a scaffale, e un'importante revisione assortimentale. La gamma si è arricchita di due referenze - Duetto funghi porcini & asiago Dop e Duetto Zucca & Tartufa - che confermano la promessa unica e distintiva di questa speciale linea di pasta ripiena: Duetto è un incontro di due ripieni diversi avvolti in due sfoglie di colore diverso.

A fine ottobre è stata la volta dei Ravioli dolci con cioccolato - un ripieno di morbido cioccolato e granella di nocciole, avvolto da una gustosa sfoglia al cacao -

proposti in "special edition" fino alla scorso febbraio. Un'occasione preziosa anche per condividere un gesto di solidarietà: per ogni confezione acquistata, l'azienda ha deciso di donare due prodotti freschi al Banco Alimentare.

Quest'anno Pastificio Rana è stato anche il brand di pasta ufficiale del Giro d'Italia 2021. Per l'occasione, l'azienda veronese ha dedicato alla corsa rosa un'esclusiva linea di ravioli in edizione limitata, che propone quattro ripieni dedicati a iconiche ricette regionali: Carbonara, Norma, Ossobuco e risotto allo zafferano, Baccalà mantecato, tutti in confezioni rigorosamente rosa. La gamma, disponibile fino a settembre 2021, promuove di nuovo una campagna di solidarietà: per ogni confezione acquistata di ravioli Rana-Giro d'Italia, l'azienda donerà un prodotto fresco Giovanni Rana a Banco Alimentare, con cui collabora da molti anni. Leonardo Rastelli

PLAYERS	Alibert 1967	Bertoncello	Buona Compagnia Gourmet	Casanova Food	De Angelis Food
Fatturato 2020 C	14 mln circa	19 mln	33 mln	1 mln	38 mln
Marchi	Alibert, PI	Bertoncello, C'era una volta, PI	Potamore, PI	Pasta di Venezia, Saperi con Amore	De Angelis
Canali	Gdo	Gdo 80%, Discount 40%	Gdo, Horeca, Grassisti	Normal trade 55%, Farmacia 40%, Horeca 5%	Gdo, Grassisti, Farmacia
Top Sku/ Nuovi Lanci	 Chef Gourmet Girasoli Pomodoro Basilico Dop e Mozzarella 250 g	 Gnocchi rigati precotti con patata fresca 400 g	 Gnocchi di patate classici 500 g	 Cappelletti al crudo senza glutine e senza lattosio	 Selezione Oro Panzerotti Baccalà Mantecato

AZIENDE & STRATEGIE/FRESCA

GRUPPO FINI

Il 2021 è l'anno del rilancio del brand Paf

Dopo tre anni di crescita di quote di mercato, per il brand Fini anche il 2020 s'è chiuso con tassi di incremento molto positivi di sell out, grazie a rotazioni di base più elevate e attività promo 'calmierate' nei volumi e nei prezzi. "A riprova dell'attenzione che il marchio Fini rivolge all'innovazione di prodotto - rivela **Roberta Morini, Brand Manager Freschi Gruppo Fini** - nel 2020 abbiamo dato vita a due progetti in comarketing con **Sanfter** e **Auricchio**, due grandi brand del food che condividono con noi i valori di storicità, territorialità e tradizione. Da settembre 2020 sono arrivati in Gdo le due referenze **Tortellini Radicchio** e **Speck Sanfter** e **Ravioli Funghi** e **Provolone Auricchio** della linea **I Granripieni di Sapore** con due nuovi pack dedicati e in edizione limitata". Sempre lo scorso anno, l'azienda ha lanciato nella linea premium **I Granripieni di Sapore** anche **I Ravioli Pecorino** e **Noci**, connubio di gusto tra le noci di Sorrento e uno dei formaggi più apprezzati dagli

italiani. Per il 2021 sono in vista altre novità: la principale è il rilancio dello storico marchio **Paf**, che si presenterà con la prima linea di pasta fresca ripiena pronta in soli due minuti. "Una proposta dalle qualità tecniche e organolettiche di alto livello - sottolinea Morini -, due referenze di tortellini, alla carne e al prosciutto crudo, e una di ravioli ricotta e spinaci, rispettivamente con il 40 e 50% di ripieno, avvolta in una sottilissima sfoglia laminata, ottenuta da farine 100% italiane e con il 30% di uova da galline allevate a terra. Anche di qui passa la strategia di rafforzamento del gruppo. **Lavoreremo sull'ottimizzazione della sales location e dell'offerta di gamma**, per adagiarci alla maggior necessità di prossimità, servizio, sicurezza e qualità. Tra i capisaldi della crescita negli ultimi anni: premiumizzazione, innovazione e presidio dello scaffale. È stata premiata anche la scelta di avvalorci da anni di farine 100% italiane, che nel 2021 sarà ampliata



Roberta Morini, Brand Manager Freschi Gruppo Fini

ad altre filiere di approvvigionamento". Gruppo Fini utilizza diversi canali e touch point per arrivare al grande pubblico: "Con il lancio di **Paf** - conclude Morini - abbiamo anche rivoluzionato il modo di comunicare e interagire con i consumatori. **Con il Qr-Code on pack si accederà a una 'digital kitchen' del brand**: un portale con ricette realizzate in collaborazione con la mediatech food company **Alta Cucina**". *Stefania Lepora*

MASTER

Trend di vendite a due cifre per gli gnocchi ripieni (e non)

Gli ultimi 12 mesi hanno portato a un forte incremento delle vendite per Master, agevolato anche dall'inaugurazione della terza linea produttiva ad aprile 2020. In particolare, sono cresciuti a valore l'export (+35%) e il retail (+18%), mentre Horeca e Foodservice hanno fatto registrare rispettivamente un -50 e -38 per cento. Il 2021, intanto, va confermando le performance positive dello scorso anno. "L'ottimo lavoro svolto dal nostro team commerciale - fanno sapere da Master - ci ha permesso di continuare a servire con continuità tutti i nostri clienti, nonostante

l'importante aumento della domanda per tutte le principali referenze di Master. **I nostri gnocchi ripieni hanno registrato una crescita a valore del 13%, e i non ripieni del 18 per cento**. Nell'ultimo periodo stiamo svolgendo attività di comunicazione mai svolte prima: in particolare **stiamo presidiando radio ed emittenti televisive locali per assicurare vicinanza ai consumatori, in assenza delle attività in store** che eravamo abituati a organizzare prima della pandemia. Abbiamo inoltre ricominciato a collaborare con food blogger per promuovere il nostro prodotto

attraverso i consigli di persona 'fidate' nel web. La nostra progettualità nel breve periodo si concentra sul **consolidamento delle partnership di successo, sullo sviluppo di nuove referenze e sull'apertura di nuovi mercati sia in Italia che all'estero**". Il lancio, a dicembre 2020, dei nuovi Gnocchi ripieni con Pesto alla Genovese **mamma emma** conferma il posizionamento premium dell'azienda: gnocchi realizzati con patate fresche cotte a vapore e utilizzo di ingredienti Dop quali il Pesto Genovese, il Pecorino Romano e il Parmigiano Reggiano. *Stefania Lepora*

AZIENDE & STRATEGIE/FRESCA

DE ANGELIS FOOD

Quando l'innovazione vince sull'incertezza

Un fatturato in crescita del 20%, grazie alla spinta delle vendite nei retail: è il bilancio 2020 per De Angelis Food, che ha superato egregiamente anche questa difficile contingenza. Ha subito una pausa, invece, il progetto di entrare nel Foodservice sia in Italia sia all'estero, a causa delle restrizioni imposte dall'emergenza Covid-19. Un impegno, peraltro, soltanto prorogato, e che rimane tra gli obiettivi da perseguire per il prossimo futuro. Non si è mai interrotta, in compenso, l'attività di ricerca e sviluppo. "Stiamo puntando molto sull'innovazione di prodotto - spiega **Manuela Pirozzi, Marketing Manager De Angelis Food** - spingendo in particolare la gamma gluten free, dove possiamo vantare un portafoglio molto ampio, e soprattutto una qualità che continua a ricevere conferme e apprezzamenti da parte dei consumatori. In primavera un nuovo lancio con gli gnocchi gluten free e due

specialità: i ravioli con ripieno di baccalà mantecato e con ripieno di salmone norvegese, sviluppati insieme all'azienda Saordelmar con cui abbiamo una partnership consolidata. Altre referenze sono in arrivo nei prossimi mesi, tra cui

Tra le novità in arrivo
una linea di sughi pronti
di mare senza glutine

anche una gamma di sughi pronti di mare e senza glutine. Abbiamo messo in atto investimenti nei nuovi canali di comunicazione, avvicinandoci al digital marketing visto il suo enorme potenziale. Innovazione di prodotto e comunicazione online, unitamente ai progetti legati alla sostenibilità, sono dunque fattori strategici per noi. Come sempre cerchiamo di anticipare le tendenze di mercato, che in questo momento vanno

verso prodotti a elevato valore aggiunto, in particolare all'estero".

Anche l'export ha sofferto, come gli altri canali, a causa delle restrizioni.

"La nostra presenza nei mercati internazionali - racconta **Cristina Armelloni, Direttore Estero De Angelis Food** - si sviluppa principalmente

tramite la distribuzione alle catene di retailer, un canale che ha risentito limitatamente degli effetti della pandemia, almeno nel food. Il panorama dei player cambierà quasi certamente: con la fine del lockdown riprenderanno i progetti del Foodservice dove la figura dell'importatore è importante e spesso fa la differenza. Per quanto riguarda De Angelis, nostro compito è quello di continuare a soddisfare le vecchie e nuove esigenze di un consumatore che oggi è cambiato e cerca consapevolmente un'offerta più healthy".
Stefania Lepora

PLAYERS	Divella	GR.A.M.M.	Gruppo Fini	Il Pastaio	Il Pastaio di Maffei
Fatturato 2020 €	300 mln	19 mln	100 mln	38 mln	40 mln
Marchi	Divella	Casa Milo 100% Filiera Puglia, Gran Pasta	Le Conserve della Nonna, Fini, Paf	Patarò, Pastaio, Patagnocco	Maffei, PI
Canali	Gdo 60%, Normal trade 30%, Horeca 10%	Gdo 80%, Normal Trade 20%	Gdo 65%, Normal trade 20%, Export 15%	Gdo 95%, Horeca 5%	Retail 90%, Horeca 10%
Top Sku/ Nuovi Lanci	 Orecchiette 500 g	 Strascioni Casa Milo 100% Filiera Puglia	 Tortellini alla carne Paf	 Gnocchi Patarò con patato del territorio lombardo	 Strozzapreti ai cereali (Grani Antichi Savino Maffei)

Belcanto, sapori e motori: la nostra storia

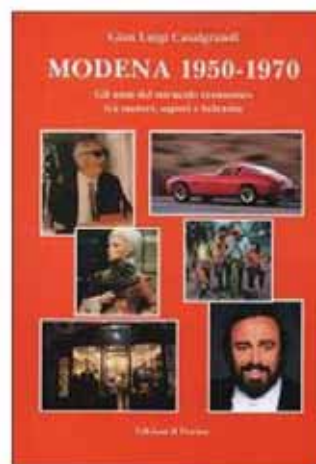
Il libro di Gian Luigi Casalgrandi «Modena 1950-1970», racconta gli anni gloriosi della città che stava crescendo con le sue eccellenze

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per

C'è un pezzo della nostra storia nel libro «Modena 1950-1970 - Gli anni del miracolo economico tra motori, sapori e belcanto» scritto da Gian Luigi Casalgrandi per le Edizioni Il Fiorino Modena.

La nostra città, tra il 1950 e 1970 del secolo scorso, ha rappresentato una sorta di Terra Promessa, dove poter migliorare le proprie condizioni di vita. Camminando per le vie del centro, si scorgono ancora le ferite inflitte dalla guerra terminata da pochi anni. Sindaco della città è Alfio Corassori comunista, che dal 22 aprile 1945, anno del suo insediamento su designazione del CLN, rimarrà in carica fino al 1962. Ex socialista, poi passato nelle fila del PCI, oltre alla fede nel partito, dimostrerà una capacità non comune nel governare la sua città d'adozione. Punto di riferimento per una comunità che voleva 'risorgere e progredire', ha promosso e fatto realizzare alcune opere essenziali tra cui il Nuovo Mercato bestiame,

l'Autodromo e il primo Villaggio artigiano di Modena. L'autore, con uno stimolante racconto dai tratti autobiografici, riporta la storia di una comunità, che si è impegnata senza risparmiarsi, nei più disparati settori, sintetizzati in «motori, sapori e belcanto». Un emozionante viaggio attraverso gli occhi di un ragazzo, che a metà degli anni cinquanta del XX secolo, dalla campagna modenese si trasferisce in città, dove i genitori gestiscono il Bar Haiti nella centralissima via Scudari, frequentato dal campione di pugilato Tommaso Truppi a dall'asso del motociclismo Gianni degli Antoni. Un mondo diverso, che l'intimorisce e nello stesso tempo, lo affascina, e che scopre, accompagnato dalle note della beat generation, come l'Equipe 84 e Caterina Caselli o dai maestri, Mirella Freni e Luciano Pavarotti. Antiche tradizioni culturali, che s'intrecciano con un nuovo modello di vita: due realtà divise da poche migliaia di metri, ma ancora molto distanti. In diversi magazzini della



La copertina del libro

città, in quel periodo, si stagiona ancora il 'Grana', la caratteristica forma di formaggio ricoperta da un nero strato protettivo, che sarà eliminato col marchio 'Parmigiano-Reggiano'. L'agroalimentare, è bel rappresentato anche da nomi famosi quali Fini, Bellentani, Montorsi, Benassati, Villani, Ciam, Giusti, Monari e Federzoni; Chiarli, Cavicchioli, Giacobazzi... Altra peculiarità del territorio, è la metallurgia.

E gli stabilimenti Fermo Corni, Adolfo Orsi, Valdevit, Cooperativa Fonditori, Fiat Trattori, Martinelli, Renzo Bompani, Ligmar funzionano a pieno ritmo, fino alla crisi dei grandi opifici, che sfocerà nella tragedia del 9 gennaio 1950, quando la polizia di Stato spara sui dimostranti che partecipano a uno sciopero indetto dalla CGIL contro la serrata decisa dal gruppo Orsi, proprietario delle Fonderie Riunite, uccidendone 6 e ferendone 140. Modena è soprattutto la città dei Piloti e delle Auto e Moto da corsa, un 'reparto' dominato

IL FILO CONDUTTORE

L'epopea geminiana attraverso gli occhi di un ragazzo che dalla campagna era arrivato in città

principalmente da due piloti-costruttori modenesi: Enzo Ferrari e Francesco Stanguellini, e dall'industriale Adolfo Orsi, proprietario della Maserati Automobili. Indimenticabili, a corollario, personaggi come Alejandro De Tomaso e la seconda moglie, Isabelle (Elizabeth Haskell), l'ing. Mauro Forghieri, Valerio Colotti 'quello dei cambi', Sergio Scaglietti 'lo stilista delle auto', Piero Drogo e il suo «furgone del pane», e tanti altri. Nel parterre di questo brioso mondo, sono di casa, oltre alle migliaia di persone che vengono a visitare 'la capitale mondiale dei motori': il cappellano dei piloti don Sergio Mantovani e Peter Coltrin, giornalista sportivo statunitense, che soggiorna stabilmente in città, al Palace Hotel. Nel reparto moto, spiccano per fama e risultati, i piloti-costruttori, Francesco e Walter Villa veri campioni, ma anche nomi meno noti, come il costruttore privato Paolo Marcheselli. Un emozionante viaggio, attraverso i trent'anni più spumeganti della nostra storia.



Ghiotte novità spalmabili

Le Conserve della Nonna, storico brand del Gruppo Fini, lancia quattro nuove, golose referenze della gamma spalmabili dedicate a un pubblico gourmet a cui piace sperimentare nuovi prodotti e nuovi accostamenti di sapori. Le nuove ricette, caratterizzate da un pack distintivo e facilmente individuabile a scaffale, moderno e accattivante, comprendono due salse agrodolci (chutney): "Cipolle caramellate" con aceto balsamico di Modena IGP e "Peperoni rossi piccanti" con peperoncino calabrese. Ideali per abbinamenti con formaggi stagionati, si sposano perfettamente con hamburger, bruschette, panini gourmet, carne o pesce alla griglia, andan-

do incontro a un target in cerca di sapori raffinati ma decisi, capaci di arricchire una portata dandole un tocco di originalità e carattere.

Due anche le tartare di verdure: "tris piccante di verdure" con peperoni, melanzane, cipolla, e le "Melanzane alla Mediterranea", entrambe particolarmente indicate per pasta, riso, cous-cous, carne, pesce, bruschette. Anch'esse decise nel gusto e gourmet al palato, rispondono pienamente alla ricerca di un qualcosa che sia al tempo stesso ingrediente caratterizzante di una portata o elemento identitario nella varietà del condimento.

Inoltre in etichetta sarà presente un QRCode che riporterà ad



Le nuove Cipolle caramellate di Le Conserve della Nonna.

una *landing page* sul sito, con consigli di abbinamento e ricette sfiziose e accattivanti, studiate per moltiplicare le occasioni d'uso e dare idee e spunti anche a chi in cucina non ha esperienza, per portare in tavola fantasia e creatività.

Linea di würstel top di gamma

N38 Premium Selection è il nuovo prodotto degustazione pensato da N38, linea di alta qualità del marchio Wüber di Gruppo Beretta, che riunisce in un'unica confezione il meglio della produzione: 2 wurstel, il Brat e il Servelade, e 1 salsiccia cotta Bauernwurst.

Massima espressione dell'artigianalità e della ricerca della perfezione del primo maestro salumiere Wüber Hans Gotsch, N38 si caratterizza per l'attenzione scrupolosa nella ricerca delle materie prime e della loro lavorazione. I prodotti protagonisti di N38 Premium Selection sono composti da tagli selezionati e pregiati di sola carne italiana, senza l'uso di rifilli, insaccati e legati a mano e cotti lentamente in forni a vapore, secondo metodi di lavora-

zione artigianali. Partendo dalla delicatezza della carne di vitello del wurstel Brat, la degustazione gourmet si arricchisce della piacevole affumicatura del Servelade di puro suino, per poi concludersi con l'esplosione di sapore



N38 Premium Selection Wüber di Gruppo Beretta.

dell'inedita salsiccia cotta a grana grossa Bauernwurst, anch'essa affumicata in stufa esclusivamente con legno di faggio.

Il nuovo Premium Selection si distingue anche nel packaging, elegante ed esclusivo, con prodotto a vista. La fascia dai toni scuri è impreziosita dal dettaglio dell'innovativo logo cangiante e metallizzato, realizzato con tecnologie certificate e materiali ed inchiostri all'insegna del Green Printing, per ridurre al minimo l'impatto ambientale. Grazie ai giochi di luce sul logo, il packaging di N38 Premium Selection cattura l'occhio del consumatore in modo inedito per questa tipologia di prodotto, invitandolo a scoprire tutte le sfumature del gusto, a partire dall'etichetta.



Marmellate e spalmabili dolci alzano l'asticella della qualità

di Claudia Scorza



SCHEDE PRODOTTI

BONNE MAMAN

Nome prodotto: Confettura di Albicocche

Caratteristiche: confettura senza coloranti, conservanti e aromi artificiali. Le referenze sono create solo con la frutta più perfetta, raccolta al giusto punto di maturazione e ottenute con procedimenti che ne preservano la qualità.



FIorentINI

Nome prodotto: Peanut Butter 100% Arachidi

Caratteristiche: crema spalmabile ricca di proteine, ideale per chi pratica attività sportiva, contiene 27 g di proteine per 100 g di prodotto. Senza olio di palma, privo di zuccheri e sale aggiunto, non contiene alcun tipo di additivo né grassi idrogenati. Vasetto di vetro da 350 g.



GERMINAL BIO

Nome prodotto: Composta Albicocca biologica

Caratteristiche: realizzata esclusivamente con 100% frutta biologica di alta qualità, è dolcificata con soli zuccheri della frutta, non contiene pectina e altri additivi. La linea comprende anche le varianti Mirtillo, Frutti di bosco e Prugna.



contrazioni di confetture e marmellate normali (-0,2% val.) e confetture mono porzione dosabili (-8,3% val.) – prosegue Rebecca Sandrini – vengono controbilanciate da confetture e spalmabili senza zucchero e confetture spalmabili frutta specialità, che crescono rispettivamente di +17,4% e +3,8% a valore e +19,6% e +4,1% a volume. Guidano questi andamenti un abbassamento del prezzo e, per le "senza zucchero", un concomitante incremento della pressione promozionale. Il trend viene confermato in tutte le aree e canali. Particolarmente positivo il discount, dove le "senza zucchero" registrano +35,5% a valore e +24,3% a volume. Il contributo alla categoria rimane però basso se rapportato agli altri segmenti (+0,1%). Anche per le specialità contribuisce all'incremento sul Totale Italia il canale discount, con +62,4% a valore e +102,4% a volume, insieme ad Area 2, con +17,7% a valore e +18,8% a volume. Segni negativi, invece, per Area 3 e liberi servizi».

L'effetto Covid

Se il consumo di marmellate e spalmabili dolci nel 2020 è stato favorito dall'emergenza sanitaria, che ha portato all'au

SOCIAL NETWORK SEMPRE PIÙ AL CENTRO

Le **Conserve della Nonna** comunica principalmente online, sui social network e mediante tour con i blogger, perfetti per far conoscere tutte le fasi produttive, dalla raccolta in campo fino all'assaggio del prodotto finito. «Utilizziamo sempre più la comunicazione sui social network – specifica Lorenza Baretti – perché ci consente di raggiungere il consumatore con molta precisione. Inoltre, i social vengono consultati per tutto l'arco della giornata in modalità mobile, quindi con la possibilità di intercettare l'attenzione delle persone mediante contenuti ingaggianti e di qualità. Ricorriamo poi al supporto di influencer, coinvolgendo food blogger vicini al posizionamento della marca, che parlano il nostro linguaggio e che ci aiutano a creare ricette innovative o a interpretare in modo originale e genuino i nostri prodotti».



POSSIAMO OFFRIRE AI VOSTRI CLIENTI LE MIGLIORI CONFETTURE DI FRUTTA.

CI SERVE SOLO UN VOSTRO ORDINE.

**Frutta 100% italiana,
qualità 100% extra.**

Le nostre confetture sono preparate con **frutta 100% italiana** e zucchero di barbabietola anch'esso italiano proveniente da filiera certificata. Utilizziamo **altissime percentuali di frutta** che cuociamo lentamente fino a ottenere una **consistenza straordinariamente cremosa** senza dover aggiungere altro eccetto la nostra grande passione. Probabilmente è per questo motivo che chi ha provato le nostre



Il "Quality Award" è il risultato di una valutazione espressa direttamente dai consumatori italiani chiamati a giudicare nel corso di rigorosi blind test le caratteristiche del prodotto nel suo complesso: aspetto, profumo, sapore, consistenza, ecc.

confetture le considera le migliori e ha deciso anche per quest'anno di premiarle con il Quality Award.

**Metteteci alla prova,
gli italiani sapranno
premiare anche voi.**

Per noi si tratta di un **prestigioso riconoscimento** che ci riempie di orgoglio, per voi di una **preziosa indicazione sulle preferenze dei consumatori**. E allora perché aspettare? Gli italiani non vedono l'ora di premiare anche voi.



"Le Conserve della Nonna". La bontà che riconosci.

MERCATI | DMM

Bonne Maman Italia: «Crescono i prodotti light e a basso contenuto di zucchero, trend trasversale anche ad altri mercati. Inoltre, nella scelta delle confetture i consumatori cercano prodotti gustosi e appaganti per iniziare al meglio la giornata, senza rinunciare a genuinità e semplicità delle ricette». Gli shopper prediligono quindi proposte qualitativamente e nutrizionalmente valide, come conferma **Martin Darbo, amministratore delegato di A. Darbo:** «Gusto e qualità sono senza dubbio i migliori asset per differenziarsi. I consumatori preferiscono prodotti con un'elevata percentuale di frutta e, di riflesso, a basso contenuto di zucchero. Abbiamo seguito questo forte impulso sviluppando nel 2020 una nuova linea ad alto contenuto di frutta e a basso contenuto di zucchero».

Il valore aggiunto delle materie prime italiane

L'attenzione all'origine della materia prima, con una forte propensione al consumo di prodotti 100% made in Italy, è uno dei trend in accelerazione. Gruppo Fini con Le Conserve della Nonna punta da sempre sull'elevata qualità delle proposte grazie all'uso di ingredienti italiani, alte percentuali di frutta e produzione mediante processi tradizionali. «Il nostro brand – afferma **Lorenza Baretti, responsabile marketing prodotto del comparto conservati del Gruppo Fini** – ha un'offerta completa di prodotti realizzati con materie prime nazionali, lavorate da fresco e con l'attenzione tipica di una cucina domestica. Per le principali referenze

SCHEDE PRODOTTI



GRUPPO FINI - LE CONSERVE DELLA NONNA

Nome prodotto: Amarena dell'Emilia

Caratteristiche: realizzata con solo amarene fresche dell'Emilia lavorate appena raccolte e zucchero italiano. 140 g di frutta ogni 100 g di confettura. Senza pectina.



HERO

Nome prodotto: Frutta di Stagione Albicocche

Caratteristiche: realizzata con frutta di stagione, il gusto Albicocche è un'esplosione di sapore nel rispetto della stagionalità.

LINDT

Nome prodotto: Crema Fondente

Caratteristiche: una crema avvolgente e dal gusto intenso grazie all'esperienza dei Maîtres Chocolatiers Lindt che hanno miscelato il pregiato cacao a ingredienti premium. La referenza è ideale per colazione, merenda oppure per una pausa golosa.





della nostra gamma utilizziamo solo due ingredienti 100% italiani: frutta fresca di stagione, lavorata appena raccolta, e zucchero di barbabietola da filiera certificata. Anche **Alce Nero** evidenzia l'importanza di questo aspetto: «I consumatori – spiega l'azienda – pongono molta attenzione circa l'origine dei prodotti alimentari: nel caso delle composte di frutta, prediligono referenze fatte con materie prime italiane, con un'alta percentuale di frutta nella ricetta e con una ridotta quantità di zuccheri. Rispondiamo a questi bisogni con composte di frutta biologica 100% italiane, dolcificate con solo zucchero d'uva e senza pectina aggiunta». Secondo **Mielizia**, le scelte alimentari dei consumatori si orienteranno sempre di più su materie prime nazionali, prodotti sostenibili e naturali, possibilmente da filiera controllata. «L'interesse – fanno sapere dall'azienda – è fortemente rivolto al prodotto biologico con elevate percentuali di frutta, con ingredienti italiani o addirittura regionali. Forte anche l'attenzione verso tipologie e gusti ricercati e verso l'uso di dolcificanti naturali».

SERVIZI LOGISTICI SPECIALIZZATI E CERTIFICATI

Logistica Uno è un provider logistico che opera prevalentemente nel largo consumo, in particolare nei settori food & beverage con servizi dedicati e specializzati. «Garantiamo servizi – sottolinea l'azienda – basati su processi certificati e sul rispetto dei principi della responsabilità d'impresa. I nostri depositi, tutti certificati bio, dispongono dell'autorizzazione sanitaria per lo stoccaggio e la gestione dei prodotti alimentari. Abbiamo inoltre ottenuto la certificazione IFS Logistics per lo stoccaggio e il trasporto su strada di referenze alimentari e non alimentari stabili a temperatura ambiente, e la certificazione ISO 9001 per l'erogazione di servizi di progettazione e di logistica integrata, trasporti, imballaggio e magazzinaggi». Nell'ultimo anno gli acquisti online sono aumentati a doppia cifra, andando a rafforzare l'importanza dell'e-commerce e accelerando il processo verso l'omnicanalità: Logistica Uno supporta i propri clienti, tra i quali annovera anche alcuni dei principali brand di marmellate, nella realizzazione di soluzioni e-commerce in full outsourcing.



30/07/2021
Pag. 178 N.7 - luglio 2021

FOOD

diffusione:40000

FOOD
CONSERVE

**Conserve
rosse**



Veronica Fumarola

© Riproduzione Riservata

LE DIMENSIONI E I TREND DEL MERCATO (3.05.2020 - 2.05.2021)

VENDETE A VALORE (€)	VENDETE A VOLUME (Kg)	PREZZO MEDIO (€/Kg)	INTENSITY INDEX VOL.
628.239.257	455.643.227	1,38	35,3%
▲ +2,2%	▼ -3,8%	▲ +6,3%	▼ -2,1 p.p.

Totale Italia - fonte: NielsenIQ

EXECUTIVE SUMMARY



▲ **ONLINE**

L'e-commerce ha vissuto una vera stagione d'oro e rappresenta sicuramente un canale su cui investire in futuro



▲ **PREZZO MEDIO**

Cresce per tutti i segmenti e si attesta a 1,38 euro (+6,3%) per l'intera categoria



▲ **REGIONALITÀ**

Le specialità regionali si fanno largo a scaffale e tra le preferenze dei consumatori



▲ **DISCOUNT**

È il canale che vede crescere di più il fatturato (+5,2%) e la sales location a valore (+0,6%)



▼ **LIBERI SERVIZI**

In questo canale si registrano le performance peggiori: -5% a valore e -10,3% a volume



▼ **AREA 4**

Nella roccaforte delle conserve diminuiscono i volumi: -6,2%



▼ **COSTI**

Lievitano i costi lungo la filiera: dalla materia prima agli imballaggi primari e secondari



▼ **PELATI E POMODORINI**

È l'unico segmento a flettere per fatturato (-4%) e quantità (-8,4%)

CONSERVE > CONSERVE ROSSE

INCIDENZA A VALORE PER CANALE (3.05.2020 - 2.05.2021)

	Variazione	Incidenza	Prezzo	Intensity Index
IPER	▲ +4,3%	22,2%	1,58 €	48,0%
SUPER	▲ +2,2%	42,8%	1,49 €	41,6%
L.S.	▼ -5,0%	13,9%	1,46 €	34,7%
DISC.	▲ +5,2%	21,1%	1,05 €	17,5%
			AVG 1,38 €	

Totale Italia - Fonte: NielsenIQ

INCIDENZA A VALORE PER AREA (3.05.2020 - 2.05.2021)



Totale Italia - Fonte: NielsenIQ

INCIDENZA A VOLUME PER AREA (3.05.2020 - 2.05.2021)



Totale Italia - Fonte: NielsenIQ

Le performance nelle varie tipologie di format (3.05.2020 - 2.05.2021)

	Vendite a Valore €	Var. %	Vendite a Volume Kg	Var. %	Prezzo Medio (€/Kg)	Var. %	Int. Ind. vol. %	Delta p.ti
A bassa intensità promo	19.422.468	-0,2	11.987.639	-5,4	1,62	+5,5	12,4	-0,5
Ad alta intensità promo	45.248.036	+2,4	30.419.268	-3,4	1,49	+6,0	57,0	-2,3
Gli stagionali estivi	25.975.301	-2,7	18.349.183	-9,2	1,42	+7,1	36,9	-3,2
I metropolitani	140.593.883	-3,8	95.693.189	-9,5	1,47	+6,2	41,0	-2,3
I leader di prezzo	63.932.490	+3,7	41.720.353	-1,6	1,53	+5,4	46,7	-2,0
I campioni del FMCG	60.878.163	+1,1	39.116.039	-3,1	1,56	+4,3	43,5	-0,9
I campioni del fresco	58.448.181	+1,2	36.944.303	-2,5	1,58	+3,8	42,5	-0,9
Gli anti stagionali estivi	10.961.566	-4,8	6.329.973	-8,1	1,73	+3,6	42,2	-0,7

Fonte: NielsenIQ, Market*Track 4.0

CONSERVE > CONSERVE ROSSE
DIMENSIONI E TREND DEI SEGMENTI (3.05.2020 - 2.05.2021)

Segmenti	Vendite a Valore €	Var. %	Vendite a Volume Kg	Var. %	Prezzo Medio €/Kg	Var. %	Int. Ind. Vol. %	Referenze medie #
Passata di pomodoro	334.138.462	+4,6	274.652.461	-2,8	1,22	+7,6	39,7	14,0
Bottiglia/vaso	311.819.954	+5,3	248.116.058	-1,9	1,26	+7,3	41,7	12,6
Brick	20.597.525	-4,1	24.987.152	-10,3	0,82	+6,9	21,8	1,7
Lattina	1.720.983	-1,8	1.549.246	-11,5	1,11	+10,9	7,4	1,1
Polpa di pomodoro	170.634.586	+1,1	107.233.117	-3,7	1,59	+5,0	34,1	8,3
Lattina	148.172.720	+1,7	92.064.881	-3,7	1,61	+5,6	36,1	6,8
Vetro	22.315.622	-3,0	14.997.828	-3,4	1,49	+0,5	21,6	2,1
Brick	146.243	-8,4	170.408	-20,1	0,86	+14,7	10,3	1,0
Pelati e pomodorini	94.269.576	-4,0	67.163.191	-8,4	1,40	+4,8	21,6	8,0
Lattina	91.725.268	-4,2	66.134.509	-8,1	1,39	+4,3	21,7	7,7
Vetro	2.544.309	+2,7	1.028.681	-23,4	2,47	+34,1	14,7	1,6
Concentrati di pomodoro	29.196.632	+3,3	6.594.461	+1,9	4,43	+1,4	7,9	2,6
Tubetto	19.993.974	+4,7	4.052.848	+3,1	4,93	+1,5	6,9	1,8
Lattina	8.507.728	+0,2	2.154.206	+0,4	3,95	-0,2	8,3	1,8
Vetro	694.930	+3,9	387.406	-2,5	1,79	+6,6	14,8	1,0
Totale	628.239.257	2,2	455.643.227	-3,8	1,38	6,3	35,3	32,6

Totale Italia - fonte: NielsenIQ

DENTRO I NUMERI

Il mercato dei derivati del pomodoro ha registrato, nell'a.t. 2 maggio 2021, una crescita in termini di fatturato, se si considerano iper, super, libero servizio e discount, pari al +2,2 per cento. A trainare le vendite i due segmenti principali del mercato, passate e polpe, che sono arrivati a coprire l'80% del giro d'affari dell'intero comparto e che hanno segnato un trend a valore, a totale Italia, rispettivamente del +4,6% e del +1,1% a valore. Positivi, ma di dimensione inferiore, anche i concentrati (+3,3%), mentre flettono pelati e pomodorini (-4%).

Il mercato - dichiara **Fulvio Zorzetto di NielsenIQ** - nella sua totalità è arrivato a sfiorare i 628 milioni di euro di fatturato. Da notare che, a eccezione dei concentrati, tutti i segmenti sono in flessione a volume. Considerate le minori vendite in quantità, è stata la crescita del prezzo medio ad aver sostenuto l'incremento del valore della categoria. Questo trend trova

riscontro in una dinamica di prezzi in ascesa, determinata da diversi fattori: la crescita del prezzo medio di base determinata dall'aumento del costo della materia prima, a partire dalla fine dell'estate, come risultato della campagna del pomodoro 2020; la riduzione, a partire dalla primavera e per almeno tutto il periodo estivo, della spinta promozionale che, associata a un forte aumento della domanda di prodotto, ha generato una riduzione dell'incidenza delle promozioni sul venduto totale.

L'indice di pressione promozionale, infatti, è sceso. A totale distribuzione moderna (esclusi i discount), per le passate è stato pari a 48,2% (-2,3 punti in meno rispetto all'anno precedente) per le polpe al 39,9% (-2,4 punti). A questo si aggiungono la riduzione delle promozioni di prezzo più aggressive, ovvero le fasce di sconto superiori al 40%, e il conseguente aumento del prezzo medio dei prodotti in

promozione, dinamica che si è verificata a partire dall'emergenza sanitaria di primavera 2020 fino a inizio 2021".

La crescita a valore è stata generalizzata in tutta Italia, ma le Aree che hanno avuto le performance migliori sono quelle del nord, che tradizionalmente pesano di meno sul giro d'affari: l'Area 1 ha messo a segno un trend di crescita a valore del +2,6%, l'Area 2 del +3,9%. Le migliori crescite hanno fatto sì che il 'peso' del Nord sia aumentato rispetto a quello del Sud.

Il canale di vendita più performante è il discount, con un aumento del fatturato pari a +5,2 per cento. Seguono gli ipermercati (+4,3%) e i supermercati (+2,2%). Negativi i liberi servizi (-5%), dopo la notevole crescita del 2020. Il discount è stato anche il canale in cui il prezzo medio è cresciuto di più e la sua quota a valore ha superato il 21 per cento.

CONSERVE > CONSERVE ROSSE

OVERVIEW

CONSUMI

🕒 **Prezzi inferiori, più scorte**

I derivati del pomodoro sono considerati una commodity e per questo il fattore prezzo incide sulle scelte del consumatore che, in occasione delle grandi offerte, approfitta per fare scorta.

Nonostante questa tendenza, però, negli ultimi anni è diventato sensibile a diverse tematiche: chiede sempre più prodotti con elevate caratteristiche qualitative e provenienti da un'agricoltura sostenibile, a filiera controllata e certificata, che esprimano salubrità e sicurezza alimentare, prodotti che dichiarino la provenienza, l'autenticità della materia prima e la sostenibilità ambientale e sociale.

🕒 **Il preferito è il pomodoro 100% italiano**

Uno dei principali, se non il più importante driver di acquisto, resta la provenienza delle materie prime che privilegia, sempre di più, l'origine italiana degli ingredienti, sinonimo per i consumatori di qualità.

A tal proposito, date le recenti vicende che hanno interessato il comparto riguardo l'origine del pomodoro, è stata chiara la posizione dell'associazione di categoria, espressa attraverso le parole di **Giovanni De Angelis, Direttore Generale Anicav**, nella trasmissione 'Mi Manda RaiTre' del 6 maggio 2021: "Il pomodoro commercializzato in Italia è 100% italiano e l'origine della coltivazione e della produzione sono indicate in etichetta. Non so a chi giova fare processi mediatici rispetto alle indagini ancora in



Un momento della raccolta dei pomodori utilizzati per la produzione delle conserve di Solanio

corso e mettere al bando un settore, come quello del pomodoro da industria italiano, che rappresenta, da sempre, un'eccellenza in tutto il mondo. Ribadiamo, come Anicav, il nostro pieno e totale impegno a favore della massima trasparenza a tutela dei consumatori e della legalità".

🕒 **Bio, si può fare di più**

Il biologico è un plus valorizzato e riconosciuto dal consumatore, ma rappresenta una fascia di mercato circoscritta perché chi acquista considera la categoria già portatrice di valori di garanzia assimilabili al bio, come la salubrità e la sicurezza alimentare. Quindi, le sue quote nel mercato italiano sono ancora piccole: 3,7% a volume e 6% a valore, con un trend in calo del -1% a volume e -1,1 a valore (fonte: Iri, i + s + lsp, tot. Italia, a.t. aprile 2021).

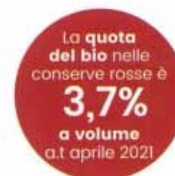
🕒 **Il trionfo della regionalità**

È da segnalare il crescente interesse dei consumatori verso particolari varietà di pomodoro e il conseguente sviluppo da parte

delle aziende, come dimostrano anche alcuni lanci di referenze realizzate con pomodori di origine regionale o tipici, che esaltano le eccellenze territoriali italiane.

🕒 **Passata regina delle vendite**

All'a.t. 2 maggio 2021 la passata è di gran lunga la referenza più venduta, con il 50% di sales location a valore e oltre il 60% a volume. La polpa di pomodoro, invece, genera il 27,2% degli introiti dell'intero comparto e rappresenta il 23,5% dei volumi venduti. Quote inferiori, infine, spettano a pelati e pomodorini e ai concentrati, che rispettivamente ricoprono il 15% e il 4,6% delle vendite a valore e il 14,7% e l'1,4% delle di quelle a volume.



CONSERVE > CONSERVE ROSSE**PACKAGING****Ⓞ Vetro e lattine i pack prediletti**

Il vetro è senza dubbio il packaging della passata di pomodoro in Gdo, con oltre 248 milioni di kg venduti in questo formato rispetto ai quasi 25 milioni in brick e all'oltre 1,5 milioni in lattina. Quest'ultima è la confezione prediletta per la polpa di pomodoro con oltre 92 milioni di kg venduti e dei pelati e pomodorini con più di 66 milioni di kg venduti (fonte NielsenIQ, tot. Italia, a.t. 2 maggio 2021).

Ⓞ Sos banda stagnata

La latta per contenere le conserve di pomodoro non si trova e il costo dell'acciaio è al rialzo, con picchi sul prezzo anche del 60 per cento. Un problema per la prossima campagna di raccolta, considerato che circa 2/3 dell'intera produzione di conserve rosse sono inscatolati in lattina e che, ogni anno, in media, l'industria del pomodoro inscatola 3,5 miliardi di lattine. Come far fronte a questa "emergenza"? **Giovanni De Angelis, Direttore Generale di Anicav**, nel programma Newroom Italia, andato in onda il 4 giugno 2021, ha dichiarato che "la crisi dell'approvvigionamento dell'acciaio sta creando non poche preoccupazioni. Il pomodoro deve essere inscatolato entro 12-24 ore da quando viene raccolto e per il periodo di raccolta luglio-settembre dovremo avere un numero di barattoli tali da soddisfare il nostro mercato. La programmazione è fatta in largo anticipo e per questo contiamo di avere un'organizzazione tale da garantire le forniture, ma monitoreremo l'evoluzione della situazione".

FILIERA**Ⓞ Cresce il prezzo della materia prima al Nord**

Gli accordi conclusi con l'Oi Pomodoro da Industria Nord Italia registrano un aumento di circa l'8% rispetto al 2020. L'anno precedente, infatti, il prezzo del pomodoro era pari a 88 euro/ton (compreso 1 euro/ton per servizi resi dalle Op), mentre il prezzo del 2021 sarà 93 euro/ton, sempre comprensivo dei servizi alle Op. Oltre a questo, a detta delle aziende, bisogna considerare altri due elementi che generano un impatto sul prezzo finale del pomodoro: il capitolato qualitativo e il premio tardivo. Le variazioni avvenute tra la campagna 2020 e 2021 di questi due fattori hanno comportato un aumento rispettivamente di +1,15 euro/ton per il primo e di +1,12 euro/t per il secondo, portando il prezzo totale del pomodoro per il bacino Nord a 95,27 euro/ton. Nel settentrione si è registrato anche un leggero aumento degli ettari coltivati (+5%) rispetto alla campagna 2020, legato all'incremento delle superfici destinate a pomodoro biologico.

Ⓞ Al Sud i costi più alti

Per quanto riguarda il Bacino del Centro Sud Italia, anche se ogni azienda avrà autonomia individuale al momento della stipula dei contratti di fornitura, gli accordi prevedono dei prezzi medi di riferimento: 105 euro/ton per il pomodoro tondo e 115 euro/ton per il pomodoro lungo, con una maggiorazione del 40% per il biologico.

Ⓞ Rincari generalizzati

La campagna di trasformazione ormai alle porte si annuncia molto complessa da vari punti di vista. Prima di tutto bisognerà fare i conti con le difficoltà di approvvigionamento della banda stagnata. A questo si aggiungono altri rincari: l'importante aumento del costo di acquisto delle scatole a cui si aggiunge quello degli altri imballaggi, dell'energia, del pallet e della materia prima, come previsto dagli accordi con i produttori. Le conseguenze di tutti questi rincari? Un rialzo significativo sul costo dei prodotti finiti.



In alto i pomodori di Solania, sopra di Gustibus

EXPORT**Ⓞ Il pomodoro italiano vola negli Usa**

Il 60% circa delle conserve rosse lavorate in Italia viene esportato. Circa due terzi è diretto verso i paesi dell'Unione Europea, in primis Germania, Francia e Regno Unito. Tra i principali paesi di destinazione extra Ue, invece, ci sono il Giappone, l'Australia e gli Stati Uniti. Nel paese a stelle e strisce, lo scorso anno, l'export di derivati del pomodoro italiani ha registrato ottime performance, con incrementi a doppia cifra, precisamente del +25,2% a valore e del +12,7% a volume (fonte: Anicav).



News

Fini rilancia i "Ravioli Ricotta Erbette" con la collaborazione di Granarolo

La referenza della famiglia "I Granripieni di Sapore" torna a scaffale in una versione inedita. ...

[- Vai all'articolo](#)



NEWS

VIDEO

DM MAGAZINE

PL MAGAZINE

News

30 Giugno 2021

Fini rilancia i "Ravioli Ricotta Erbette" con la collaborazione di Granarolo



Cambio di ricetta e di formato per i "Ravioli Ricotta Erbette" del Gruppo Fini.

A partire da giugno, l'azienda modenese ha rilanciato in gdo la referenza della linea "I Granripieni di Sapore", attraverso la collaborazione con il Gruppo Granarolo, la più importante e grande filiera italiana del latte.

30/06/2021 08:54
Sito Web

foodandtec.com

LINK: <https://www.foodandtec.com/it-it/fini-fa-co-marketing-con-granarolo>



Fini fa co-marketing con Granarolo

Rilancio, cambio di ricetta e di formato per i Ravioli Ricotta Erbette dell'azienda modenese grazie alla collaborazione con il gruppo bolognese

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Questo sito utilizza cookies per facilitare la navigazione del sito. Se navighi su [foodandtec.com](https://www.foodandtec.com), acconsenti all'utilizzo dei cookie.

acconsento ✕

Consulta le Modalità di trattamento dei dati personali

food&tec

Notizie dal mondo agroalimentare:
prodotti, mercati, tecnologie, processi di filiera

rubriche

speciali

e-books

cerca

30

Giugno
2021

Il Gruppo Fini ha comunicato di aver rilanciato sul mercato i Ravioli Ricotta Erbette, referenza della famiglia I Granripieni di Sapore, grazie alla collaborazione di Granarolo. Le due aziende emiliane annunciano così la prima azione di co-marketing con l'esordio della referenza sugli scaffali della GDO attraverso un pack dedicato alla partnership dei due brand che ha portato a una **nuova ricetta, con un dosaggio di ricotta più alto, e un cambio di formato, da raviolo piccolo a raviolo grande con 50% di ripieno**. Una trasformazione che ha l'obiettivo di "valorizzare ancora di più - afferma l'azienda in una nota - il connubio di sapore tra l'avvolgente ricotta fresca di qualità del brand Granarolo, accompagnata da erbette saltate in padella, e il raviolo a doppia sfoglia dalla superficie ruvida e porosa, ottenuta con farine 100% italiane e con uova da galline allevate a terra".

Questa collaborazione, spiegano dal Gruppo modenese, è figlia dei **successi registrati nel primo quadrimestre 2021** da i **Tortelloni Radicchio Speck - Senfter (+14%)** e da i **Ravioli Funghi e Provolone Piccante - Auricchio (+24%)** sempre della famiglia I Granripieni di Sapore, linea premium di pasta fresca della realtà modenese che dal 2016 a oggi ha registrato tassi di crescita costanti (+7,2% a valore nel 2020), confermati anche nel primo quadrimestre 2021.

Gruppo Fini SpA

Società a socio unico di proprietà 100% Holding Carisma titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, realtà di Ravarino (MO). Fini è un marchio di pasta che si posiziona per rappresentare la tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughi, condimenti e confetture.

Gruppo Granarolo

Comprende due realtà diverse e sinergiche: una cooperativa di oltre 600 produttori di latte in 12 regioni italiane, Granlatte, che opera nel settore agricolo e raccoglie la materia prima. Una società per azioni, Granarolo SpA, che trasforma e commercializza il prodotto finito e conta 12 siti produttivi dislocati sul territorio nazionale, 2 siti produttivi in Francia, 3 in Brasile, 1 in Nuova Zelanda, 1 nel Regno Unito ed 1 in Germania.

FINI MODEA

5



Home > Prodotti > Gruppo Fini con Granarolo per la nuova ricetta dei "Ravioli Ricotta Erbette"

PRODOTTI NOTIZIE RETAIL/GDO

Gruppo Fini con Granarolo per la nuova ricetta dei "Ravioli Ricotta Erbette"

Fini e Granarolo si uniscono per portare in tavola i buoni sapori emiliani con la nuova ricetta dei "Ravioli Ricotta Erbette".

By Redazione 2 - 1 Luglio 2021



Due eccellenze italiane si uniscono per portare in tavola i buoni sapori emiliani.

Si tratta del **Gruppo Fini**, storico brand nato a Modena nel 1912, e di **Granarolo**, la più importante filiera del latte in Italia con oltre 600 allevatori in 12 regioni italiane, che insieme rilanciano i nuovi **"Ravioli Ricotta Erbette"**.

Da giugno la referenza esordisce sugli scaffali della GDO attraverso un **pack dedicato alla partnership dei due brand**, con una versione inedita del tipico piatto emiliano.

La collaborazione ha portato a un **cambio di ricetta**: il formato del raviolo è passato da piccolo a grande, con il 50% di ripieno in più, e una quantità maggiore di ricotta.

Una trasformazione e un'evoluzione che esalta e valorizza ancora di più il connubio di sapore tra l'avvolgente ricotta fresca di qualità del brand Granarolo, accompagnata da erbette saltate in padella e il raviolo a doppia sfoglia dalla superficie ruvida e porosa, ottenuta con farine 100% italiane e con uova da galline allevate a terra.



Dopo il successo registrato nel primo quadrimestre 2021 da i "Tortelloni Radicchio Speck – Senter" (+14%) e da i "Ravioli Funghi e Provolone Piccante – Auricchio" (+24%) **continuano i progetti e le azioni di co-marketing del Gruppo Fini impegnato a riproporre al mercato le referenze di successo della famiglia de "I Granripieni di Sapore"**.

La linea premium di pasta fresca della realtà modenese dal 2016 a oggi ha registrato un notevole apprezzamento da parte del pubblico. La linea, nata per soddisfare un target più esigente, attento alla ricerca di gusti e sapori autentici, ha riscontrato performance ampiamente positive.

Il Gruppo Fini SpA, società a socio unico di proprietà 100% Holding Carisma, è una storica realtà produttiva dell'alimentare nel nostro Paese. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, tradizionale realtà di Ravarino (MO). FINI è un marchio di pasta 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.

Il Gruppo Granarolo comprende due realtà diverse e sinergiche: una cooperativa di oltre 600 produttori di latte in 12 regioni italiane – Granlatte – che opera nel settore agricolo e raccoglie la materia prima – e una società per azioni – Granarolo S.p.A. – che trasforma e commercializza il prodotto finito e conta 12 siti produttivi dislocati sul territorio nazionale, 2 siti produttivi in Francia, 3 in Brasile, 1 in Nuova Zelanda, 1 nel Regno Unito ed 1 in Germania. Il Gruppo rappresenta così la più importante filiera italiana del latte direttamente partecipata dai produttori associati in forma cooperativa. La missione del Gruppo all'estero è di esportare la tradizione di prodotti Made in Italy.



Attualità ▾
Approfondimenti
Prodotti ▾
Videospace
Fotogaller

Attualità
Aziende
Prodotti
Food
Top news

“Ravioli Ricotta Erbette” del Gruppo Fini: da giugno la ‘rivoluzione’

By **instore** - Lug 2, 2021








La referenza della famiglia “I Granripieni di Sapore” torna a scaffale in una versione inedita di qualità e sapore.

Cambio di ricetta e di formato per i “Ravioli Ricotta Erbette” del Gruppo Fini. A partire da giugno, l’azienda modenese ha rilanciato in GDO la referenza della linea “I Granripieni di Sapore”, attraverso la collaborazione con il Gruppo Granarolo, la più importante e grande filiera italiana del latte.

Nel solco della tradizione e dell’autenticità, le eccellenze emiliane si fondono: è così che il **Gruppo Fini**, storico brand nato a Modena nel 1912, **ha deciso di rilanciare i “Ravioli Ricotta Erbette”, attraverso la collaborazione con il Gruppo Granarolo, la più importante e grande filiera italiana del latte**, rappresentata da oltre 600 allevatori distribuiti in 12 regioni italiane e da 20 stabilimenti produttivi (12 in Italia, 8 all’estero).

Da giugno la referenza esordisce sugli scaffali della GDO attraverso **un pack dedicato alla partnership dei due brand che per l’occasione hanno deciso di coniugare le proprie eccellenze**: da una parte la tradizione e la sapienza nel fare al meglio la pasta fresca ripiena e dall’altra l’esperienza e la competenza nella lavorazione e trasformazione del latte. Il risultato? Una **versione inedita, sicuramente ricca e gustosa**, del piatto tipico della tradizione emiliana “Ravioli Ricotta Erbette”. Rispetto al prodotto precedente, compreso nella linea de i “Granripieni di Sapore”, **la collaborazione ha portato a un cambio di ricetta, con un dosaggio di ricotta più alto, e un cambio di formato, da raviolo piccolo a raviolo grande con 50% di ripieno**. Una trasformazione e un’evoluzione che esalta e valorizza ancora di più il connubio di sapore tra l’avvolgente ricotta fresca di qualità del brand Granarolo, accompagnata da erbette saltate in padella e il raviolo a doppia sfoglia dalla superficie ruvida e porosa, ottenuta con farine 100% italiane e con uova da galline allevate a terra.

Una cordata tutta emiliana, dunque, dalla bolognese Granarolo al modenese Gruppo Fini per una tipicità locale, in una sorta di linea ideale di bontà che si snoda dunque sulla via Emilia e che rappresenta il cuore pulsante della food valley.

I co-marketing del Gruppo Fini

Come noto, il co-marketing con il Gruppo Granarolo si inserisce in un solco già tracciato dal gruppo modenese che può vantare nel primo quadrimestre 2021 il successo registrato dei “Tortelloni Radicchio Speck – Senfter” (+14%) e dei “Ravioli Funghi e Provolone Piccante – Auricchio” (+24%).

Successi che rafforzano l’obiettivo del Gruppo Fini impegnato a riproporre al mercato le referenze di successo della famiglia de “I Granripieni di Sapore”, linea premium di pasta fresca della realtà modenese che, dal 2016 a oggi, ha registrato un notevole apprezzamento da parte del pubblico. A trainarne la crescita sono stati capisaldi come premiunizzazione, innovazione e presidio dello scaffale, che hanno consentito negli ultimi anni di registrare tassi di crescita costanti (+7,2% a valore nel 2020), più che confermati anche nel primo quadrimestre 2021.



IL GUSTO

Cerca

I PIACERI DEL GUSTO LE STORIE VIAGGI DI GUSTO VINI E SPIRITI INGREDIENTI DI GUSTO I VIDEO CHI SIAMO

Pomodoro e basilico: i sughi pronti messi alla prova dal Gusto

Abbiamo messo a confronto le varie interpretazioni in barattolo di una delle dell'Italia presenti sugli scaffali dei supermercati. Ecco i risultati

DI GIULIA MANCINI
13 LUGLIO 2021 7 MINUTI DI LETTURA

La stagione estiva vede maturare al sole la frutta e la verdura, concentrando i sapori e i profumi sotto la buccia degli ortaggi che la conserva come un fragile scrigno per il tempo di una stagione. Da sempre i metodi di conservazione si pongono come obiettivo quello di preservare il meglio della stagione, mettendo in barattolo il gusto del momento più propizio in modo da poterne poi godere quando la produzione stagionale sarà passata, così nascono le conserve, specialmente quelle di pomodoro. Poi la vita frenetica, il sempre minor tempo a disposizione per cucinare e la voglia di apprezzare un sugo buono come quello fatto in casa ha portato l'industria conserviera a formulare sughi pronti in barattolo. Non una minaccia per la cucina casalinga, ma validi aiuti che permettono di portare in tavola, anche fuori stagione, un piatto di pasta semplice, gustoso e veloce. I più attenti si sono indirizzati verso sapori inediti di un luogo, caratterizzando le ricette con ingredienti a vocazione locale facendo in modo che le note aromatiche spiccassero, donando un sapore preciso e netto.

La valutazione che ne abbiamo voluto fare ha preso in considerazione sughi pronti all'uso, da scaldare preventivamente o anche adatti a condire la pasta in velocità, assaggiando i barattoli che con maggior diffusione si trovano nelle principali catene di grande distribuzione organizzata. Sono stati testati tre gusti di sughi pronti: il semplice e sempre valido pomodoro e basilico, la versione di pomodoro con peperoncino per un gusto piccante e la sfiziosa ricetta con olive. In alcuni casi le ricette prevedevano ingredienti aggiuntivi che sono stati segnalati, la scelta si è orientata su quelli che venivano principalmente caratterizzati da questi ingredienti. Oltre a una prima valutazione visiva dell'etichetta, che mettesse in luce con chiarezza gli ingredienti, sono stati presi in esame il colore del sugo, la consistenza, il profumo all'apertura del barattolo, dolcezza e acidità del sugo in assaggio e il gusto complessivo. (Tutti gli assaggi sono stati fatti assoluti, solo del sugo e senza pasta, in condizioni di temperatura ambiente e scaldati a bagnomaria per non modificare la consistenza. La scelta di valutare i sughi senza pasta è stata dettata dall'intenzione di valutare il sugo stesso e non la combinazione con diversi formati e/o marche di pasta che avrebbe potuto alterare il gusto complessivo. Le valutazioni compaiono in ordine alfabetico).

La selezione

Alce nero - Sugo di pomodoro e basilico

In etichetta spicca il logo e su un lato il disegno del pomodoro e basilico, insieme alla indicazioni di pomodori coltivati in Emilia Romagna, biologico e olio extravergine di oliva. Di colore vivo che fa pensare a un sugo cotto, con lievi toni mattonati ed evidenti pezzi di foglie di basilico; consistenza di sugo in cottura, liscio e vellutato, che si ritrova anche nel profumo fra cui spicca il basilico e in rapida successione il pomodoro. Appena aperto un lieve sentore di acidità che si perde velocemente. In bocca è bilanciato nella dolcezza non invadente, acidità che rimanda a quella naturale dei pomodori. Nel sapore complessivo gradevole e saporito, mantiene la consistenza vellutata anche scaldato e si accentuano i sapori del pomodoro.



Barilla - Gusto Vero: Pomodori, datterini con basilico genovese DOP

Etichetta che rimanda subito agli ingredienti che lo caratterizzano, l'immagine dei datterini è chiara e in primo piano insieme alle foglie di basilico; è evidenziata la presenza di soli pomodori italiani. Diritto, snello e lineare il barattolo che distingue questa linea di Sugo Vero dagli altri, moderno e stiloso nella semplicità. Il profumo all'apertura è quello di un sugo di casa, al naso la presenza della cipolla si nota nella componente aromatica e dolce senza però coprire il profumo del pomodoro. Una consistenza morbida fra passata e polpa, con pezzi di pomodoro di dimensioni piacevoli al palato; una lieve untuosità superficiale fa pensare al sugo che cuoce in padella. L'assenza di zucchero lascia emergere l'acidità del pomodoro che si rivela di estrema piacevolezza, diventando in bocca il sapore principale seguito dalla nota aromatica del basilico e, in chiusura, dalla lieve dolcezza della carota che equilibra il tutto. La combinazione di due tipologie di pomodoro si riscontra con estremo piacere in bocca, dove si riescono a distinguere; la consistenza dà la possibilità di stringerlo sul fuoco per un sugo più ristretto, ma si presta bene a essere usato anche solo stepidito sulla pasta. Intenso il profumo di basilico.

Biffi - Napoletana, Sugo al pomodoro e basilico

Netto e chiaro il messaggio in etichetta dove si vedono gli ingredienti principali; di colore rosso acceso con lievi sfumature aranciate e sottile untuosità in superficie. Al naso appena aperto il profumo di basilico e cipolle avvolge quello del pomodoro che risulta preciso come quello di un sugo in cottura. Consistenza fluida data dalla presenza di concentrato e polpa insieme all'acqua; in bocca saporito e giustamente acido, sulla lingua l'acidità del pomodoro si percepisce con nitore assecondata dalla dolcezza della cipolla. Un gusto complessivo piacevole e coerente, dove il basilico lascia un profumo persistente anche dopo il boccone, buon connubio con l'acidità che chiude l'assaggio. Adatto per essere consumato anche senza scaldarlo, pure solo nel contatto con la pasta appena scolata.

Campisi - Sugo di pomodoro di Pachino IGP con basilico

Disegnata in etichetta la sagoma della Sicilia a indicare la provenienza di gran parte degli ingredienti. Colore rosso intenso che fa pensare alla cottura del sugo, consistenza fluida e omogenea come la passata di pomodoro, tirato in padella diventa sodo e rimane omogeneo. Dopo le note aromatiche del pomodoro emergono il basilico e la cipolla al naso. In bocca la parte aromatica delle foglie sembra richiamare un sapore leggermente balsamico, la dolcezza del pomodoro è evidente e non sovrastata dalla sapidità del sale. Lascia sul finale dell'assaggio un'aromaticità erbacea, il sapore del pomodoro è definito con piacevolezza in un equilibrio fra dolcezza e acidità che si apprezza meglio da caldo.



Casa Marrazzo - Sugo di pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino

In etichetta nessun disegno, la rilevanza è data alla scritta che riporta la provenienza dei pomodori; non compare il basilico che però è riportato in retroetichetta. Di colore rosso villante con tracce di untuosità in superficie ed evidenti pezzi di basilico in foglie. Consistenza disomogenea per la presenza di pezzi di pelati, brunoise di cipolla e foglie di basilico; al naso si sentono note di cottura, profumo di aglio e basilico insieme ai pomodori. In bocca è piacevole il sapore di olio, aglio e cipolla risultano ben dosati. Il sapore e il profumo dei pomodori sono netti sia al naso che in bocca, anche il basilico risulta ben integrato nelle note aromatiche. Scaldato lascia emergere l'aromaticità del pomodoro, buono così ma anche come base per aggiunte a piacere.

Cirio - Basilico dell'orto

Disegni laterali alla scritta e nome che indica il basilico lasciando che il rosso del pomodoro dietro al vetro ne richiami la presenza. Bello il barattolo dalla linea vintage con decorazioni in rilievo sul vetro. Colore intenso con sfumature mattone che rimandano alla cottura del sugo, consistenza soda e ben tirata. Intenso nei profumi di basilico che spicca al naso insieme al pomodoro, seguito dall'aroma leggero della cipolla. La polpa rustica caratterizza la consistenza dando in assaggio corpo al sapore, dove la dolcezza della cipolla emerge più che al naso. Il sapore di basilico in bocca è meno intenso che al naso, chiude una leggera nota amarostica, presumibilmente data dalla presenza di aroma naturale di basilico, e l'acidità del pomodoro non è persistente quanto annunciato al naso. Scaldato si armonizza nei sapori, laddove la dolcezza della cipolla aiuta ad amalgamare i sapori nel loro complesso.

De Cecco - Sugo con basilico

Ingredienti chiaramente rappresentati in etichetta e nome semplice per questo barattolo. All'apertura si mostra lievemente untuoso in superficie; al naso si percepisce il sentore di basilico che fa pensare più a quello secco per una minor sensazione olfattiva. Colore rosso intenso con evidenti piccoli pezzi di foglioline, netta e folta la presenza di pezzi di polpa di pomodoro in cui si trovano anche alcune bucce sottili. Ha una consistenza leggermente gelatinosa da freddo, probabilmente dovuta alla presenza di amido di riso come indicato nella retroetichetta, caratteristica che si riscontra anche scaldandolo quando si enfatizza la dolcezza. La componente acida del pomodoro in bocca è netta e viene presto bilanciata dalla sottile dolcezza dell'amido, corretto ma non persistente nel sapore complessivo.

De Rosa - Sugo pronto pomodoro e basilico

Etichetta chiara ai cui lati si vedono bene gli ingredienti principali, in retroetichetta si legge prodotto da Pastificio Gentile srl e la provenienza degli ingredienti stessi. La consistenza liscia e omogenea si deve all'utilizzo di succo di pomodoro, varietà Kiro e pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP. Colore rosso intenso brillante e lucido; il profumo della cipolla, indicata ramata di Montoro, al naso è netta quanto il pomodoro, meno immediato il basilico che esce con la temperatura. In bocca la dolcezza del succo, ammantata anche dalla cipolla, è dominante e la nota acida emerge solo sul finale; poco salato, sempre quasi naturale adatto a essere insaporito a piacere. Un'acidità non persistente, un gusto complessivo armonico che però lascia indietro la sensazione di basilico che non è netta.



Le conserve della nonna - la Pomodora al basilico

Chiaro in etichetta l'impiego di ingredienti da soffritto insieme al pomodoro e basilico, indicata la presenza di soli pomodori dell'Emilia Romagna. Vezzoso il nome declinato al femminile. Colore rosso brillante con generosi pezzi di foglie di basilico, la prima nota che giunge al naso è la carota nel suo profumo dolce da cotta, segue il pomodoro nel complesso aromatico dolce e acido e il basilico. In bocca spicca l'acidità che si bilancia con le note gustative del soffritto, la sensazione di pomodoro è dominante. Rimane sul fondo dell'assaggio la componente dolce dove si trova con piacere il profumo del basilico. È un sugo che si presta bene a cotture e a essere usato come base per successive aggiunte.

Mutti - Sugo semplice con basilico

In etichetta è riportato il disegno delle foglie di basilico, lasciando che il richiamo al pomodoro emerga dal rosso che traspare dal vetro. La presenza del triplo concentrato di pomodoro caratterizza il colore rendendolo brillante; ha consistenza di polpa fine, liscia e omogeneamente granulosa. Al naso spiccano fra il triplo concentrato, e la nota pungente del sedano, il profumo di pomodoro e basilico. Ci si aspetterebbe un gusto più netto dalla presenza di concentrato, ma in bocca si distinguono i sapori; sedano e cipolla contribuiscono a un complesso aromatico piacevole e profondo, lo zucchero presente contribuisce a non far risaltare la componente acida che ci si aspetterebbe. Scaldato ha un aspetto lucido e di colore intenso, con il calore risalta il triplo concentrato e il profumo di basilico.



Sacilà - Originale con basilico

Presenti in etichetta i due ingredienti principali, dove viene segnalata la presenza di soffritto e pomodori italiani. Passata, polpa, succo e pomodorini interi con la pelle determinano una consistenza variegata in cui si notano foglie in pezzi di basilico; di colore brillante che fa pensare a un sugo cotto anche per la lieve untuosità in superficie. Lucida e vellutata la base del sugo, una sapidità gradevole e un gusto pieno dato anche dalla presenza di aglio, sedano, carota e cipolla, ingredienti di soffritto. Il pomodoro mantiene una piacevole acidità che non è sovrastata né al naso né in bocca dagli altri ingredienti. I ciliegi interi scoppiano sotto i denti grazie alla presenza della buccia integra, contribuiscono al piacere nella loro consistenza anche se la presenza della buccia potrebbe per alcuni risultare sgradita. Con il calore emerge la nota aromatica del soffritto, nel complesso molto gradevole.

Messaggero Veneto AWA EVENTI NEWSLETTER LEGGI IL QUOTIDIANO ABBONATI

Cividale Codroipo Pordenone Sacile Tolmezzo Tutti i comuni Cerca

IL GUSTO

IPACIERI DEL GUSTO LE STORIE VIAGGI DI GUSTO VINI E SPIRITI INGREDIENTI DI GUSTO I VIDEO CHE SIAMO

Pomodoro e basilico: i sughi pronti messi alla prova dal Gusto

DI GIULIA MANCINI

13 LUGLIO 2021


Abbiamo messo a confronto le varie interpretazioni in barattolo di una delle salse simbolo dell'Italia presenti sugli scaffali dei supermercati. Ecco i risultati

La stagione estiva vede maturare al sole la frutta e la verdura, concentrando i sapori e i profumi sotto la buccia degli ortaggi che la conserva come un fragile scrigno per il tempo di una stagione. Da sempre i metodi di conservazione si pongono come obiettivo quello di preservare il meglio della stagione, mettendo in barattolo il gusto del momento più propizio in modo da poterne poi godere quando la produzione stagionale sarà passata, così nascono le conserve, specialmente quelle di pomodoro. Poi la vita frenetica, il sempre minor tempo a disposizione per cucinare e la voglia di apprezzare un sugo buono come quello fatto in casa ha portato l'industria conserviera a formulare sughi pronti in barattolo. Non una minaccia per la cucina casalinga, ma validi aiuti che permettono di portare in tavola, anche fuori stagione, un piatto di pasta semplice, gustoso e veloce. I più attenti si sono indirizzati verso sapori indennitari di un luogo, caratterizzando le ricette con ingredienti a vocazione locale facendo in modo che le note aromatiche spiccassero, donando un sapore preciso e netto.


La valutazione che ne abbiamo voluto fare ha preso in considerazione sughi pronti all'uso, da scaldare preventivamente o anche adatti a condire la pasta in velocità, assaggiando i barattoli che con maggior diffusione si trovano nelle principali catene di grande distribuzione organizzata. Sono stati testati tre gusti di sughi pronti: il semplice e sempre valido pomodoro e basilico, la versione di pomodoro con peperoncino per un gusto piccante e la sfiziosa ricetta con olive. In alcuni casi le ricette prevedevano ingredienti aggiuntivi che sono stati segnalati, la scelta si è orientata su quelli che venivano principalmente caratterizzati da questi ingredienti. Oltre a una prima valutazione visiva dell'etichetta, che mettesse in luce con chiarezza gli ingredienti, sono stati presi in esame il colore del sugo, la consistenza, il profumo all'apertura del barattolo, dolcezza e acidità del sugo in assaggio e il gusto complessivo. (Tutti gli assaggi sono stati fatti assoluti, solo del sugo e senza pasta, in condizioni di temperatura ambiente e scaldati a bagnomaria per non modificare la consistenza. La scelta di valutare i sughi senza pasta è stata dettata dall'intenzione di valutare il sugo stesso e non la combinazione con diversi formati e/o marche di pasta che avrebbe potuto alterare il gusto complessivo. Le valutazioni compaiono in ordine alfabetico).

La selezione

Alce nero - Sugo di pomodoro e basilico
In etichetta spicca il logo e su un lato il disegno del pomodoro e basilico, insieme alla indicazione di pomodori coltivati in Emilia Romagna, biologico e olio extravergine di oliva. Di colore vivo che fa pensare a un sugo cotto, con lievi toni mattonati ed evidenti pezzi di foglie di basilico; consistenza di sugo in cottura, liscio e vellutato, che si ritrova anche nel profumo fra cui spicca il basilico e in rapida successione il pomodoro. Appena aperto un lieve sentore di acidità che si perde velocemente. In bocca è bilanciato nella dolcezza non invadente, acidità che rimanda a quella naturale dei pomodori. Nel sapore complessivo gradevole e saporito, mantiene la consistenza vellutata anche scaldato e si accentuano i sapori del pomodoro.



Barilla - Gusto Vero: Pomodori, datterini con basilico genovese DOP
Etichetta che rimanda subito agli ingredienti che lo caratterizzando, l'immagine dei datterini è chiara e in primo piano insieme alle foglie di basilico; è evidenziata la presenza di soli pomodori italiani. Diritto, snello e lineare il barattolo che distingue questa linea di Sugo Vero dagli altri, moderno e stiloso nella semplicità. Il profumo all'apertura è quello di un sugo di casa, al naso la presenza della cipolla si nota nella componente aromatica e dolce senza però coprire il profumo del pomodoro. Una consistenza morbida fra passata e polpa, con pezzi di pomodoro di dimensioni piacevoli al palato; una lieve untuosità superficiale fa pensare al sugo che cuoce in padella. L'assenza di zucchero lascia emergere l'acidità del pomodoro che si rivela di estrema piacevolezza, diventando in bocca il sapore principale seguito dalla nota aromatica del basilico e, in chiusura, dalla lieve dolcezza della carota che equilibra il tutto. La combinazione di due tipologie di pomodoro si riscontra con estremo piacere in bocca, dove si riescono a distinguere; la consistenza dà la possibilità di stringerlo sul fuoco per un sugo più ristretto, ma si presta bene a essere usato anche solo stiepidito sulla pasta. Intenso il profumo di basilico.



Biffi - Napoletana, Sugo al pomodoro e basilico
Netto e chiaro il messaggio in etichetta dove si vedono gli ingredienti principali; di colore rosso acceso con lievi sfumature aranciate e sottile untuosità in superficie. Al naso appena aperto il profumo di basilico e cipolle avvolge quello del pomodoro che risulta preciso come quello di un sugo in cottura. Consistenza fluida data dalla presenza di concentrato e polpa insieme all'acqua; in bocca saporito e giustamente acido, sulla lingua l'acidità del pomodoro si percepisce con nitore assecondata dalla dolcezza della cipolla. Un gusto complessivo piacevole e coerente, dove il basilico lascia un profumo persistente anche dopo il boccone, buon connubio con l'acidità che chiude l'assaggio. Adatto per essere consumato anche senza scaldarlo, pure solo nel contatto con la pasta appena scolata.

Bio Orto - Sugo pomodoro e basilico
Etichetta lineare e semplice che riporta solo nel disegno solo i contorni degli ingredienti, chiaro il messaggio. In retroetichetta tutto dichiarato di origine biologica; la presenza di passata e polpa lo rende consistente al cucchiaio e non liscio e cedevole. Un profumo pervadente di pomodoro, mentre il basilico si percepisce dopo la cipolla al naso. In bocca la prima sensazione è l'acidità del pomodoro seguita da una nota sapida prima della chiusura dolce. Minimamente sbilanciato verso la sensazione acida, che però si lenisce una volta scaldato, prima di chiudere con la componente dolce cui collabora la cipolla e il profumo di basilico. Un sugo nel complesso gradevole che richiede necessariamente di essere scaldato per venire apprezzato al meglio.

Campisi - Sugo di pomodoro di Pachino IGP con basilico
Disegnata in etichetta la sagoma della Sicilia a indicare la provenienza di gran parte degli ingredienti. Colore rosso intenso che fa pensare alla cottura del sugo, consistenza fluida e omogenea come la passata di pomodoro, tirato in padella diventa sodo e rimane omogeneo. Dopo le note aromatiche del pomodoro emergono il basilico e la cipolla al naso. In bocca la parte aromatica delle foglie sembra richiamare un sapore leggermente balsamico, la dolcezza del pomodoro è evidente e non sovrastata dalla sapidità del sale. Lascia sul finale dell'assaggio un'aromaticità erbacea, il sapore del pomodoro è definito con piacevolezza in un equilibrio fra dolcezza e acidità che si apprezza meglio da caldo.



Casa Marrazzo - Sugo di pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino
In etichetta nessun disegno, la rilevanza è data alla scritta che riporta la provenienza dei pomodori; non compare il basilico che però è riportato in retroetichetta. Di colore rosso villante con tracce di untuosità in superficie ed evidenti pezzi di basilico in foglie. Consistenza disomogenea per la presenza di pezzi di pelati, brunoise di cipolla e foglie di basilico; al naso si sentono note di cottura, profumo di aglio e basilico insieme ai pomodori. In bocca è piacevole il sapore di olio, aglio e cipolla risultano ben dosati, il sapore e il profumo dei pomodori sono netti sia al naso che in bocca, anche il basilico risulta ben integrato nelle note aromatiche. Scaldato lascia emergere l'aromaticità del pomodoro, buono così ma anche come base per aggiunte a piacere.

Cirio - Basilico dell'orto
Disegni laterali alla scritta e nome che indica il basilico lasciando che il rosso del pomodoro dietro al vetro ne richiami la presenza. Bello il barattolo dalla linea vintage con decorazioni in rilievo sul vetro. Colore intenso con sfumature mattonate che rimandano alla cottura del sugo, consistenza soda e ben tirata. Intenso nei profumi di basilico che spicca al naso insieme al pomodoro, seguito dall'aroma leggero della cipolla. La polpa rustica caratterizza la consistenza dando in assaggio corpo al sapore, dove la dolcezza della cipolla emerge più che al naso. Il sapore di basilico in bocca è meno intenso che al naso, chiude una leggera nota amarostica, presumibilmente data dalla presenza di aroma naturale di basilico, e l'acidità del pomodoro non è persistente quanto annunciato al naso. Scaldato si armonizza nei sapori, laddove la dolcezza della cipolla aiuta ad amalgamare i sapori nel loro complesso.

De Cecco - Sugo con basilico
Ingredienti chiaramente rappresentati in etichetta e nome semplice per questo barattolo. All'apertura si mostra lievemente untuoso in superficie; al naso si percepisce il sentore di basilico che fa pensare più a quello secco per una minor sensazione olfattiva. Colore rosso intenso con evidenti piccoli pezzi di foglioline, netta e folta la presenza di pezzi di polpa di pomodoro in cui si trovano anche alcune bucce sottili. Ha una consistenza leggermente gelatinosa da freddo, probabilmente dovuta alla presenza di amido di riso come indicato nella retroetichetta, caratteristica che si riscontra anche scaldandolo quando si enfatizza la dolcezza. La componente acida del pomodoro in bocca è netta e viene presto bilanciata dalla sottile dolcezza dell'amido, corretto ma non persistente nel sapore complessivo.

De Rosa - Sugo pronto pomodoro e basilico
Etichetta chiara ai cui lati si vedono bene gli ingredienti principali, in retroetichetta si legge prodotto da Pastificio Gentile srl e la provenienza degli ingredienti stessi. La consistenza liscia e omogenea si deve all'utilizzo di succo di pomodoro, varietà Kiro e pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP. Colore



rosso intenso brillante e lucido; il profumo della cipolla, indicata ramata di Montoro, al naso è netta quanto il pomodoro, meno immediato il basilico che esce con la temperatura. In bocca la dolcezza del succo, ammantata anche dalla cipolla, è dominante e la nota acida emerge solo sul finale; poco salato, sempre quasi naturale adatto a essere insaporito a piacere. Un'acidità non persistente, un gusto complessivo armonico che però lascia indietro la sensazione di basilico che non è netta.



Le conserve della nonna - la Pomodora al basilico

Chiaro in etichetta l'impiego di ingredienti da soffritto insieme al pomodoro e basilico, indicata la presenza di soli pomodori dell'Emilia Romagna. Vezzoso il nome declinato al femminile. Colore rosso brillante con generosi pezzi di foglie di basilico, la prima nota che giunge al naso è la carota nel suo profumo dolce da cotta, segue il pomodoro nel complesso aromatico dolce e acido e il basilico. In bocca spicca l'acidità che si bilancia con le note gustative del soffritto, la sensazione di pomodoro è dominante. Rimane sul fondo dell'assaggio la componente dolce dove si trova con piacere il profumo del basilico. È un sugo che si presta bene a cotture e a essere usato come base per successive aggiunte.

Mutti - Sugo semplice con basilico

In etichetta è riportato il disegno delle foglie di basilico, lasciando che il richiamo al pomodoro emerga dal rosso che traspare dal vetro. La presenza del triplo concentrato di pomodoro caratterizza il colore rendendolo brillante; ha consistenza di polpa fine, liscia e omogeneamente granulosa. Al naso spiccano fra il triplo concentrato, e la nota pungente del sedano, il profumo di pomodori e basilico. Ci si aspetterebbe un gusto più netto dalla presenza di concentrato, ma in bocca si distinguono i sapori; sedano e cipolla contribuiscono a un complesso aromatico piacevole e profondo, lo zucchero presente contribuisce a non far risaltare la componente acida che ci si aspetterebbe. Scaldato ha un aspetto lucido e di colore intenso, con il calore risalta il triplo concentrato e il profumo di basilico.



Saclà - Originale con basilico

Presenti in etichetta i due ingredienti principali, dove viene segnalata la presenza di soffritto e pomodori italiani. Passata, polpa, succo e pomodorini interi con la pelle determinano una consistenza variegata in cui si notano foglie in pezzi di basilico; di colore brillante che fa pensare a un sugo cotto anche per la lieve untuosità in superficie. Lucida e vellutata la base del sugo, una sapidità gradevole e un gusto pieno dato anche dalla presenza di aglio, sedano, carota e cipolla, ingredienti di soffritto. Il pomodoro mantiene una piacevole acidità che non è sovrastata né al naso né in bocca dagli altri ingredienti. I ciliegini interi scoppiano sotto i denti grazie alla presenza della buccia integra, contribuiscono al piacere nella loro consistenza anche se la presenza della buccia potrebbe per alcuni risultare sgradita. Con il calore emerge la nota aromatica del soffritto, nel complesso molto gradevole.

di Venezia e Mestre
la Nuova
Nw | EVENTI | NEWSLETTER | LEGGI IL QUOTIDIANO | ABBONATI

Venezia-Mestre | San Donà | Jesolo | Chioggia | Mirano | Dolo | Portogruaro | Tutti i comuni | Cerca

IL GUSTO

I PIACERI DEL GUSTO | LESTORIE | VIAGGI DI GUSTO | VINI E SPIRITI | INGREDIENTI DI GUSTO | I VIDEO | CHI SIAMO

Pomodoro e basilico: i sughi pronti messi alla prova dal Gusto

DI GIULIA MANCINI

13 LUGLIO 2021

La stagione estiva vede maturare al sole la frutta e la verdura, concentrando i sapori e i profumi sotto la buccia degli ortaggi che la conserva come un fragile scrigno per il tempo di una stagione. Da sempre i metodi di conservazione si pongono come obiettivo quello di preservare il meglio della stagione, mettendo in barattolo il gusto del momento più propizio in modo da poterne poi godere quando la produzione stagionale sarà passata, così nascono le conserve, specialmente quelle di pomodoro. Poi la vita frenetica, il sempre minor tempo a disposizione per cucinare e la voglia di apprezzare un sugo buono come quello fatto in casa ha portato l'industria conserviera a formulare sughi pronti in barattolo. Non una minaccia per la cucina casalinga, ma validi aiuti che permettono di portare in tavola, anche fuori stagione, un piatto di pasta semplice, gustoso e veloce. I più attenti si sono indirizzati verso sapori indennitari di un luogo, caratterizzando le ricette con ingredienti a vocazione locale facendo in modo che le note aromatiche spiccassero, donando un sapore preciso e netto.

La valutazione che ne abbiamo voluto fare ha preso in considerazione sughi pronti all'uso, da scaldare preventivamente o anche adatti a condire la pasta in velocità, assaggiando i barattoli che con maggior diffusione si trovano nelle principali catene di grande distribuzione organizzata. Sono stati testati tre gusti di sughi pronti: il semplice e sempre valido pomodoro e basilico, la versione di pomodoro con peperoncino per un gusto piccante e la sfiziosa ricetta con olive. In alcuni casi le ricette prevedevano ingredienti aggiuntivi che sono stati segnalati, la scelta si è orientata su quelli che venivano principalmente caratterizzati da questi ingredienti. Oltre a una prima valutazione visiva dell'etichetta, che mettesse in luce con chiarezza gli ingredienti, sono stati presi in esame il colore del sugo, la consistenza, il profumo all'apertura del barattolo, dolcezza e acidità del sugo in assaggio e il gusto complessivo. (Tutti gli assaggi sono stati fatti assoluti, solo del sugo e senza pasta, in condizioni di temperatura ambiente e scaldati a bagnomaria per non modificare la consistenza. La scelta di valutare i sughi senza pasta è stata dettata dall'intenzione di valutare il sugo stesso e non la combinazione con diversi formati e/o marche di pasta che avrebbe potuto alterare il gusto complessivo. Le valutazioni compaiono in ordine alfabetico).

La selezione

Alce nero - Sugo di pomodoro e basilico
In etichetta spicca il logo e su un lato il disegno del pomodoro e basilico, insieme alla indicazioni di pomodori coltivati in Emilia Romagna, biologico e olio extravergine di oliva. Di colore vivo che fa pensare a un sugo cotto, con lievi toni mattonati ed evidenti pezzi di foglie di basilico; consistenza di sugo in cottura, liscio e vellutato, che si ritrova anche nel profumo fra cui spicca il basilico e in rapida successione il pomodoro. Appena aperto un lieve sentore di acidità che si perde velocemente. In bocca è bilanciato nella dolcezza non invadente, acidità che rimanda a quella naturale dei pomodori. Nel sapore complessivo gradevole e saporito, mantiene la consistenza vellutata anche scaldato e si accentuano i sapori del pomodoro.



Barilla - Gusto Vero: Pomodori, datterini con basilico genovese DOP
Etichetta che rimanda subito agli ingredienti che lo caratterizzando, l'immagine dei datterini è chiara e in primo piano insieme alle foglie di basilico; è evidenziata la presenza di soli pomodori italiani. Dritto, snello e lineare il barattolo che distingue questa linea di Sugo Vero dagli altri, moderno e stiloso nella semplicità. Il profumo all'apertura è quello di un sugo di casa, al naso la presenza della cipolla si nota nella componente aromatica e dolce senza però coprire il profumo del pomodoro. Una consistenza morbida fra passata e polpa, con pezzi di pomodoro di dimensioni piacevoli al palato; una lieve untuosità superficiale fa pensare al sugo che cuoce in padella. L'assenza di zucchero lascia emergere l'acidità del pomodoro che si rivela di estrema piacevolezza, diventando in bocca il sapore principale seguito dalla nota aromatica del basilico e, in chiusura, dalla lieve dolcezza della carota che equilibra il tutto. La combinazione di due tipologie di pomodoro si riscontra con estremo piacere in bocca, dove si riescono a distinguere; la consistenza dà la possibilità di stringerlo sul fuoco per un sugo più ristretto, ma si presta bene a essere usato anche solo stiepidito sulla pasta. Intenso il profumo di basilico.



Biffi - Napoletana, Sugo al pomodoro e basilico
Netto e chiaro il messaggio in etichetta dove si vedono gli ingredienti principali; di colore rosso acceso con lievi sfumature aranciate e sottile untuosità in superficie. Al naso appena aperto il profumo di basilico e cipolle avvolge quello del pomodoro che risulta preciso come quello di un sugo in cottura. Consistenza fluida data dalla presenza di concentrato e polpa insieme all'acqua; in bocca saporito e giustamente acido, sulla lingua l'acidità del pomodoro si percepisce con nitore assecondata dalla dolcezza della cipolla. Un gusto complessivo piacevole e coerente, dove il basilico lascia un profumo persistente anche dopo il boccone, buon connubio con l'acidità che chiude l'assaggio. Adatto per essere consumato anche senza scaldarlo, pure solo nel contatto con la pasta appena scolata.

Bio Orto - Sugo pomodoro e basilico
Etichetta lineare e semplice che riporta solo nel disegno solo i contorni degli ingredienti, chiaro il messaggio. In retroetichetta tutto dichiarato di origine biologica; la presenza di passata e polpa lo rende consistente al cucchiaino e non liscio e cedevole. Un profumo pervadente di pomodoro, mentre il basilico si percepisce dopo la cipolla al naso. In bocca la prima sensazione è l'acidità del pomodoro seguita da una nota sapida prima della chiusura dolce. Minimamente sbilanciato verso la sensazione acida, che però si lenisce una volta scaldato, prima di chiudere con la componente dolce cui collabora la cipolla e il profumo di basilico. Un sugo nel complesso gradevole che richiede necessariamente di essere scaldato per venire apprezzato al meglio.

Campisi - Sugo di pomodoro di Pachino IGP con basilico
Disegnata in etichetta la sagoma della Sicilia a indicare la provenienza di gran parte degli ingredienti. Colore rosso intenso che fa pensare alla cottura del sugo, consistenza fluida e omogenea come la passata di pomodoro, tirato in padella diventa sodo e rimane omogeneo. Dopo le note aromatiche del pomodoro emergono il basilico e la cipolla al naso. In bocca la parte aromatica delle foglie sembra richiamare un sapore leggermente balsamico, la dolcezza del pomodoro è evidente e non sovrastata dalla sapidità del sale. Lascia sul finale dell'assaggio un'aromaticità erbacea, il sapore del pomodoro è definito con piacevolezza in un equilibrio fra dolcezza e acidità che si apprezza meglio da caldo.



Casa Marrazzo - Sugo di pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino
In etichetta nessun disegno, la rilevanza è data alla scritta che riporta la provenienza dei pomodori; non compare il basilico che però è riportato in retroetichetta. Di colore rosso villante con tracce di untuosità in superficie ed evidenti pezzi di basilico in foglie. Consistenza disomogenea per la presenza di pezzi di pelati, brunoise di cipolla e foglie di basilico; al naso si sentono note di cottura, profumo di aglio e basilico insieme ai pomodori. In bocca è piacevole il sapore di olio, aglio e cipolla risultano ben dosati, il sapore e il profumo dei pomodori sono netti sia al naso che in bocca, anche il basilico risulta ben integrato nelle note aromatiche. Scaldato lascia emergere l'aromaticità del pomodoro, buono così ma anche come base per aggiunte a piacere.

Cirio - Basilico dell'orto
Disegni laterali alla scritta e nome che indica il basilico lasciando che il rosso del pomodoro dietro al vetro ne richiami la presenza. Bello il barattolo dalla linea vintage con decorazioni in rilievo sul vetro. Colore intenso con sfumature mattonate che rimandano alla cottura del sugo, consistenza soda e ben tirata. Intenso nei profumi di basilico che spicca al naso insieme al pomodoro, seguito dall'aroma leggero della cipolla. La polpa rustica caratterizza la consistenza dando in assaggio corpo al sapore, dove la dolcezza della cipolla emerge più che al naso. Il sapore di basilico in bocca è meno intenso che al naso, chiude una leggera nota amarostica, presumibilmente data dalla presenza di aroma naturale di basilico, e l'acidità del pomodoro non è persistente quanto annunciato al naso. Scaldato si armonizza nei sapori, laddove la dolcezza della cipolla aiuta ad amalgamare i sapori nel loro complesso.

De Cecco - Sugo con basilico
Ingredienti chiaramente rappresentati in etichetta e nome semplice per questo barattolo. All'apertura si mostra lievemente untuoso in superficie; al naso si percepisce il sentore di basilico che fa pensare più a quello secco per una minor sensazione olfattiva. Colore rosso intenso con evidenti piccoli pezzi di foglioline, netta e folta la presenza di pezzi di polpa di pomodoro in cui si trovano anche alcune bucce sottili. Ha una consistenza leggermente gelatinosa da freddo, probabilmente dovuta alla presenza di amido di riso come indicato nella retroetichetta, caratteristica che si riscontra anche scaldandolo quando si enfatizza la dolcezza. La componente acida del pomodoro in bocca è netta e viene presto bilanciata dalla sottile dolcezza dell'amido, corretto ma non persistente nel sapore complessivo.

De Rosa - Sugo pronto pomodoro e basilico
Etichetta chiara ai cui lati si vedono bene gli ingredienti principali, in retroetichetta si legge prodotto da Pastificio Gentile srl e la provenienza degli ingredienti stessi. La consistenza liscia e omogenea si deve all'utilizzo di succo di pomodoro, varietà Kiros e pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP. Colore



rosso intenso brillante e lucido; il profumo della cipolla, indicata ramata di Montoro, al naso è netta quanto il pomodoro, meno immediato il basilico che esce con la temperatura. In bocca la dolcezza del succo, ammantata anche dalla cipolla, è dominante e la nota acida emerge solo sul finale; poco salato, sempre quasi naturale adatto a essere insaporito a piacere. Un'acidità non persistente, un gusto complessivo armonico che però lascia indietro la sensazione di basilico che non è netta.



Le conserve della nonna - la Pomodora al basilico

Chiaro in etichetta l'impiego di ingredienti da soffritto insieme al pomodoro e basilico, indicata la presenza di soli pomodori dell'Emilia Romagna. Vezzoso il nome declinato al femminile. Colore rosso brillante con generosi pezzi di foglie di basilico, la prima nota che giunge al naso è la carota nel suo profumo dolce da cotta, segue il pomodoro nel complesso aromatico dolce e acido e il basilico. In bocca spicca l'acidità che si bilancia con le note gustative del soffritto, la sensazione di pomodoro è dominante. Rimane sul fondo dell'assaggio la componente dolce dove si trova con piacere il profumo del basilico. È un sugo che si presta bene a cotture e a essere usato come base per successive aggiunte.

Mutti - Sugo semplice con basilico

In etichetta è riportato il disegno delle foglie di basilico, lasciando che il richiamo al pomodoro emerga dal rosso che traspare dal vetro. La presenza del triplo concentrato di pomodoro caratterizza il colore rendendolo brillante; ha consistenza di polpa fine, liscia e omogeneamente granulosa. Al naso spiccano fra il triplo concentrato, e la nota pungente del sedano, il profumo di pomodori e basilico. Ci si aspetterebbe un gusto più netto dalla presenza di concentrato, ma in bocca si distinguono i sapori; sedano e cipolla contribuiscono a un complesso aromatico piacevole e profondo, lo zucchero presente contribuisce a non far risaltare la componente acida che ci si aspetterebbe. Scaldato ha un aspetto lucido e di colore intenso, con il calore risalta il triplo concentrato e il profumo di basilico.



Saclà - Originale con basilico

Presenti in etichetta i due ingredienti principali, dove viene segnalata la presenza di soffritto e pomodori italiani. Passata, polpa, succo e pomodorini interi con la pelle determinano una consistenza variegata in cui si notano foglie in pezzi di basilico; di colore brillante che fa pensare a un sugo cotto anche per la lieve untuosità in superficie. Lucida e vellutata la base del sugo, una sapidità gradevole e un gusto pieno dato anche dalla presenza di aglio, sedano, carota e cipolla, ingredienti di soffritto. Il pomodoro mantiene una piacevole acidità che non è sovrastata né al naso né in bocca dagli altri ingredienti. I ciliegini interi scoppiano sotto i denti grazie alla presenza della buccia integra, contribuiscono al piacere nella loro consistenza anche se la presenza della buccia potrebbe per alcuni risultare sgradita. Con il calore emerge la nota aromatica del soffritto, nel complesso molto gradevole.



MENU CERCA **la Repubblica** ABBONATI QUOTIDIANO ACCEDI

Seguici su **IL GUSTO** CERCA

I PRACERI DEL GUSTO LE STORE VIAGGI DI GUSTO VINI E SPIRITI INGREDIENTI DI GUSTO I VIDEO CHI SIAMO



Pomodoro e basilico: i sughi pronti messi alla prova dal Gusto

di Giulia Mancini

Abbiamo messo a confronto le varie interpretazioni in barattolo di una delle salse simbolo dell'Italia presenti sugli scaffali dei supermercati. Ecco i risultati

13 LUGLIO 2021 7 MINUTI DI LETTURA

La stagione estiva vede maturare al sole la frutta e la verdura, concentrando i sapori e i profumi sotto la buccia degli ortaggi che la conserva come un fragile scrigno per il tempo di una stagione. Da sempre i metodi di conservazione si pongono come obiettivo quello di preservare il meglio della stagione, mettendo in barattolo il gusto del momento più propizio in modo da poterne poi godere quando la produzione stagionale sarà passata, così nascono le conserve, specialmente quelle di pomodoro. Poi la vita frenetica, il sempre minor tempo a disposizione per cucinare e la voglia di apprezzare un sugo buono come quello fatto in casa ha portato l'industria conserviera a formulare sughi pronti in barattolo. Non una minaccia per la cucina casalinga, ma validi aiuti che permettono di portare in tavola, anche fuori stagione, un piatto di pasta semplice, gustoso e veloce. I più attenti si sono indirizzati verso sapori indennitari di un luogo, caratterizzando le ricette con ingredienti a vocazione locale facendo in modo che le note aromatiche spiccassero, donando un sapore preciso e netto.

La valutazione che ne abbiamo voluto fare ha preso in considerazione sughi pronti all'uso, da scaldare preventivamente o anche adatti a condire la pasta in velocità, assaggiando i barattoli che con maggior diffusione si trovano nelle principali catene di grande distribuzione organizzata. Sono stati testati tre gusti di sughi pronti: il semplice e sempre valido pomodoro e basilico, la versione di pomodoro con peperoncino per un gusto piccante e la sfiziosa ricetta con olive. In alcuni casi le ricette prevedevano ingredienti aggiuntivi che sono stati segnalati, la scelta si è orientata su quelli che venivano principalmente caratterizzati da questi ingredienti. Oltre a una prima valutazione visiva dell'etichetta, che mettesse in luce con chiarezza gli ingredienti, sono stati presi in esame il colore del sugo, la consistenza, il profumo all'apertura del barattolo, dolcezza e acidità del sugo in assaggio e il gusto complessivo. (Tutti gli assaggi sono stati fatti assoluti, solo del sugo e senza pasta, in condizioni di temperatura ambiente e scaldati a bagnomaria per non modificare la consistenza. La scelta di valutare i sughi senza pasta è stata dettata dall'intenzione di valutare il sugo stesso e non la combinazione con diversi formati e/o marche di pasta che avrebbe potuto alterare il gusto complessivo. Le valutazioni compaiono in ordine alfabetico).

La selezione

Alice nero - Sugo di pomodoro e basilico

In etichetta spicca il logo e su un lato il disegno del pomodoro e basilico, insieme alla indicazioni di pomodori coltivati in Emilia Romagna, biologico e olio extravergine di oliva. Di colore vivo che fa pensare a un sugo cotto, con lievi toni mattonati ed evidenti pezzi di foglie di basilico; consistenza di sugo in cottura, liscio e vellutato, che si ritrova anche nel profumo fra cui spicca il basilico e in rapida successione il pomodoro. Appena aperto un lieve sentore di acidità che si perde velocemente. In bocca è bilanciato nella dolcezza non invadente, acidità che rimanda a quella naturale dei pomodori. Nel sapore complessivo gradevole e saporito, mantiene la consistenza vellutata anche scaldato e si accentuano i sapori del pomodoro.



Barilla - Gusto Vero: Pomodori, datterini con basilico genovese DOP

Etichetta che rimanda subito agli ingredienti che lo caratterizzando, l'immagine dei datterini è chiara e in primo piano insieme alle foglie di basilico; è evidenziata la presenza di

soli pomodori italiani. Diritto, snello e lineare il barattolo che distingue questa linea di Sugo Vero dagli altri, moderno e stiloso nella semplicità. Il profumo all'apertura è quello di un sugo di casa, al naso la presenza della cipolla si nota nella componente aromatica e dolce senza però coprire il profumo del pomodoro. Una consistenza morbida fra passata e polpa, con pezzi di pomodoro di dimensioni piacevoli al palato; una lieve untuosità superficiale fa pensare al sugo che cuoce in padella. L'assenza di zucchero lascia emergere l'acidità del pomodoro che si rivela di estrema piacevolezza, diventando in bocca il sapore principale seguito dalla nota aromatica del basilico e, in chiusura, dalla lieve dolcezza della carota che equilibra il tutto. La combinazione di due tipologie di pomodoro si riscontra con estremo piacere in bocca, dove si riescono a distinguere; la consistenza dà la possibilità di stringerlo sul fuoco per un sugo più ristretto, ma si presta bene a essere usato anche solo stiepidito sulla pasta. Intenso il profumo di basilico.

Biffi - Napoletana, Sugo al pomodoro e basilico

Netto e chiaro il messaggio in etichetta dove si vedono gli ingredienti principali; di colore rosso acceso con lievi sfumature aranciate e sottile untuosità in superficie. Al naso appena aperto il profumo di basilico e cipolle avvolge quello del pomodoro che risulta preciso come quello di un sugo in cottura. Consistenza fluida data dalla presenza di concentrato e polpa insieme all'acqua; in bocca saporito e giustamente acido, sulla lingua l'acidità del pomodoro si percepisce con nitore assecondata dalla dolcezza della cipolla. Un gusto complessivo piacevole e coerente, dove il basilico lascia un profumo persistente anche dopo il boccone, buon connubio con l'acidità che chiude l'assaggio. Adatto per essere consumato anche senza scaldarlo, pure solo nel contatto con la pasta appena sciolta.



Bio Orto - Sugo pomodoro e basilico

Etichetta lineare e semplice che riporta solo nel disegno solo i contorni degli ingredienti, chiaro il messaggio. In retroetichetta tutto dichiarato di origine biologica; la presenza di passata e polpa lo rende consistente al cucchiaino e non liscio e cedevole. Un profumo pervadente di pomodoro, mentre il basilico si percepisce dopo la cipolla al naso. In bocca la prima sensazione è l'acidità del pomodoro seguita da una nota sapida prima della chiusura dolce. Minimamente sbilanciato verso la sensazione acida, che però si lenisce una volta scaldato, prima di chiudere con la componente dolce cui collabora la cipolla e il profumo di basilico. Un sugo nel complesso gradevole che richiede necessariamente di essere scaldato per venire apprezzato al meglio.

Campisi - Sugo di pomodoro di Pachino IGP con basilico

Disegnata in etichetta la sagoma della Sicilia a indicare la provenienza di gran parte degli ingredienti. Colore rosso intenso che fa pensare alla cottura del sugo, consistenza fluida e omogenea come la passata di pomodoro, tirato in padella diventa sodo e rimane omogeneo. Dopo le note aromatiche del pomodoro emergono il basilico e la cipolla al naso. In bocca la parte aromatica delle foglie sembra richiamare un sapore leggermente balsamico, la dolcezza del pomodoro è evidente e non sovrastata dalla sapidità del sale. Lascia sul finale dell'assaggio un'aromaticità erbacea, il sapore del pomodoro è definito con piacevolezza in un equilibrio fra dolcezza e acidità che si apprezza meglio da caldo.



Casa Marrazzo - Sugo di pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino

In etichetta nessun disegno, la rilevanza è data alla scritta che riporta la provenienza dei pomodori; non compare il basilico che però è riportato in retroetichetta. Di colore rosso vivante con tracce di untuosità in superficie ed evidenti pezzi di basilico in foglie. Consistenza disomogenea per la presenza di pezzi di pelati, brunoise di cipolla e foglie di basilico; al naso si sentono note di cottura, profumo di aglio e basilico insieme ai pomodori. In bocca è piacevole il sapore di olio, aglio e cipolla risultano ben dosati, il sapore e il profumo dei pomodori sono netti al naso che in bocca, anche il basilico risulta ben integrato nelle note aromatiche. Scaldato lascia emergere l'aromaticità del pomodoro,

buono così ma anche come base per aggiunte a piacere.

Cirio - Basilico dell'orto

Disegni laterali alla scritta e nome che indica il basilico lasciando che il rosso del pomodoro dietro al vetro ne richiami la presenza. Bello il barattolo dalla linea vintage con decorazioni in rilievo sul vetro. Colore intenso con sfumature mattonate che rimandano alla cottura del sugo, consistenza soda e ben tirata. Intenso nei profumi di basilico che spicca al naso insieme al pomodoro, seguito dall'aroma leggero della cipolla. La polpa rustica caratterizza la consistenza dando in assaggio corpo al sapore, dove la dolcezza della cipolla emerge più che al naso. Il sapore di basilico in bocca è meno intenso che al naso, chiude una leggera nota amarostica, presumibilmente data dalla presenza di aroma naturale di basilico, e l'acidità del pomodoro non è persistente quanto annunciato al naso. Scaldato si armonizza nei sapori, laddove la dolcezza della cipolla aiuta ad amalgamare i sapori nel loro complesso.

De Cecco - Sugo con basilico

Ingredienti chiaramente rappresentati in etichetta e nome semplice per questo barattolo. All'apertura si mostra lievemente untuoso in superficie; al naso si percepisce il sentore di basilico che fa pensare più a quello secco per una minor sensazione olfattiva. Colore rosso intenso con evidenti piccoli pezzi di foglioline, netta e folta la presenza di pezzi di polpa di pomodoro in cui si trovano anche alcune bucce sottili. Ha una consistenza leggermente gelatinosa da freddo, probabilmente dovuta alla presenza di amido di riso come indicato nella retroetichetta, caratteristica che si riscontra anche scaldandolo quando si enfatizza la dolcezza. La componente acida del pomodoro in bocca è netta e viene presto bilanciata dalla sottile dolcezza dell'amido, corretto ma non persistente nel sapore complessivo.

De Rosa - Sugo pronto pomodoro e basilico

Etichetta chiara ai cui lati si vedono bene gli ingredienti principali, in retroetichetta si legge prodotto da Pastificio Gentile srl e la provenienza degli ingredienti stessi. La consistenza liscia e omogenea si deve all'utilizzo di succo di pomodoro, varietà Kiro e pomodoro del Pienolo del Vesuvio DOP. Colore rosso intenso brillante e lucido; il profumo della cipolla, indicata ramata di Montoro, al naso è netta quanto il pomodoro, meno immediato il basilico che esce con la temperatura. In bocca la dolcezza del succo, ammantata anche dalla cipolla, è dominante e la nota acida emerge solo sul finale; poco salato, sempre quasi naturale adatto a essere insaporito a piacere. Un'acidità non persistente, un gusto complessivo armonico che però lascia indietro la sensazione di basilico che non è netta.



Le conserve della nonna - la Pomodora al basilico

Chiaro in etichetta l'impiego di ingredienti da soffritto insieme al pomodoro e basilico, indicata la presenza di soli pomodori dell'Emilia Romagna. Vezzoso il nome declinato al femminile. Colore rosso brillante con generosi pezzi di foglie di basilico, la prima nota che giunge al naso è la carota nel suo profumo dolce da cotta, segue il pomodoro nel complesso aromatico dolce e acido e il basilico. In bocca spicca l'acidità che si bilancia con le note gustative del soffritto, la sensazione di pomodoro è dominante. Rimane sul fondo dell'assaggio la componente dolce dove si trova con piacere il profumo del basilico. È un sugo che si presta bene a cotture e a essere usato come base per successive aggiunte.

Multi - Sugo semplice con basilico

In etichetta è riportato il disegno delle foglie di basilico, lasciando che il richiamo al pomodoro emerga dal rosso che traspare dal vetro. La presenza del triplo concentrato di pomodoro caratterizza il colore rendendolo brillante; ha consistenza di polpa fine, liscia e omogeneamente granulosa. Al naso spiccano fra il triplo concentrato, e la nota pungente del sedano, il profumo di pomodori e basilico. Ci si aspetterebbe un gusto più netto dalla presenza di concentrato, ma in bocca si distinguono i sapori; sedano e cipolla contribuiscono a un complesso aromatico piacevole e profondo, lo zucchero presente contribuisce a non far risaltare la componente acida che ci si aspetterebbe. Scaldato ha un aspetto lucido e di colore intenso, con il calore risalta il triplo concentrato e il profumo di basilico.



Sacà - Originale con basilico

Presenti in etichetta i due ingredienti principali, dove viene segnalata la presenza di soffritto e pomodori italiani. Passata, polpa, succo e pomodorini interi con la pelle determinano una consistenza variegata in cui si notano foglie in pezzi di basilico; di colore brillante che fa pensare a un sugo cotto anche per la lieve untuosità in superficie. Lucida e vellutata la base del sugo, una sapidità gradevole e un gusto pieno dato anche dalla presenza di aglio, sedano, carota e cipolla, ingredienti di soffritto. Il pomodoro mantiene una piacevole acidità che non è sovrastata né al naso né in bocca dagli altri ingredienti. I ciliegini interi scoppiano sotto i denti grazie alla presenza della buccia integra, contribuiscono al piacere nella loro consistenza anche se la presenza della buccia potrebbe per alcuni risultare sgradita. Con il calore emerge la nota aromatica del soffritto, nel complesso molto gradevole.



MENU TOP NEWS LA STAMPA ABBONATI ACCEDI

IL GUSTO

PIACERI DEL GUSTO LE STORIE VIAGGI DI GUSTO VINI E SPIRITI INGREDIENTI DI GUSTO I VIDEO CHI SIAMO

Pomodoro e basilico: i sughi pronti messi alla prova dal Gusto

DI GIULIA MANCINI

Abbiamo messo a confronto le varie interpretazioni in barattolo di una delle salse simbolo dell'Italia presenti sugli scaffali dei supermercati. Ecco i risultati

13 Luglio 2021 7 minuti di lettura


La stagione estiva vede maturare al sole la frutta e la verdura, concentrando i sapori e i profumi sotto la buccia degli ortaggi che la conserva come un fragile scrigno per il tempo di una stagione. Da sempre i metodi di conservazione si pongono come obiettivo quello di preservare il meglio della stagione, mettendo in barattolo il gusto del momento più propizio in modo da poterne poi godere quando la produzione stagionale sarà passata, così nascono le conserve, specialmente quelle di pomodoro. Poi la vita frenetica, il sempre minor tempo a disposizione per cucinare e la voglia di apprezzare un sugo buono come quello fatto in casa ha portato l'industria conserviera a formulare sughi pronti in barattolo. Non una minaccia per la cucina casalinga, ma validi aiuti che permettono di portare in tavola, anche fuori stagione, un piatto di pasta semplice, gustoso e veloce. I più attenti si sono indirizzati verso sapori indennitari di un luogo, caratterizzando le ricette con ingredienti a vocazione locale facendo in modo che le note aromatiche spiccassero, donando un sapore preciso e netto.

La valutazione che ne abbiamo voluto fare ha preso in considerazione i sughi pronti all'uso, da scaldare preventivamente o anche adatti a condire la pasta in velocità, assaggiando i barattoli che con maggior diffusione si trovano nelle principali catene di grande distribuzione organizzata. Sono stati testati tre gusti di sughi pronti: il semplice e sempre valido pomodoro e basilico, la versione di pomodoro con peperoncino per un gusto piccante e la sfiziosa ricetta con olive. In alcuni casi le ricette prevedevano ingredienti aggiuntivi che sono stati segnalati, la scelta si è orientata su quelli che venivano principalmente caratterizzati da questi ingredienti. Oltre a una prima valutazione visiva dell'etichetta, che mettesse in luce con chiarezza gli ingredienti, sono stati presi in esame il colore del sugo, la consistenza, il profumo all'apertura del barattolo, dolcezza e acidità del sugo in assaggio e il gusto complessivo. (Tutti gli assaggi sono stati fatti assoluti, solo del sugo e senza pasta, in condizioni di temperatura ambiente e scaldati a bagnomaria per non modificare la consistenza. La scelta di valutare i sughi senza pasta è stata dettata dall'intenzione di valutare il sugo stesso e non la combinazione con diversi formati e/o marche di pasta che avrebbe potuto alterare il gusto complessivo. Le valutazioni compaiono in ordine alfabetico).

La selezione

Alice nero - Sugo di pomodoro e basilico

In etichetta spicca il logo e su un lato il disegno del pomodoro e basilico, insieme alla indicazione di pomodori coltivati in Emilia Romagna, biologico e olio extravergine di oliva. Di colore vivo che fa pensare a un sugo cotto, con lievi toni mattonati ed evidenti pezzi di foglie di basilico; consistenza di sugo in cottura, liscio e vellutato, che si ritrova anche nel profumo fra cui spicca il basilico e in rapida successione il pomodoro. Appena aperto un lieve sentore di acidità che si perde velocemente. In bocca è bilanciato nella dolcezza non invadente, acidità che rimanda a quella naturale dei pomodori. Nel sapore complessivo gradevole e saporito, mantiene la consistenza vellutata anche scaldato e si accentuano i sapori del pomodoro.



Barilla - Gusto Vero: Pomodori, datterini con basilico genovese DOP

Etichetta che rimanda subito agli ingredienti che lo caratterizzando, l'immagine dei datterini è chiara e in primo piano insieme alle foglie di basilico; è evidenziata la presenza di soli pomodori italiani. Dritto, snello e lineare il barattolo che distingue questa linea di Sugo Vero dagli altri, moderno e stiloso nella semplicità. Il profumo all'apertura è quello di un sugo di casa, al naso la presenza della cipolla si nota nella componente aromatica e dolce senza però coprire il profumo del pomodoro. Una consistenza morbida fra passata e polpa, con pezzi di pomodoro di dimensioni piacevoli al palato; una lieve untuosità superficiale fa pensare al sugo che cuoce in padella. L'assenza di zucchero lascia emergere l'acidità del pomodoro che si rivela di estrema piacevolezza, diventando in bocca il sapore principale seguito dalla nota aromatica del basilico e, in chiusura, dalla lieve dolcezza della carota che equilibra il tutto. La combinazione di due tipologie di pomodoro si riscontra con estremo piacere in bocca, dove si riescono a distinguere; la consistenza dà la possibilità di stringerlo sul fuoco per un sugo più ristretto, ma si presta bene a essere usato anche solo stiepidito sulla pasta. Intenso il profumo di basilico.

Biffi - Napoletana, Sugo al pomodoro e basilico

Netto e chiaro il messaggio in etichetta dove si vedono gli ingredienti principali; di colore rosso acceso con lievi sfumature aranciate e sottile untuosità in superficie. Al naso appena aperto il profumo di basilico e cipolle avvolge quello del pomodoro che risulta preciso come quello di un sugo in cottura. Consistenza fluida data dalla presenza di concentrato e polpa insieme all'acqua; in bocca saporito e giustamente acido, sulla lingua l'acidità del pomodoro si percepisce con nitore assecondata dalla dolcezza della cipolla. Un gusto complessivo piacevole e coerente, dove il basilico lascia un profumo persistente anche dopo il boccone, buon connubio con l'acidità che chiude l'assaggio. Adatto per essere consumato anche senza scaldarlo, pure solo nel contatto con la pasta appena scolata.




Bio Orto - Sugo pomodoro e basilico

Etichetta lineare e semplice che riporta solo nel disegno solo i contorni degli ingredienti, chiaro il messaggio. In retroetichetta tutto dichiarato di origine biologica; la presenza di passata e polpa lo rende consistente al cucchiolo e non liscio e cedevole. Un profumo pervadente di pomodoro, mentre il basilico si percepisce dopo la cipolla al naso. In bocca la prima sensazione è l'acidità del pomodoro seguita da una nota sapida prima della chiusura dolce. Minimamente sbilanciato verso la sensazione acida, che però si lenisce una volta scaldato, prima di chiudere con la componente dolce cui collabora la cipolla e il profumo di basilico. Un sugo nel complesso gradevole che richiede necessariamente di essere scaldato per venire apprezzato al meglio.

Sughi pronti: ecco il confronto tra le migliori versioni in barattolo di arrabbiata e puttanesca
DI GIULIA MANCINI

Campisi - Sugo di pomodoro di Pachino IGP con basilico

Disegnata in etichetta la sagoma della Sicilia a indicare la provenienza di gran parte degli ingredienti. Colore rosso intenso che fa pensare alla cottura del sugo, consistenza fluida e omogenea come la passata di pomodoro, tirato in padella diventa sodo e rimane omogeneo. Dopo le note aromatiche del pomodoro emergono il basilico e la cipolla al naso. In bocca la parte aromatica delle foglie sembra richiamare un sapore leggermente balsamico, la dolcezza del pomodoro è evidente e non sovrastata dalla sapidità del sale. Lascia sul finale dell'assaggio un'aromaticità erbacea, il sapore del pomodoro è definito con piacevolezza in un equilibrio fra dolcezza e acidità che si apprezza meglio da caldo.



Casa Marrazzo - Sugo di pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino

In etichetta nessun disegno, la rilevanza è data alla scritta che riporta la provenienza dei pomodori; non compare il basilico che però è riportato in retroetichetta. Di colore rosso vivace con tracce di untuosità in superficie ed evidenti pezzi di basilico in foglie. Consistenza disomogenea per la presenza di pezzi di pelati, brunoise di cipolla e foglie di basilico; al naso si sentono note di cottura, profumo di aglio e basilico insieme ai pomodori. In bocca è piacevole il sapore di olio, aglio e cipolla risultano ben dosati, il sapore e il profumo dei pomodori sono netti sia al naso che in bocca, anche il basilico risulta ben integrato nelle note aromatiche. Scaldato lascia emergere l'aromaticità del pomodoro, buono così ma anche come base per aggiunte a piacere.

Cirio - Basilico dell'orto


Disegni laterali alla scritta e nome che indica il basilico lasciando che il rosso del pomodoro dietro al vetro richiami la presenza. Bello il barattolo dalla linea vintage con decorazioni in rilievo sul vetro. Colore intenso con sfumature mattonate che rimandano alla cottura del sugo, consistenza soda e ben tirata. Intenso nei profumi di basilico che spicca al naso insieme al pomodoro, seguito dall'aroma leggero della cipolla. La polpa rustica caratterizza la consistenza dando in assaggio corpo al sapore, dove la dolcezza della cipolla emerge più che al naso. Il sapore di basilico in bocca è meno intenso che al naso, chiude una leggera nota amarostica, presumibilmente data dalla presenza di aroma naturale di basilico, e l'acidità del pomodoro non è persistente quanto annunciato al naso. Scaldato si armonizza nei sapori, laddove la dolcezza della cipolla aiuta ad amalgamare i sapori nel loro complesso.

De Cecco - Sugo con basilico

Ingredienti chiaramente rappresentati in etichetta e nome semplice per questo barattolo. All'apertura si mostra lievemente untuoso in superficie; al naso si percepisce il sentore di basilico che fa pensare più a quello secco per una minor sensazione olfattiva. Colore rosso intenso con evidenti piccoli pezzi di foglioline, netta e folta la presenza di pezzi di polpa di pomodoro in cui si trovano anche alcune bucce sottili. Ha una consistenza leggermente gelatinosa da freddo, probabilmente dovuta alla presenza di amido di riso come indicato nella retroetichetta, caratteristica che si riscontra anche scaldandolo quando si enfatizza la dolcezza. La componente acida del pomodoro in bocca è netta e viene presto bilanciata dalla sottile dolcezza dell'amido, corretto ma non persistente nel sapore complessivo.

De Rosa - Sugo pronto pomodoro e basilico

Etichetta chiara ai cui lati si vedono bene gli ingredienti principali, in retroetichetta si legge prodotto da Pastificio Gentile srl e la provenienza degli ingredienti stessi. La consistenza liscia e omogenea si deve all'utilizzo di succo di pomodoro, varietà Kiro e pomodoro del Pienolo del Vesuvio DOP. Colore rosso intenso brillante e lucido; il profumo della cipolla, indicata ramata di Montoro, al naso è netto quanto il pomodoro, meno immediato il basilico che esce con la temperatura. In bocca la dolcezza del sugo, ammantata anche dalla cipolla, è dominante e la nota acida emerge solo sul finale; poco salato, sempre quasi naturale adatto a essere insaporito a piacere. Un'acidità non persistente, un gusto complessivo armonico che però lascia indietro la sensazione di basilico che non è netta.





Le conserve della nonna - la Pomodora al basilico

Chiaro in etichetta l'impiego di ingredienti da soffritto insieme al pomodoro e basilico, indicata la presenza di soli pomodori dell'Emilia Romagna. Vezzoso il nome declinato al femminile. Colore rosso brillante con generosi pezzi di foglie di basilico, la prima nota che giunge al naso è la carota nel suo profumo dolce da cotta, segue il pomodoro nel complesso aromatico dolce e acido e il basilico. In bocca spicca l'acidità che si bilancia con le note gustative del soffritto, la sensazione di pomodoro è dominante. Rimane sul fondo dell'assaggio la componente dolce dove si trova con piacere il profumo del basilico. È un sugo che si presta bene a cotture e a essere usato come base per successive aggiunte.

Mutti - Sugo semplice con basilico

In etichetta è riportato il disegno delle foglie di basilico, lasciando che il richiamo al pomodoro emerga dal rosso che traspare dal vetro. La presenza del triplo concentrato di pomodoro caratterizza il colore rendendolo brillante; ha consistenza di polpa fine, liscia e omogeneamente granulosa. Al naso spiccano fra il triplo concentrato, e la nota pungente del sedano, il profumo di pomodori e basilico. Ci si aspetterebbe un gusto più netto dalla presenza di concentrato, ma in bocca si distinguono i sapori; sedano e cipolla contribuiscono a un complesso aromatico piacevole e profondo, lo zucchero presente contribuisce a non far risaltare la componente acida che ci si aspetterebbe. Scaldato ha un aspetto lucido e di colore intenso, con il calore risalta il triplo concentrato e il profumo di basilico.



Sacià - Originale con basilico

Presenti in etichetta i due ingredienti principali, dove viene segnalata la presenza di soffritto e pomodori italiani. Passata, polpa, succo e pomodorini interi con la pelle determinano una consistenza variegata in cui si notano foglie in pezzi di basilico; di colore brillante che fa pensare a un sugo cotto anche per la lieve untuosità in superficie. Lucida e vellutata la base del sugo, una sapidità gradevole e un gusto pieno dato anche dalla presenza di aglio, sedano, carota e cipolla, ingredienti di soffritto. Il pomodoro mantiene una piacevole acidità che non è sovrastata né al naso né in bocca dagli altri ingredienti. I ciliegi interi scoppiano sotto i denti grazie alla presenza della buccia integra, contribuiscono al piacere nella loro consistenza anche se la presenza della buccia potrebbe per alcuni risultare sgradita. Con il calore emerge la nota aromatica del soffritto, nel complesso molto gradevole.

Corriere Alpi NEW EVENTI NEWSLETTER LEGGI IL QUOTIDIANO ABBONATI

Belluno Feltre Cortina Pieve di Cadore Ponte nelle Alpi Agordo Longarone **Tutti i comuni** Cerca

IL GUSTO

I PIACERI DEL GUSTO LE STORIE VIAGGI DI GUSTO VINI E SPIRITI INGREDIENTI DI GUSTO I VIDEO CHI SIAMO

Pomodoro e basilico: i sughi pronti messi alla prova dal Gusto

DI GIULIA MANCINI

13 LUGLIO 2021

Abbiamo messo a confronto le varie interpretazioni in barattolo di una delle salse simbolo dell'Italia presenti sugli scaffali dei supermercati. Ecco i risultati

La stagione estiva vede maturare al sole la frutta e la verdura, concentrando i sapori e i profumi sotto la buccia degli ortaggi che la conserva come un fragile scrigno per il tempo di una stagione. Da sempre i metodi di conservazione si pongono come obiettivo quello di preservare il meglio della stagione, mettendo in barattolo il gusto del momento più propizio in modo da poterne poi godere quando la produzione stagionale sarà passata, così nascono le conserve, specialmente quelle di pomodoro. Poi la vita frenetica, il sempre minor tempo a disposizione per cucinare e la voglia di apprezzare un sugo buono come quello fatto in casa ha portato l'industria conserviera a formulare sughi pronti in barattolo. Non una minaccia per la cucina casalinga, ma validi aiuti che permettono di portare in tavola, anche fuori stagione, un piatto di pasta semplice, gustoso e veloce. I più attenti si sono indirizzati verso sapori indennitari di un luogo, caratterizzando le ricette con ingredienti a vocazione locale facendo in modo che le note aromatiche spiccassero, donando un sapore preciso e netto.

La valutazione che ne abbiamo voluto fare ha preso in considerazione sughi pronti all'uso, da scaldare preventivamente o anche adatti a condire la pasta in velocità, assaggiando i barattoli che con maggior diffusione si trovano nelle principali catene di grande distribuzione organizzata. Sono stati testati tre gusti di sughi pronti: il semplice e sempre valido pomodoro e basilico, la versione di pomodoro con peperoncino per un gusto piccante e la sfiziosa ricetta con olive. In alcuni casi le ricette prevedevano ingredienti aggiuntivi che sono stati segnalati, la scelta si è orientata su quelli che venivano principalmente caratterizzati da questi ingredienti. Oltre a una prima valutazione visiva dell'etichetta, che mettesse in luce con chiarezza gli ingredienti, sono stati presi in esame il colore del sugo, la consistenza, il profumo all'apertura del barattolo, dolcezza e acidità del sugo in assaggio e il gusto complessivo. (Tutti gli assaggi sono stati fatti assoluti, solo del sugo e senza pasta, in condizioni di temperatura ambiente e scaldati a bagnomaria per non modificare la consistenza. La scelta di valutare i sughi senza pasta è stata dettata dall'intenzione di valutare il sugo stesso e non la combinazione con diversi formati e/o marche di pasta che avrebbe potuto alterare il gusto complessivo. Le valutazioni compaiono in ordine alfabetico).

La selezione

Alce nero - Sugo di pomodoro e basilico
In etichetta spicca il logo e su un lato il disegno del pomodoro e basilico, insieme alla indicazioni di pomodori coltivati in Emilia Romagna, biologico e olio extravergine di oliva. Di colore vivo che fa pensare a un sugo cotto, con lievi toni mattonati ed evidenti pezzi di foglie di basilico; consistenza di sugo in cottura, liscio e vellutato, che si ritrova anche nel profumo fra cui spicca il basilico e in rapida successione il pomodoro. Appena aperto un lieve sentore di acidità che si perde velocemente. In bocca è bilanciato nella dolcezza non invadente, acidità che rimanda a quella naturale dei pomodori. Nel sapore complessivo gradevole e saporito, mantiene la consistenza vellutata anche scaldato e si accentuano i sapori del pomodoro.



Barilla - Gusto Vero: Pomodori, datterini con basilico genovese DOP
Etichetta che rimanda subito agli ingredienti che lo caratterizzando, l'immagine dei datterini è chiara e in primo piano insieme alle foglie di basilico; è evidenziata la presenza di soli pomodori italiani. Dritto, snello e lineare il barattolo che distingue questa linea di Sugo Vero dagli altri, moderno e stiloso nella semplicità. Il profumo all'apertura è quello di un sugo di casa, al naso la presenza della cipolla si nota nella componente aromatica e dolce senza però coprire il profumo del pomodoro. Una consistenza morbida fra passata e polpa, con pezzi di pomodoro di dimensioni piacevoli al palato; una lieve untuosità superficiale fa pensare al sugo che cuoce in padella. L'assenza di zucchero lascia emergere l'acidità del pomodoro che si rivela di estrema piacevolezza, diventando in bocca il sapore principale seguito dalla nota aromatica del basilico e, in chiusura, dalla lieve dolcezza della carota che equilibra il tutto. La combinazione di due tipologie di pomodoro si riscontra con estremo piacere in bocca, dove si riescono a distinguere; la consistenza dà la possibilità di stringerlo sul fuoco per un sugo più ristretto, ma si presta bene a essere usato anche solo stiepidito sulla pasta. Intenso il profumo di basilico.



Biffi - Napoletana, Sugo al pomodoro e basilico
Netto e chiaro il messaggio in etichetta dove si vedono gli ingredienti principali; di colore rosso acceso con lievi sfumature aranciate e sottile untuosità in superficie. Al naso appena aperto il profumo di basilico e cipolle avvolge quello del pomodoro che risulta preciso come quello di un sugo in cottura. Consistenza fluida data dalla presenza di concentrato e polpa insieme all'acqua; in bocca saporito e giustamente acido, sulla lingua l'acidità del pomodoro si percepisce con nitore assecondata dalla dolcezza della cipolla. Un gusto complessivo piacevole e coerente, dove il basilico lascia un profumo persistente anche dopo il boccone, buon connubio con l'acidità che chiude l'assaggio. Adatto per essere consumato anche senza scaldarlo, pure solo nel contatto con la pasta appena scolata.

Bio Orto - Sugo pomodoro e basilico
Etichetta lineare e semplice che riporta solo nel disegno solo i contorni degli ingredienti, chiaro il messaggio. In retroetichetta tutto dichiarato di origine biologica; la presenza di passata e polpa lo rende consistente al cucchiaino e non liscio e cedevole. Un profumo pervadente di pomodoro, mentre il basilico si percepisce dopo la cipolla al naso. In bocca la prima sensazione è l'acidità del pomodoro seguita da una nota sapida prima della chiusura dolce. Minimamente sbilanciato verso la sensazione acida, che però si lenisce una volta scaldato, prima di chiudere con la componente dolce cui collabora la cipolla e il profumo di basilico. Un sugo nel complesso gradevole che richiede necessariamente di essere scaldato per venire apprezzato al meglio.

Campisi - Sugo di pomodoro di Pachino IGP con basilico
Disegna in etichetta la sagoma della Sicilia a indicare la provenienza di gran parte degli ingredienti. Colore rosso intenso che fa pensare alla cottura del sugo, consistenza fluida e omogenea come la passata di pomodoro, tirato in padella diventa sodo e rimane omogeneo. Dopo le note aromatiche del pomodoro emergono il basilico e la cipolla al naso. In bocca la parte aromatica delle foglie sembra richiamare un sapore leggermente balsamico, la dolcezza del pomodoro è evidente e non sovrastata dalla sapidità del sale. Lascia sul finale dell'assaggio un'aromaticità erbacea, il sapore del pomodoro è definito con piacevolezza in un equilibrio fra dolcezza e acidità che si apprezza meglio da caldo.



Casa Marrazzo - Sugo di pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino
In etichetta nessun disegno, la rilevanza è data alla scritta che riporta la provenienza dei pomodori; non compare il basilico che però è riportato in retroetichetta. Di colore rosso vellutato con tracce di untuosità in superficie ed evidenti pezzi di basilico in foglie. Consistenza disomogenea per la presenza di pezzi di pelati, brunose di cipolla e foglie di basilico; al naso si sentono note di cottura, profumo di aglio e basilico insieme ai pomodori. In bocca è piacevole il sapore di olio, aglio e cipolla risultano ben dosati, il sapore e il profumo dei pomodori sono netti sia al naso che in bocca, anche il basilico risulta ben integrato nelle note aromatiche. Scaldato lascia emergere l'aromaticità del pomodoro, buono così ma anche come base per aggiunte a piacere.

Cirio - Basilico dell'orto
Disegni laterali alla scritta e nome che indica il basilico lasciando che il rosso del pomodoro dietro al vetro ne richiami la presenza. Bello il barattolo dalla linea vintage con decorazioni in rilievo sul vetro. Colore rosso intenso con sfumature mattonate che rimandano alla cottura del sugo, consistenza soda e ben tirata. Intenso nei profumi di basilico che spicca al naso insieme al pomodoro, seguito dall'aroma leggero della cipolla. La polpa rustica caratterizza la consistenza dando in assaggio corpo al sapore, dove la dolcezza della cipolla emerge più che al naso. Il sapore di basilico in bocca è meno intenso che al naso, chiude una leggera nota amarostica, presumibilmente data dalla presenza di aroma naturale di basilico, e l'acidità del pomodoro non è persistente quanto annunciato al naso. Scaldato si armonizza nei sapori, laddove la dolcezza della cipolla aiuta ad amalgamare i sapori nel loro complesso.

De Cecco - Sugo con basilico
Ingredienti chiaramente rappresentati in etichetta e nome semplice per questo barattolo. All'apertura si mostra lievemente untuoso in superficie; al naso si percepisce il sentore di basilico che fa pensare più a quello secco per una minor sensazione olfattiva. Colore rosso intenso con evidenti piccoli pezzi di foglioline, netta e folta la presenza di pezzi di polpa di pomodoro in cui si trovano anche alcune bucce sottili. Ha una consistenza leggermente gelatinosa da freddo, probabilmente dovuta alla presenza di amido di riso come indicato nella retroetichetta, caratteristica che si riscontra anche scaldandolo quando si enfatizza la dolcezza. La componente acida del pomodoro in bocca è netta e viene presto bilanciata dalla sottile dolcezza dell'amido, corretto ma non persistente nel sapore complessivo.

De Rosa - Sugo pronto pomodoro e basilico
Etichetta chiara ai cui lati si vedono bene gli ingredienti principali, in retroetichetta si legge prodotto da Pastificio Gentile srl e la provenienza degli ingredienti stessi. La consistenza liscia e omogenea si deve all'utilizzo di succo di pomodoro, varietà Kiro e pomodoro del Piennolo del Vesuvio DOP. Colore



rosso intenso brillante e lucido; il profumo della cipolla, indicata ramata di Montoro, al naso è netta quanto il pomodoro, meno immediato il basilico che esce con la temperatura. In bocca la dolcezza del succo, ammantata anche dalla cipolla, è dominante e la nota acida emerge solo sul finale; poco salato, sempre quasi naturale adatto a essere insaporito a piacere. Un'acidità non persistente, un gusto complessivo armonico che però lascia indietro la sensazione di basilico che non è netta.



Le conserve della nonna - la Pomodora al basilico

Chiaro in etichetta l'impiego di ingredienti da soffritto insieme al pomodoro e basilico, indicata la presenza di soli pomodori dell'Emilia Romagna. Vezzoso il nome declinato al femminile. Colore rosso brillante con generosi pezzi di foglie di basilico, la prima nota che giunge al naso è la carota nel suo profumo dolce da cotta, segue il pomodoro nel complesso aromatico dolce e acido e il basilico. In bocca spicca l'acidità che si bilancia con le note gustative del soffritto, la sensazione di pomodoro è dominante. Rimane sul fondo dell'assaggio la componente dolce dove si trova con piacere il profumo del basilico. È un sugo che si presta bene a cotture e a essere usato come base per successive aggiunte.

Mutti - Sugo semplice con basilico

In etichetta è riportato il disegno delle foglie di basilico, lasciando che il richiamo al pomodoro emerga dal rosso che traspare dal vetro. La presenza del triplo concentrato di pomodoro caratterizza il colore rendendolo brillante; ha consistenza di polpa fine, liscia e omogeneamente granulosa. Al naso spiccano fra il triplo concentrato, e la nota pungente del sedano, il profumo di pomodori e basilico. Ci si aspetterebbe un gusto più netto dalla presenza di concentrato, ma in bocca si distinguono i sapori; sedano e cipolla contribuiscono a un complesso aromatico piacevole e profondo, lo zucchero presente contribuisce a non far risaltare la componente acida che ci si aspetterebbe. Scaldato ha un aspetto lucido e di colore intenso, con il calore risalta il triplo concentrato e il profumo di basilico.



Sacià - Originale con basilico

Presenti in etichetta i due ingredienti principali, dove viene segnalata la presenza di soffritto e pomodori italiani. Passata, polpa, succo e pomodorini interi con la pelle determinano una consistenza variegata in cui si notano foglie in pezzi di basilico; di colore brillante che fa pensare a un sugo cotto anche per la lieve untuosità in superficie. Lucida e vellutata la base del sugo, una sapidità gradevole e un gusto pieno dato anche dalla presenza di aglio, sedano, carota e cipolla, ingredienti di soffritto. Il pomodoro mantiene una piacevole acidità che non è sovrastata né al naso né in bocca dagli altri ingredienti. I ciliegini interi scoppiano sotto i denti grazie alla presenza della buccia integra, contribuiscono al piacere nella loro consistenza anche se la presenza della buccia potrebbe per alcuni risultare sgradita. Con il calore emerge la nota aromatica del soffritto, nel complesso molto gradevole.



il mattino di Padova

Albignasego Selvazzano Dentro Abano Terme Cittadella Este Monselice Tutti i comuni Cerca

IL GUSTO

I PIACERI DEL GUSTO | LE STORIE | VIAGGI DI GUSTO | VINI E SPIRITI | INGREDIENTI DI GUSTO | I VIDEO | CHI SIAMO

Pomodoro e basilico: i sughi pronti messi alla prova dal Gusto

DI GIULIA MANCINI

13 LUGLIO 2021

Abbiamo messo a confronto le varie interpretazioni in barattolo di una delle salse simbolo dell'Italia presenti sugli scaffali dei supermercati. Ecco i risultati

La stagione estiva vede maturare al sole la frutta e la verdura, concentrando i sapori e i profumi sotto la buccia degli ortaggi che la conserva come un fragile scrigno per il tempo di una stagione. Da sempre i metodi di conservazione si pongono come obiettivo quello di preservare il meglio della stagione, mettendo in barattolo il gusto del momento più propizio in modo da poterne poi godere quando la produzione stagionale sarà passata, così nascono le conserve, specialmente quelle di pomodoro. Poi la vita frenetica, il sempre minor tempo a disposizione per cucinare e la voglia di apprezzare un sugo buono come quello fatto in casa ha portato l'industria conserviera a formulare sughi pronti in barattolo. Non una minaccia per la cucina casalinga, ma validi aiuti che permettono di portare in tavola, anche fuori stagione, un piatto di pasta semplice, gustoso e veloce. I più attenti si sono indirizzati verso sapori indennitari di un luogo, caratterizzando le ricette con ingredienti a vocazione locale facendo in modo che le note aromatiche spiccassero, donando un sapore preciso e netto.

La valutazione che ne abbiamo voluto fare ha preso in considerazione sughi pronti all'uso, da scaldare preventivamente o anche adatti a condire la pasta in velocità, assaggiando i barattoli che con maggior diffusione si trovano nelle principali catene di grande distribuzione organizzata. Sono stati testati tre gusti di sughi pronti: il semplice e sempre valido pomodoro e basilico, la versione di pomodoro con peperoncino per un gusto piccante e la sfiziosa ricetta con olive. In alcuni casi le ricette prevedevano ingredienti aggiuntivi che sono stati segnalati, la scelta si è orientata su quelli che venivano principalmente caratterizzati da questi ingredienti. Oltre a una prima valutazione visiva dell'etichetta, che mettesse in luce con chiarezza gli ingredienti, sono stati presi in esame il colore del sugo, la consistenza, il profumo all'apertura del barattolo, dolcezza e acidità del sugo in assaggio e il gusto complessivo. (Tutti gli assaggi sono stati fatti assoluti, solo del sugo e senza pasta, in condizioni di temperatura ambiente e scaldati a bagnomaria per non modificare la consistenza. La scelta di valutare i sughi senza pasta è stata dettata dall'intenzione di valutare il sugo stesso e non la combinazione con diversi formati e/o marche di pasta che avrebbe potuto alterare il gusto complessivo. Le valutazioni compaiono in ordine alfabetico).

La selezione

Alce nero - Sugo di pomodoro e basilico
In etichetta spicca il logo e su un lato il disegno del pomodoro e basilico, insieme alla indicazione di pomodori coltivati in Emilia Romagna, biologico e olio extravergine di oliva. Di colore vivo che fa pensare a un sugo cotto, con lievi toni mattonati ed evidenti pezzi di foglie di basilico; consistenza di sugo in cottura, liscio e vellutato, che si ritrova anche nel profumo fra cui spicca il basilico e in rapida successione il pomodoro. Appena aperto un lieve sentore di acidità che si perde velocemente. In bocca è bilanciato nella dolcezza non invadente, acidità che rimanda a quella naturale dei pomodori. Nel sapore complessivo gradevole e saporito, mantiene la consistenza vellutata anche scaldato e si accentuano i sapori del pomodoro.



Barilla - Gusto Vero: Pomodori, datterini con basilico genovese DOP

Etichetta che rimanda subito agli ingredienti che lo caratterizzando, l'immagine dei datterini è chiara e in primo piano insieme alle foglie di basilico; è evidenziata la presenza di soli pomodori italiani. Dritto, snello e lineare il barattolo che distingue questa linea di Sugo Vero dagli altri, moderno e stiloso nella semplicità. Il profumo all'apertura è quello di un sugo di casa, al naso la presenza della cipolla si nota nella componente aromatica e dolce senza però coprire il profumo del pomodoro. Una consistenza morbida fra passata e polpa, con pezzi di pomodoro di dimensioni piacevoli al palato; una lieve untuosità superficiale fa pensare al sugo che cuoce in padella. L'assenza di zucchero lascia emergere l'acidità del pomodoro che si rivela di estrema piacevolezza, diventando in bocca il sapore principale seguito dalla nota aromatica del basilico e, in chiusura, dalla lieve dolcezza della carota che equilibra il tutto. La combinazione di due tipologie di pomodoro si riscontra con estremo piacere in bocca, dove si riescono a distinguere; la consistenza dà la possibilità di stringerlo sul fuoco per un sugo più ristretto, ma si presta bene a essere usato anche solo stiepidito sulla pasta. Intenso il profumo di basilico.

Biffi - Napoletana, Sugo al pomodoro e basilico

Netto e chiaro il messaggio in etichetta dove si vedono gli ingredienti principali; di colore rosso acceso con lievi sfumature aranciate e sottile untuosità in superficie. Al naso appena aperto il profumo di basilico e cipolla avvolge quello del pomodoro che risulta preciso come quello di un sugo in cottura. Consistenza fluida data dalla presenza di concentrato e polpa insieme all'acqua; in bocca saporito e giustamente acido, sulla lingua l'acidità del pomodoro si percepisce con nitore assecondata dalla dolcezza della cipolla. Un gusto complessivo piacevole e coerente, dove il basilico lascia un profumo persistente anche dopo il boccone, buon connubio con l'acidità che chiude l'assaggio. Adatto per essere consumato anche senza scaldarlo, pure solo nel contatto con la pasta appena scolata.



Bio Orto - Sugo pomodoro e basilico

Etichetta lineare e semplice che riporta solo nel disegno solo i contorni degli ingredienti, chiaro il messaggio. In retroetichetta tutto dichiarato di origine biologica; la presenza di passata e polpa lo rende consistente al cucchiaino e non liscio e cedevole. Un profumo pervadente di pomodoro, mentre il basilico si percepisce dopo la cipolla al naso. In bocca la prima sensazione è l'acidità del pomodoro seguita da una nota sapida prima della chiusura dolce. Minimamente sbilanciato verso la sensazione acida, che però si lenisce una volta scaldato, prima di chiudere con la componente dolce cui collabora la cipolla e il profumo di basilico. Un sugo nel complesso gradevole che richiede necessariamente di essere scaldato per venire apprezzato al meglio.

Campisi - Sugo di pomodoro di Pachino IGP con basilico

Disegnata in etichetta la sagoma della Sicilia a indicare la provenienza di gran parte degli ingredienti. Colore rosso intenso che fa pensare alla cottura del sugo, consistenza fluida e omogenea come la passata di pomodoro, tirato in padella diventa sodo e rimane omogeneo. Dopo le note aromatiche del pomodoro emergono il basilico e la cipolla al naso. In bocca la parte aromatica delle foglie sembra richiamare un sapore leggermente balsamico, la dolcezza del pomodoro è evidente e non sovrastata dalla sapidità del sale. Lascia sul finale dell'assaggio un'aromaticità erbacea, il sapore del pomodoro è definito con piacevolezza in un equilibrio fra dolcezza e acidità che si apprezza meglio da caldo.



Casa Marrazzo - Sugo di pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino

In etichetta nessun disegno, la rilevanza è data alla scritta che riporta la provenienza dei pomodori; non compare il basilico che però è riportato in retroetichetta. Di colore rosso vellutato con tracce di untuosità in superficie ed evidenti pezzi di basilico in foglie. Consistenza disomogenea per la presenza di pezzi di pelati, brunoise di cipolla e foglie di basilico; al naso si sentono note di cottura, profumo di aglio e basilico insieme ai pomodori. In bocca è piacevole il sapore di olio, aglio e cipolla risultano ben dosati, il sapore e il profumo dei pomodori sono netti sia al naso che in bocca, anche il basilico risulta ben integrato nelle note aromatiche. Scaldato lascia emergere l'aromaticità del pomodoro, buono così ma anche come base per aggiunte a piacere.

Cirio - Basilico dell'orto

Disegni laterali alla scritta e nome che indica il basilico lasciando che il rosso del pomodoro dietro al vetro ne richiami la presenza. Bello il barattolo dalla linea vintage con decorazioni in rilievo sul vetro. Colore intenso con sfumature mattonate che rimandano alla cottura del sugo, consistenza soda e ben tirata. Intenso nei profumi di basilico che spicca al naso insieme al pomodoro, seguito dall'aroma leggero della cipolla. La polpa rustica caratterizza la consistenza dando in assaggio corpo al sapore, dove la dolcezza della cipolla emerge più che al naso. Il sapore di basilico in bocca è meno intenso che al naso, chiude una leggera nota amarostica, presumibilmente data dalla presenza di aroma naturale di basilico, e l'acidità del pomodoro non è persistente quanto annunciato al naso. Scaldato si armonizza nei sapori, laddove la dolcezza della cipolla aiuta ad amalgamare i sapori nel loro complesso.

De Cecco - Sugo con basilico

Ingredienti chiaramente rappresentati in etichetta e nome semplice per questo barattolo. All'apertura si mostra lievemente untuoso in superficie; al naso si percepisce il sentore di basilico che fa pensare più a quello secco per una minor sensazione olfattiva. Colore rosso intenso con evidenti piccoli pezzi di foglioline, netta e folta la presenza di pezzi di polpa di pomodoro in cui si trovano anche alcune bucce sottili. Ha una consistenza leggermente gelatinosa da freddo, probabilmente dovuta alla presenza di amido di riso come indicato nella retroetichetta, caratteristica che si riscontra anche scaldandolo quando si enfatizza la dolcezza. La componente acida del pomodoro in bocca è netta e viene presto bilanciata dalla sottile dolcezza dell'amido, corretto ma non persistente nel sapore complessivo.

De Rosa - Sugo pronto pomodoro e basilico

Etichetta chiara ai cui lati si vedono bene gli ingredienti principali, in retroetichetta si legge prodotto da Pastificio Gentile srl e la provenienza degli ingredienti stessi. La consistenza liscia e omogenea si deve all'utilizzo di succo di pomodoro, varietà Kiro e pomodoro del Piennolo del Vesuvio DOP. Colore



rosso intenso brillante e lucido; il profumo della cipolla, indicata ramata di Montoro, al naso è netta quanto il pomodoro, meno immediato il basilico che esce con la temperatura. In bocca la dolcezza del succo, ammantata anche dalla cipolla, è dominante e la nota acida emerge solo sul finale; poco salato, sempre quasi naturale adatto a essere insaporito a piacere. Un'acidità non persistente, un gusto complessivo armonico che però lascia indietro la sensazione di basilico che non è netta.



Le conserve della nonna - la Pomodora al basilico

Chiaro in etichetta l'impiego di ingredienti da soffritto insieme al pomodoro e basilico, indicata la presenza di soli pomodori dell'Emilia Romagna. Vezzoso il nome declinato al femminile. Colore rosso brillante con generosi pezzi di foglie di basilico, la prima nota che giunge al naso è la carota nel suo profumo dolce da cotta, segue il pomodoro nel complesso aromatico dolce e acido e il basilico. In bocca spicca l'acidità che si bilancia con le note gustative del soffritto, la sensazione di pomodoro è dominante. Rimane sul fondo dell'assaggio la componente dolce dove si trova con piacere il profumo del basilico. È un sugo che si presta bene a cotture e a essere usato come base per successive aggiunte.

Mutti - Sugo semplice con basilico

In etichetta è riportato il disegno delle foglie di basilico, lasciando che il richiamo al pomodoro emerga dal rosso che traspare dal vetro. La presenza del triplo concentrato di pomodoro caratterizza il colore rendendolo brillante; ha consistenza di polpa fine, liscia e omogeneamente granulosa. Al naso spiccano fra il triplo concentrato, e la nota pungente del sedano, il profumo di pomodori e basilico. Ci si aspetterebbe un gusto più netto dalla presenza di concentrato, ma in bocca si distinguono i sapori; sedano e cipolla contribuiscono a un complesso aromatico piacevole e profondo, lo zucchero presente contribuisce a non far risaltare la componente acida che ci si aspetterebbe. Scaldato ha un aspetto lucido e di colore intenso, con il calore risalta il triplo concentrato e il profumo di basilico.



Saclà - Originale con basilico

Presenti in etichetta i due ingredienti principali, dove viene segnalata la presenza di soffritto e pomodori italiani. Passata, polpa, succo e pomodorini interi con la pelle determinano una consistenza variegata in cui si notano foglie in pezzi di basilico; di colore brillante che fa pensare a un sugo cotto anche per la lieve untuosità in superficie. Lucida e vellutata la base del sugo, una sapidità gradevole e un gusto pieno dato anche dalla presenza di aglio, sedano, carota e cipolla, ingredienti di soffritto. Il pomodoro mantiene una piacevole acidità che non è sovrastata né al naso né in bocca dagli altri ingredienti. I ciliegi interi scoppiano sotto i denti grazie alla presenza della buccia integra, contribuiscono al piacere nella loro consistenza anche se la presenza della buccia potrebbe per alcuni risultare sgradita. Con il calore emerge la nota aromatica del soffritto, nel complesso molto gradevole.



IL SECOLO XIX

NEWSLETTER LEGGI IL QUOTIDIANO ABBONATI REGALA

GREENGLUE MODA E BEAUTY IL GUSTO ECONOMIA CULTURA E SPETTACOLI SALUTE TECH MOTORI VIAGGI GOSSIP ANIMAL HOUSE THE MEDITERRANEAN Cerca

IL GUSTO

I PIACERI DEL GUSTO LE STORIE VIAGGI DI GUSTO VINI E SPIRITI INGREDIENTI DI GUSTO I VIDEO CHI SIAMO

Pomodoro e basilico: i sughi pronti messi alla prova dal Gusto

DI GIULIA MANCINI



Abbiamo messo a confronto le varie interpretazioni in barattolo di una delle salse simbolo dell'Italia presenti sugli scaffali dei supermercati. Ecco i risultati

13 LUGLIO 2021

La stagione estiva vede maturare al sole la frutta e la verdura, concentrando i sapori e i profumi sotto la buccia degli ortaggi che la conserva come un fragile scrigno per il tempo di una stagione. Da sempre i metodi di conservazione si pongono come obiettivo quello di preservare il meglio della stagione, mettendo in barattolo il gusto del momento più propizio in modo da poterne poi godere quando la produzione stagionale sarà passata, così nascono le conserve, specialmente quelle di pomodoro. Poi la vita frenetica, il sempre minor tempo a disposizione per cucinare e la voglia di apprezzare un sugo buono come quello fatto in casa ha portato l'industria conserviera a formulare sughi pronti in barattolo. Non una minaccia per la cucina casalinga, ma validi aiuti che permettono di portare in tavola, anche fuori stagione, un piatto di pasta semplice, gustoso e veloce. I più attenti si sono indirizzati verso sapori indennitari di un luogo, caratterizzando le ricette con ingredienti a vocazione locale facendo in modo che le note aromatiche spiccassero, donando un sapore preciso e netto.

La valutazione che ne abbiamo voluto fare ha preso in considerazione sughi pronti all'uso, da scaldare preventivamente o anche adatti a condire la pasta in velocità, assaggiando i barattoli che con maggior diffusione si trovano nelle principali catene di grande distribuzione organizzata. Sono stati testati tre gusti di sughi pronti: il semplice e sempre valido pomodoro e basilico, la versione di pomodoro con peperoncino per un gusto piccante e la sfiziosa ricetta con olive. In alcuni casi le ricette prevedevano ingredienti aggiuntivi che sono stati segnalati, la scelta si è orientata su quelli che venivano principalmente caratterizzati da questi ingredienti. Oltre a una prima valutazione visiva dell'etichetta, che mettesse in luce con chiarezza gli ingredienti, sono stati presi in esame il colore del sugo, la consistenza, il profumo all'apertura del barattolo, dolcezza e acidità del sugo in assaggio e il gusto complessivo. (Tutti gli assaggi sono stati fatti assoluti, solo del sugo e senza pasta, in condizioni di temperatura ambiente e scaldati a bagnomaria per non modificare la consistenza. La scelta di valutare i sughi senza pasta è stata dettata dall'intenzione di valutare il sugo stesso e non la combinazione con diversi formati e/o marche di pasta che avrebbe potuto alterare il gusto complessivo. Le valutazioni compaiono in ordine alfabetico).

La selezione

Alce nero - Sugo di pomodoro e basilico

In etichetta spicca il logo e su un lato il disegno del pomodoro e basilico, insieme alla indicazione di pomodori coltivati in Emilia Romagna, biologico e olio extravergine di oliva. Di colore vivo che fa pensare a un sugo cotto, con lievi toni mattonati ed evidenti pezzi di foglie di basilico; consistenza di sugo in cottura, liscio e vellutato, che si ritrova anche nel profumo fra cui spicca il basilico e in rapida successione il pomodoro. Appena aperto un lieve sentore di acidità che si perde velocemente. In bocca è bilanciato nella dolcezza non invadente, acidità che rimanda a quella naturale dei pomodori. Nel sapore complessivo gradevole e saporito, mantiene la consistenza vellutata anche scaldato e si accentuano i sapori del pomodoro.



Barilla - Gusto Vero: Pomodori, datterini con basilico genovese DOP

Etichetta che rimanda subito agli ingredienti che lo caratterizzando, l'immagine dei datterini è chiara e in primo piano insieme alle foglie di basilico; è evidenziata la presenza di soli pomodori italiani. Diritto, snello e lineare il barattolo che distingue questa linea di Sugo Vero dagli altri, moderno e stiloso nella semplicità. Il profumo all'apertura è quello di un sugo di casa, al naso la presenza della cipolla si nota nella componente aromatica e dolce senza però coprire il profumo del pomodoro. Una consistenza morbida fra passata e polpa, con pezzi di pomodoro di dimensioni piacevoli al palato; una lieve untuosità superficiale fa pensare al sugo che cuoce in padella. L'assenza di zucchero lascia emergere l'acidità del pomodoro che si rivela di estrema piacevolezza, diventando in bocca il sapore principale seguito dalla nota aromatica del basilico e, in chiusura, dalla lieve dolcezza della carota che equilibra il tutto. La combinazione di due tipologie di pomodoro si riscontra con estremo piacere in bocca, dove si riescono a distinguere; la consistenza dà la possibilità di stringerlo sul fuoco per un sugo più ristretto, ma si presta bene a essere usato anche solo stiepidito sulla pasta. Intenso il profumo di basilico.

Biffi - Napoletana, Sugo al pomodoro e basilico

Netto e chiaro il messaggio in etichetta dove si vedono gli ingredienti principali; di colore rosso acceso con lievi sfumature aranciate e sottile untuosità in superficie. Al naso appena aperto il profumo di basilico e cipolle avvolge quello del pomodoro che risulta preciso come quello di un sugo in cottura. Consistenza fluida data dalla presenza di concentrato e polpa insieme all'acqua; in bocca saporito e giustamente acido, sulla lingua l'acidità del pomodoro si percepisce con nitore assecondata dalla dolcezza della cipolla. Un gusto complessivo piacevole e coerente, dove il basilico lascia un profumo persistente anche dopo il boccone, buon connubio con l'acidità che chiude l'assaggio. Adatto per essere consumato anche senza scaldarlo, pure solo nel contatto con la pasta appena scolata.



Bio Orto - Sugo pomodoro e basilico

Etichetta lineare e semplice che riporta solo nel disegno solo i contorni degli ingredienti, chiaro il messaggio. In retroetichetta tutto dichiarato di origine biologica; la presenza di passata e polpa lo rende consistente al cucchiaino e non liscio e cedevole. Un profumo pervadente di pomodoro, mentre il basilico si percepisce dopo la cipolla al naso. In bocca la prima sensazione è l'acidità del pomodoro seguita da una nota sapida prima della chiusura dolce. Minimamente sbilanciato verso la sensazione acida, che però si lenisce una volta scaldato, prima di chiudere con la componente dolce cui collabora la cipolla e il profumo di basilico. Un sugo nel complesso gradevole che richiede necessariamente di essere scaldato per venire apprezzato al meglio.

Campisi - Sugo di pomodoro di Pachino IGP con basilico

Disegnata in etichetta la sagoma della Sicilia a indicare la provenienza di gran parte degli ingredienti. Colore rosso intenso che fa pensare alla cottura del sugo, consistenza fluida e omogenea come la passata di pomodoro, tirato in padella diventa sodo e rimane omogeneo. Dopo le note aromatiche del pomodoro emergono il basilico e la cipolla al naso. In bocca la parte aromatica delle foglie sembra richiamare un sapore leggermente balsamico, la dolcezza del pomodoro è evidente e non sovrastata dalla sapidità del sale. Lascia sul finale dell'assaggio un'aromaticità erbacea, il sapore del pomodoro è definito con piacevolezza in un equilibrio fra dolcezza e acidità che si apprezza meglio da caldo.



Casa Marrazzo - Sugo di pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino

In etichetta nessun disegno, la rilevanza è data alla scritta che riporta la provenienza dei pomodori; non compare il basilico che però è riportato in retroetichetta. Di colore rosso vellutato con tracce di untuosità in superficie ed evidenti pezzi di basilico in foglie. Consistenza disomogenea per la presenza di pezzi di pelati, brunoise di cipolla e foglie di basilico; al naso si sentono note di cottura, profumo di aglio e basilico insieme ai pomodori. In bocca è piacevole il sapore di olio, aglio e cipolla risultano ben dosati, il sapore e il profumo dei pomodori sono netti sia al naso che in bocca, anche il basilico risulta ben integrato nelle note aromatiche. Scaldato lascia emergere l'aromaticità del pomodoro, buono così ma anche come base per aggiunte a piacere.

Cirio - Basilico dell'orto

Disegni laterali alla scritta e nome che indica il basilico lasciando che il rosso del pomodoro dietro al vetro ne richiami la presenza. Bello il barattolo dalla linea vintage con decorazioni in rilievo sul vetro. Colore intenso con sfumature mattonate che rimandano alla cottura del sugo, consistenza soda e ben tirata. Intenso nei profumi di basilico che spicca al naso insieme al pomodoro, seguito dall'aroma leggero della cipolla. La polpa rustica caratterizza la consistenza dando in assaggio corpo al sapore, dove la dolcezza della cipolla emerge più che al naso. Il sapore di basilico in bocca è meno intenso che al naso, chiude una leggera nota amarostica, presumibilmente data dalla presenza di aroma naturale di basilico, e l'acidità del pomodoro non è persistente quanto annunciato al naso. Scaldato si armonizza nei sapori, laddove la dolcezza della cipolla aiuta ad amalgamare i sapori nel loro complesso.

De Cecco - Sugo con basilico

Ingredienti chiaramente rappresentati in etichetta e nome semplice per questo barattolo. All'apertura si mostra lievemente untuoso in superficie; al naso si percepisce il sentore di basilico che fa pensare più a quello secco per una minor sensazione olfattiva. Colore rosso intenso con evidenti piccoli pezzi di foglioline, netta e folta la presenza di pezzi di polpa di pomodoro in cui si trovano anche alcune bucce sottili. Ha una consistenza leggermente gelatinosa da freddo, probabilmente dovuta alla presenza di amido di riso come indicato nella retroetichetta, caratteristica che si riscontra anche scaldandolo quando si enfatizza la dolcezza. La componente acida del pomodoro in bocca è netta e viene presto bilanciata dalla sottile dolcezza dell'amido, corretto ma non persistente nel sapore complessivo.

De Rosa - Sugo pronto pomodoro e basilico

Etichetta chiara ai cui lati si vedono bene gli ingredienti principali, in retroetichetta si legge prodotto da Pastificio Gentile srl e la provenienza degli ingredienti stessi. La consistenza liscia e omogenea si deve all'utilizzo di succo di pomodoro, varietà Kiro e pomodoro del Piennolo del Vesuvio DOP. Colore



rosso intenso brillante e lucido; il profumo della cipolla, indicata ramata di Montoro, al naso è netta quanto il pomodoro, meno immediato il basilico che esce con la temperatura. In bocca la dolcezza del succo, ammantata anche dalla cipolla, è dominante e la nota acida emerge solo sul finale; poco salato, sempre quasi naturale adatto a essere insaporito a piacere. Un'acidità non persistente, un gusto complessivo armonico che però lascia indietro la sensazione di basilico che non è netta.



Le conserve della nonna - la Pomodora al basilico

Chiaro in etichetta l'impiego di ingredienti da soffritto insieme al pomodoro e basilico, indicata la presenza di soli pomodori dell'Emilia Romagna. Vezzoso il nome declinato al femminile. Colore rosso brillante con generosi pezzi di foglie di basilico, la prima nota che giunge al naso è la carota nel suo profumo dolce da cotta, segue il pomodoro nel complesso aromatico dolce e acido e il basilico. In bocca spicca l'acidità che si bilancia con le note gustative del soffritto, la sensazione di pomodoro è dominante. Rimane sul fondo dell'assaggio la componente dolce dove si trova con piacere il profumo del basilico. È un sugo che si presta bene a cotture e a essere usato come base per successive aggiunte.

Mutti - Sugo semplice con basilico

In etichetta è riportato il disegno delle foglie di basilico, lasciando che il richiamo al pomodoro emerga dal rosso che traspare dal vetro. La presenza del triplo concentrato di pomodoro caratterizza il colore rendendolo brillante; ha consistenza di polpa fine, liscia e omogeneamente granulosa. Al naso spiccano fra il triplo concentrato, e la nota pungente del sedano, il profumo di pomodori e basilico. Ci si aspetterebbe un gusto più netto dalla presenza di concentrato, ma in bocca si distinguono i sapori; sedano e cipolla contribuiscono a un complesso aromatico piacevole e profondo, lo zucchero presente contribuisce a non far risaltare la componente acida che ci si aspetterebbe. Scaldato ha un aspetto lucido e di colore intenso, con il calore risalta il triplo concentrato e il profumo di basilico.



Sacià - Originale con basilico

Presenti in etichetta i due ingredienti principali, dove viene segnalata la presenza di soffritto e pomodori italiani. Passata, polpa, succo e pomodorini interi con la pelle determinano una consistenza variegata in cui si notano foglie in pezzi di basilico; di colore brillante che fa pensare a un sugo cotto anche per la lieve untuosità in superficie. Lucida e vellutata la base del sugo, una sapidità gradevole e un gusto pieno dato anche dalla presenza di aglio, sedano, carota e cipolla, ingredienti di soffritto. Il pomodoro mantiene una piacevole acidità che non è sovrastata né al naso né in bocca dagli altri ingredienti. I ciliegini interi scoppiano sotto i denti grazie alla presenza della buccia integra, contribuiscono al piacere nella loro consistenza anche se la presenza della buccia potrebbe per alcuni risultare sgradita. Con il calore emerge la nota aromatica del soffritto, nel complesso molto gradevole.

la tribuna di Treviso

NEWSLETTER LEGGI IL QUOTIDIANO ABBONATI

Conegliano Treviso Castelfranco Montebelluna Vittorio Veneto Oderzo Tutti i comuni Cerca

IL GUSTO

I PIACERI DEL GUSTO | LE STORIE | VIAGGI DI GUSTO | VINI E SPIRITI | INGREDIENTI DI GUSTO | I VIDEO | CHI SIAMO

Pomodoro e basilico: i sughi pronti messi alla prova dal Gusto

DI GIULIA MANCINI

13 LUGLIO 2021


Abbiamo messo a confronto le varie interpretazioni in barattolo di una delle salse simbolo dell'Italia presenti sugli scaffali dei supermercati. Ecco i risultati

La stagione estiva vede maturare al sole la frutta e la verdura, concentrando i sapori e i profumi sotto la buccia degli ortaggi che la conserva come un fragile scrigno per il tempo di una stagione. Da sempre i metodi di conservazione si pongono come obiettivo quello di preservare il meglio della stagione, mettendo in barattolo il gusto del momento più propizio in modo da poterne poi godere quando la produzione stagionale sarà passata, così nascono le conserve, specialmente quelle di pomodoro. Poi la vita frenetica, il sempre minor tempo a disposizione per cucinare e la voglia di apprezzare un sugo buono come quello fatto in casa ha portato l'industria conserviera a formulare sughi pronti in barattolo. Non una minaccia per la cucina casalinga, ma validi aiuti che permettono di portare in tavola, anche fuori stagione, un piatto di pasta semplice, gustoso e veloce. I più attenti si sono indirizzati verso sapori indennitari di un luogo, caratterizzando le ricette con ingredienti a vocazione locale facendo in modo che le note aromatiche spiccassero, donando un sapore preciso e netto.


La valutazione che ne abbiamo voluto fare ha preso in considerazione **sughi pronti all'uso, da scaldare preventivamente o anche adatti a condire la pasta in velocità, assaggiando i barattoli che con maggior diffusione si trovano nelle principali catene di grande distribuzione organizzata.** Sono stati testati tre gusti di sughi pronti: il semplice e sempre valido pomodoro e basilico, la versione di pomodoro con peperoncino per un gusto piccante e la sfiziosa ricetta con olive. In alcuni casi le ricette prevedevano ingredienti aggiuntivi che sono stati segnalati, la scelta si è orientata su quelli che venivano principalmente caratterizzati da questi ingredienti. Oltre a una prima valutazione visiva dell'etichetta, che mettesse in luce con chiarezza gli ingredienti, sono stati presi in esame il colore del sugo, la consistenza, il profumo all'apertura del barattolo, dolcezza e acidità del sugo in assaggio e il gusto complessivo. (Tutti gli assaggi sono stati fatti assoluti, solo del sugo e senza pasta, in condizioni di temperatura ambiente e scaldati a bagnomaria per non modificare la consistenza. La scelta di valutare i sughi senza pasta è stata dettata dall'intenzione di valutare il sugo stesso e non la combinazione con diversi formati e/o marche di pasta che avrebbe potuto alterare il gusto complessivo. Le valutazioni compaiono in ordine alfabetico).

La selezione

Alce nero - Sugo di pomodoro e basilico
In etichetta spicca il logo e su un lato il disegno del pomodoro e basilico, insieme alla indicazioni di pomodori coltivati in Emilia Romagna, biologico e olio extravergine di oliva. Di colore vivo che fa pensare a un sugo cotto, con lievi toni mattonati ed evidenti pezzi di foglie di basilico; consistenza di sugo in cottura, liscio e vellutato, che si ritrova anche nel profumo fra cui spicca il basilico e in rapida successione il pomodoro. Appena aperto un lieve sentore di acidità che si perde velocemente. In bocca è bilanciato nella dolcezza non invadente, acidità che rimanda a quella naturale dei pomodori. Nel sapore complessivo gradevole e saporito, mantiene la consistenza vellutata anche scaldato e si accentuano i sapori del pomodoro.




Barilla - Gusto Vero: Pomodori, datterini con basilico genovese DOP
Etichetta che rimanda subito agli ingredienti che lo caratterizzando, l'immagine dei datterini è chiara e in primo piano insieme alle foglie di basilico; è evidenziata la presenza di soli pomodori italiani. Diritto, snello e lineare il barattolo che distingue questa linea di Sugo Vero dagli altri, moderno e stiloso nella semplicità. Il profumo all'apertura è quello di un sugo di casa, al naso la presenza della cipolla si nota nella componente aromatica e dolce senza però coprire il profumo del pomodoro. Una consistenza morbida fra passata e polpa, con pezzi di pomodoro di dimensioni piacevoli al palato; una lieve untuosità superficiale fa pensare al sugo che cuoce in padella. L'assenza di zucchero lascia emergere l'acidità del pomodoro che si rivela di estrema piacevolezza, diventando in bocca il sapore principale seguito dalla nota aromatica del basilico e, in chiusura, dalla lieve dolcezza della carota che equilibra il tutto. La combinazione di due tipologie di pomodoro si riscontra con estremo piacere in bocca, dove si rischiano a distinguere; la consistenza dà la possibilità di stringerlo sul fuoco per un sugo più ristretto, ma si presta bene a essere usato anche solo stiepidito sulla pasta. Intenso il profumo di basilico.



Biffi - Napoletana, Sugo al pomodoro e basilico
Netto e chiaro il messaggio in etichetta dove si vedono gli ingredienti principali; di colore rosso acceso con lievi sfumature aranciate e sottile untuosità in superficie. Al naso appena aperto il profumo di basilico e cipolle avvolge quello del pomodoro che risulta preciso come quello di un sugo in cottura. Consistenza fluida data dalla presenza di concentrato e polpa insieme all'acqua; in bocca saporito e giustamente acido, sulla lingua l'acidità del pomodoro si percepisce con nitore assecondata dalla dolcezza della cipolla. Un gusto complessivo piacevole e coerente, dove il basilico lascia un profumo persistente anche dopo il boccone, buon connubio con l'acidità che chiude l'assaggio. Adatto per essere consumato anche senza scaldarlo, pure solo nel contatto con la pasta appena scolata.

Bio Orto - Sugo pomodoro e basilico
Etichetta lineare e semplice che riporta solo nel disegno solo i contorni degli ingredienti, chiaro il messaggio. In retroetichetta tutto dichiarato di origine biologica; la presenza di passata e polpa lo rende consistente al cucchiaio e non liscio e cedevole. Un profumo pervadente di pomodoro, mentre il basilico si percepisce dopo la cipolla al naso. In bocca la prima sensazione è l'acidità del pomodoro seguita da una nota sapida prima della chiusura dolce. Minimamente sbilanciato verso la sensazione acida, che però si lenisce una volta scaldato, prima di chiudere con la componente dolce cui collabora la cipolla e il profumo di basilico. Un sugo nel complesso gradevole che richiede necessariamente di essere scaldato per venire apprezzato al meglio.

Campisi - Sugo di pomodoro di Pachino IGP con basilico
Disegnata in etichetta la sagoma della Sicilia a indicare la provenienza di gran parte degli ingredienti. Colore rosso intenso che fa pensare alla cottura del sugo, consistenza fluida e omogenea come la passata di pomodoro, tirato in padella diventa sodo e rimane omogeneo. Dopo le note aromatiche del pomodoro emergono il basilico e la cipolla al naso. In bocca la parte aromatica delle foglie sembra richiamare un sapore leggermente balsamico, la dolcezza del pomodoro è evidente e non sovrastata dalla sapidità del sale. Lascia sul finale dell'assaggio un'aromaticità erbacea, il sapore del pomodoro è definito con piacevolezza in un equilibrio fra dolcezza e acidità che si apprezza meglio da caldo.



Casa Marrazzo - Sugo di pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino
In etichetta nessun disegno, la rilevanza è data alla scritta che riporta la provenienza dei pomodori; non compare il basilico che però è riportato in retroetichetta. Di colore rosso villante con tracce di untuosità in superficie ed evidenti pezzi di basilico in foglie. Consistenza disomogenea per la presenza di pezzi di pelati, brunoise di cipolla e foglie di basilico; al naso si sentono note di cottura, profumo di aglio e basilico insieme ai pomodori. In bocca è piacevole il sapore di olio, aglio e cipolla risultano ben dosati, il sapore e il profumo dei pomodori sono netti sia al naso che in bocca, anche il basilico risulta ben integrato nelle note aromatiche. Scaldato lascia emergere l'aromaticità del pomodoro, buono così ma anche come base per aggiunte a piacere.

Cirio - Basilico dell'orto
Disegni laterali alla scritta e nome che indica il basilico lasciando che il rosso del pomodoro dietro al vetro ne richiami la presenza. Bello il barattolo dalla linea vintage con decorazioni in rilievo sul vetro. Colore intenso con sfumature mattonate che rimandano alla cottura del sugo, consistenza soda e ben tirata. Intenso nei profumi di basilico che spicca al naso insieme al pomodoro, seguito dall'aroma leggero della cipolla. La polpa rustica caratterizza la consistenza dando in assaggio corpo al sapore, dove la dolcezza della cipolla emerge più che al naso. Il sapore di basilico in bocca è meno intenso che al naso, chiude una leggera nota amarostica, presumibilmente data dalla presenza di aroma naturale di basilico, e l'acidità del pomodoro non è persistente quanto annunciato al naso. Scaldato si armonizza nei sapori, laddove la dolcezza della cipolla aiuta ad amalgamare i sapori nel loro complesso.

De Cecco - Sugo con basilico
Ingredienti chiaramente rappresentati in etichetta e nome semplice per questo barattolo. All'apertura si mostra lievemente untuoso in superficie; al naso si percepisce il sentore di basilico che fa pensare più a quello secco per una minor sensazione olfattiva. Colore rosso intenso con evidenti piccoli pezzi di foglioline, netta e folta la presenza di pezzi di polpa di pomodoro in cui si trovano anche alcune bucce sottili. Ha una consistenza leggermente gelatinosa da freddo, probabilmente dovuta alla presenza di amido di riso come indicato nella retroetichetta, caratteristica che si riscontra anche scaldandolo quando si enfatizza la dolcezza. La componente acida del pomodoro in bocca è netta e viene presto bilanciata dalla sottile dolcezza dell'amido, corretto ma non persistente nel sapore complessivo.

De Rosa - Sugo pronto pomodoro e basilico
Etichetta chiara ai cui lati si vedono bene gli ingredienti principali, in retroetichetta si legge prodotto da Pastificio Gentile srl e la provenienza degli ingredienti stessi. La consistenza liscia e omogenea si deve all'utilizzo di succo di pomodoro, varietà Kiro e pomodoro del Piennolo del Vesuvio DOP. Colore



rosso intenso brillante e lucido; il profumo della cipolla, indicata ramata di Montoro, al naso è netta quanto il pomodoro, meno immediato il basilico che esce con la temperatura. In bocca la dolcezza del succo, ammantata anche dalla cipolla, è dominante e la nota acida emerge solo sul finale; poco salato, sempre quasi naturale adatto a essere insaporito a piacere. Un'acidità non persistente, un gusto complessivo armonico che però lascia indietro la sensazione di basilico che non è netta.



Le conserve della nonna - la Pomodora al basilico

Chiaro in etichetta l'impiego di ingredienti da soffritto insieme al pomodoro e basilico, indicata la presenza di soli pomodori dell'Emilia Romagna. Vezzoso il nome declinato al femminile. Colore rosso brillante con generosi pezzi di foglie di basilico, la prima nota che giunge al naso è la carota nel suo profumo dolce da cotta, segue il pomodoro nel complesso aromatico dolce e acido e il basilico. In bocca spicca l'acidità che si bilancia con le note gustative del soffritto, la sensazione di pomodoro è dominante. Rimane sul fondo dell'assaggio la componente dolce dove si trova con piacere il profumo del basilico. È un sugo che si presta bene a cotture e a essere usato come base per successive aggiunte.

Mutti - Sugo semplice con basilico

In etichetta è riportato il disegno delle foglie di basilico, lasciando che il richiamo al pomodoro emerga dal rosso che traspare dal vetro. La presenza del triplo concentrato di pomodoro caratterizza il colore rendendolo brillante; ha consistenza di polpa fine, liscia e omogeneamente granulosa. Al naso spiccano fra il triplo concentrato, e la nota pungente del sedano, il profumo di pomodori e basilico. Ci si aspetterebbe un gusto più netto dalla presenza di concentrato, ma in bocca si distinguono i sapori; sedano e cipolla contribuiscono a un complesso aromatico piacevole e profondo, lo zucchero presente contribuisce a non far risaltare la componente acida che ci si aspetterebbe. Scaldato ha un aspetto lucido e di colore intenso, con il calore risalta il triplo concentrato e il profumo di basilico.



Saclà - Originale con basilico

Presenti in etichetta i due ingredienti principali, dove viene segnalata la presenza di soffritto e pomodori italiani. Passata, polpa, succo e pomodorini interi con la pelle determinano una consistenza variegata in cui si notano foglie in pezzi di basilico; di colore brillante che fa pensare a un sugo cotto anche per la lieve untuosità in superficie. Lucida e vellutata la base del sugo, una sapidità gradevole e un gusto pieno dato anche dalla presenza di aglio, sedano, carota e cipolla, ingredienti di soffritto. Il pomodoro mantiene una piacevole acidità che non è sovrastata né al naso né in bocca dagli altri ingredienti. I ciliegini interi scoppiano sotto i denti grazie alla presenza della buccia integra, contribuiscono al piacere nella loro consistenza anche se la presenza della buccia potrebbe per alcuni risultare sgradita. Con il calore emerge la nota aromatica del soffritto, nel complesso molto gradevole.

31/08/2021
Pag. 108 N.13 - 1 settembre 2021

GDOWEEK

diffusione:20000

RETAIL & INDUSTRIA



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Pasta fresca la spinta di una crescita atipica

L'industria di marca ha sfruttato il periodo positivo impegnandosi con l'allargamento delle proposte e intensificando gli sforzi nei molteplici canali di comunicazione con i giovani

Barbara Trigari
[@pomatutto](#)

Sono tante le aspettative dei consumatori rispetto al mercato della pasta fresca, che con la pandemia ha visto una ripresa dei consumi e la ricerca di prodotti gourmet e alternativi, capaci di compensare le mancate serate al ri-

storante o appagare la voglia di cucinare per la famiglia. L'industria di marca non si è lasciata sfuggire l'occasione e si è impegnata con il lancio di nuove proposte sul fronte delle ricette, dei valori e del contenuto di servizio, pensando al tele-

RETAIL & INDUSTRIA

lavoro e alle esigenze nutrizionali. Un impegno che potrebbe riflettersi nel consolidamento dei valori attuali, più elevati, di consumo. Nonostante la ripresa del settore horeca.

"Il mercato della pasta fresca ha avuto nel 2020 una crescita atipica, oltre tre volte superiore ai trend di valore dell'anno precedente e con un tasso tra i più alti degli ultimi 5 anni - dice **Roberta Morini, brand manager freschi del Gruppo Fini**. Abbiamo reagito con prontezza fornendo un aumento del livello di servizio. Dopo 3 anni consecutivi di crescita di quote di mercato, anche il 2020 si è chiuso con tassi di incremento del sell-out ampiamente positivi beneficiando di rotazioni più elevate e di attività promozionali calmierate nei volumi e nei prezzi, trainate da un consumatore che ha cercato nuovamente e con maggior interesse il prodotto italiano". Da segnalare il successo del progetto di comarketing avviato nel 2020 con **Senfter** e con **Auricchio**. "Sono aziende che condividono con **Fini** storicità, territorialità e tradizione - spiega Morini: +14% nel primo quadrimestre 2021 per i tortelloni radicchio e speck Senfter e +24% per i ravioli funghi e provolone piccante Auricchio. Ora stiamo ampliando l'offerta attraverso la partnership con **Gruppo Granarolo**. Per la realizzazione di ravioli ricotta erbe, con un pack a edizione limitata".

L'importanza della mdd

Il Pastaio è innanzitutto un affidabile fornitore di marche del distributore che rappresentano circa il 70% del giro d'affari e la totalità del business internazionale, pari al 50% del fatturato. "Nel 2020 all'estero abbiamo acquisito nuovi clienti, grazie anche alle nuove tecnologie, che ci hanno permesso di essere ancora più competitivi, e al successo dei prodotti soprattutto in ambito bio, vegetale e vegano. Oggi raggiungiamo una sessantina di paesi e guardiamo con crescente attenzione al mercato statunitense, che riteniamo pronto per l'espansione" afferma Zampedri.



ALICE GALLI
MKTG E COMUNICAZIONE
DI SCIOATTOLO

Molto positiva la chiusura del 2020 di **Il Pastaio**, sia per le linee mdd che per quelle a marchio **Patarò**, in Italia e all'estero. Crescita del fatturato pari al 15% a valore, con un totale che supera i 38 milioni di euro. Nel 2021 le novità per **Patarò** sono la nuova referenza di gnocchi ripieni cacio e pepe, e gli gnocchi con patate del territorio lombardo nel formato da 400 g, legame con il territorio di origine dell'azienda e incentivo al chilometro zero. "La confezione è 88% in r-Pet - afferma **Roberto Zampedri, direzione commerciale Italia de Il Pastaio** - ovvero plastica riciclata e riciclabile. Siamo anche stati i primi a utilizzare una vaschetta 100% compostabile, frutto di 2 anni di sperimentazione e certificata TÜV, per gli gnocchi di patate 2x200g". **Il Pastaio** si sta impegnando per incrementare la capacità produttiva: la nuova linea di produzione sarà pronta a gennaio 2022, con 3 milioni di euro di investimento, cui si affianca la realizzazione di cogeneratori, sempre attivi dal 2022, per potenziare l'approvvigionamento da fonti rinnovabili. "Siamo invece preoccupati per gli aumenti dei costi di grano tenero e i materiali di imballaggio, come plastiche e cartone - spiega **Zampedri** - di cui da mesi il mercato lamenta la scarsità. Difficile stabilire se dovuta a difficoltà di mercato o a fenomeni speculativi". La strategia è chiara: "Focus

sulla gdo italiana e internazionale" dice Zampedri. In Italia l'impegno si concentra sulla **crescita dell'assortimento per Patarò**, il brand che ha scelto di puntare sulla qualità nell'uso di soli due ingredienti, patate e acqua, all'insegna della costante innovazione. "Se durante il lockdown dello scorso anno i consumatori hanno premiato i prodotti della tradizione -precisa Zampedri- nel post pandemia si è ridestato l'interesse per le specialità più creative, come le due novità appena lanciate per Patarò. Anche il recente **rebranding** sta riscuotendo un buon successo- La chiave è dunque la capacità di rinnovare l'offerta nella direzione della golosità e della leggerezza, con un atteggiamento proattivo verso l'evoluzione del mercato". Impegno su più fronti per **Luciana Mosconi** che sta investendo sui due pastifici, uno dedicato alla pasta secca all'uovo, da poco raddoppiato nei metri quadri e nella dotazione tecnica e robotica, l'altro creato ad hoc per la pasta fresca ripiena e non, con favorevole ricaduta sull'occupazione. "L'investimento sul prodotto va nelle direzioni della sostenibilità, del benessere dei lavoratori e della valorizzazione delle filiere di qualità -sottolinea **Ad Marcello Pennazzi**-. Procediamo su una linea già tracciata: già dal 2012, grazie a un accordo volontario con il ministero dell'Ambiente per la ridu-

RETAIL & INDUSTRIA

SVILUPPO INDUSTRIALE

A fine 2021 partirà il cantiere per il nuovo stabilimento Scoiattolo adiacente all'attuale, 8.000 mq con un progetto innovativo che vede l'integrazione del territorio e del verde circostante, e materiali di costruzione adatti alla decomposizione di Co2 per supportare la sana crescita dell'azienda. Nel breve termine i trend vanno nella direzione dell'italianità, delle ricette semplici con una lista di ingredienti corta e caratteristiche nutrizionali equilibrate.

zione e totale compensazione della Co2, siamo stati pionieri e precursori di molti punti qualificanti dell'agenda Onu 2030. Tra gli obiettivi, la totale compostabilità del packaging". Al cuore della strategia di **Luciana Mosconi** resta al primo posto l'eccellenza. "Siamo molto ottimisti rispetto al futuro -prosegue **Pennazzi**- ci mettiamo tutto il nostro entusiasmo e un rigore maniacale per la qualità delle materie prime e per ogni dettaglio produttivo. Per la **Pasta Fresca**, l'allargamento della base di acquirenti, è sempre più trasversale. Giovani. Single e famiglie sono attratti dalla velocità di preparazione. Per entrare nello specifico della domanda della Pasta Fresca, nonostante la pandemia, i dati del primo semestre registrano un +35% a valore rispetto al medesimo periodo del 2020. Il posizionamento esclusivo cui puntavamo fin dall'inizio ha retto, nonostante l'abbassamento di 8 punti della pressione promozionale".

Dichiara **Adriano Bianco, co fondatore e Ceo di Master**, che "La pasta fresca avrà sempre un ruolo molto importante in gdo grazie alla storicità della categoria e all'apprezzamento sempre maggiore da parte delle nuove generazioni, soprattutto per la pasta fresca ripiena. Siamo convinti che attraverso l'innovazione di prodotto e di packaging potrà crescere molto

nei prossimi anni, sia in Italia che all'estero". Qualità e innovazione sono i pilastri della strategia di **Master** per il marchio **Mamma Emma** e il 2021 è partito all'insegna delle novità con tre ricette di gnocchi ripieni, basate sull'analisi dei trend emergenti, ovvero cacio e pepe, pesto alla genovese, speck e brie, fedeli alla scelta di impiegare solo patate fresche e ingredienti 100% naturali. "L'altra novità lanciata da pochi mesi -spiega **Adriano Bianco**- è la linea **Mamma Emma Happy**, pensata per i bambini, sempre 100% a base di patate fresche. Sono tre referenze con ricette mirate per la salute dei bambini, con uova da galline allevate a terra senza uso di antibiotici, il 30% di sale in meno e un'aggiunta di fibre vegetali". Forme e sapori in linea con il target: Figure di patate, a forma di stella, cuore e fiore, Chicche di patate e Spätzle agli spinaci.

Strutture e sostenibilità: il 2021 di Scoiattolo è improntato a queste linee guida, con investimenti in strutture, macchinari, oltre che sul prodotto, in una continua ricerca per incontrare le nuove abitudini di consumo e le richieste dei consumatori. Il packaging si evolve verso materiali più sostenibili, anche se la pasta fresca pone difficoltà tecniche in questo senso, soprattutto se accade come per Scoiattolo che non contiene conservanti. "Da più di due anni le nostre confezioni sono realiz-



ADRIANO BIANCO
COFONDATORE E CEO
DI MASTER



GIOVANNI FAVRETTO
TITOLARE MASTER

zate con materiale plastico riciclato al 70% -dice **Alice Galli, responsabile comunicazione e marketing di Scoiattolo**-. Inoltre, le retroetichette in carta 100% riciclata da qualche mese sono ricavate direttamente da un progetto interno di economia circolare denominato **Cycle4Green**, per il riciclo dei 20.000 kg di carta siliconata scartati in azienda ogni anno e riutilizzati per dare vita a nuove etichette. Un processo che taglierà



ROBERTO ZAMPEDRI
DIR. COMMERCIALE
ITALIA DE IL PASTAIO

RETAIL & INDUSTRIA

IN SOLI 120 SECONDI

Il 2021 ha visto il rilancio dello storico marchio Paf con la prima linea di pasta fresca ripiena pronta in 2 minuti, "Paf in 2 Mini" è il nome. Due referenze di tortellini, alla carne e al prosciutto crudo, con il 40% di ripieno, e una di ravioli ricotta e spinaci con il 50% di ripieno avvolto in una sottilissima sfoglia laminata preparata con farine 100% italiane e il 30% di uova da galline allevate a terra.

le emissioni di Co2 aziendali di 40,4 tonnellate l'anno e ridurrà il consumo di acqua di 740 m3. Per quanto riguarda la struttura, quest'anno abbiamo destinato 3,5 milioni di euro all'implementazione di nuove tecnologie produttive per aumentare la qualità della pasta ripiena, aggiornando i macchinari e migliorando il processo di interconnessione tra i reparti". **Gli accordi di filiera non sono una novità per Scoiattolo** con forniture interamente italiane di semola e uova fresche italiane di categoria A allevate a terra per la sfoglia. Quest'ultima viene realizzata utilizzando solo grano duro nazionale, una scelta che consente di accorciare la filiera.

Le mosse di Tradizioni Padane nel 2021 sono in stretta collaborazione con i clienti retail, in uno spirito di collaborazione proattiva. "Siamo im-

pegnati a sviluppare un nuovo metodo di ricerca e sviluppo coinvolgendo chef e mondo della ristorazione - spiega **Giorgio Sciacca, direttore generale di Tradizioni Padane**- in uno scambio virtuoso tra l'azienda e i suoi tradizionali clienti. Lo concepiamo come un processo diffuso, che esce dal laboratorio per entrare nella cucina del ristorante. Per la gdo, evitiamo di sprecare energie andando in sovrapposizione con altri prodotti ma puntiamo soprattutto a sviluppare un'offerta che qualifichi il punto di vendita e lo aiuti a completare la gamma a scaffale. La capacità di gestire progetti su misura è uno dei nostri plus e si sta confermando vincente per i piani di crescita". **Le novità di prodotto hanno riguardato paste e pastine arricchite**, per soddisfare un aumento di richiesta dall'Italia e anche dall'Europa. Per la pasta fresca ripiena è in fase di sviluppo un packaging compostabile nel quale è coinvolto un processo di pastorizzazione a freddo. "Sul tema della qualità, partivamo già da uno standard alto, ma la gdo sta facendo molto per alzare ulteriormente l'asticella. La pasta fresca rappresenta forse il punto più alto di questa evoluzione e crediamo che nell'immediato futuro la ricerca esasperata delle materie prime migliori continuerà a guidare il mercato".

Pasta Fresca Rossi fondata a Modena nel 1955, vanta una specializzazione nella produzione dei tortellini. Il prodotto



ELETTI TRA I MIGLIORI D'ITALIA*



* Classifica Gambero Rosso Aprile 2021

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

RETAIL & INDUSTRIA

IN ATTESA
DELL'INSTORE
PROMOTION

Se la qualità è al centro della strategia, quale investimento migliore di quello delle **degustazioni instore**? "Durante il lockdown non abbiamo potuto utilizzare questa importantissima strategia di comunicazione che oltre a spingere all'acquisto incentiva il riacquisto -illustra **Adriano Bianco di Master**-. Per restare vicini ai consumatori abbiamo attivato canali alternativi quali **radio, tv e food blogger**. L'augurio è di tornare presto alla vecchia normalità e ricominciare a presenziare i punti di vendita in gdo con i nostri banchetti".

LA NORVEGIA
DI DEANGELIS

DeAngelis Food presidia in maniera puntuale l'area del **gluten free**, una nicchia del mercato, in grado però di trovare estimatori sia per quanto riguarda le proposte nel segmento **gnocchi** sia per quelle che fanno riferimento alla **pasta ripiena**. Fra le novità proposte di recente da segnalare un **focus sul ripieno ittico**, frutto della collaborazione con un partner norvegese che ha portato a scaffale la proposta al **baccalà mantecato** e al **salmon**.

è tuttora realizzato nel rigoroso rispetto della tradizione e con l'utilizzo di materie prime selezionate, il più possibile locali. Approccio che ha portato le specialità di **Pasta Fresca Rossi nella classifica di Gambero Rosso con ben 3 ricette diverse sul tortellino**. Nel corso degli ultimi 5 anni l'azienda ha ampliato i propri canali distributivi, puntando in particolare sulla gdo, con una presenza nelle insegne più importanti, sia a marchio che in mdd (nel segmento premium di mercato). Nel canale specializzato, il presidio avviene attraverso specialità gastronomiche nel mondo del biologico. **Tra le referenze più performanti vi sono i passatelli**, la cui ricetta prevede l'impiego di ingredienti semplici e naturali, quali il pangrattato, le uova e il parmigiano reggiano. La distribuzione avviene anche attraverso l'online, con l'avvio di una vendita diretta proprio nel 2020. Anche per quanto concerne la comunicazione, l'azienda sta investendo soprattutto sul digital. **L'approccio multicanale caratterizza la comunicazione di Gruppo Finì**. Anche per il rilancio di Paf ha coinvolto, accanto ai media tradizionali, i social e il web, con blog e influencer invitati a visitare lo stabilimento, provare i prodotti e testimoniare la cura nella loro preparazione. **La comunicazione per Luciana Mosconi** è costruita



MARCELLO
PENNAZZI
AD DI LUCIANA MOSCONI

come un continuum fatto di tante iniziative, che creano una pressione costante e progressiva, senza impennate e attivazioni repentine od occasionali, in un vasto fronte all line. "Nell'ecosistema digitale -spiega **Pennazzi**- abbiamo saputo creare e gratificare una base ingaggiante di ambasciatori, di innamorati della marca, che ci stanno traghettando da una dimensione di loyalty al più evoluto e strutturato concetto di community". A cavallo fra ottobre e novembre, **Scioiattolo partirà con un contest Instagram dal nome *Inventa il tuo ripieno Scioiattolo***, per coinvolgere i follower in una gara di fantasia in cucina nella creazione del ripieno perfetto. **Tradizioni Padane è in una fase di ristrutturazione complessiva della comunicazione**, che nella seconda parte del 2021 culminerà in nuovi strumenti digitali e in una rinnovata gestione dei canali social.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

31/08/2021
Pag. 90 N.13 - 1 settembre 2021

GDOWEEK

diffusione:20000

RETAIL & INDUSTRIA



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

RETAIL & INDUSTRIA

Più di altre categorie spinte in alto dalla lunga permanenza a domicilio, i prodotti spalmabili per colazione e merenda risentono dell'effetto stock da smaltire

Anna Zinola
@annazinola



LORENZA BARETTI
RESP. MKTG PRODOTTO
COMPARTO CONSERVATI
DI GRUPPO FINI



MARTIN DARBO
AD DI A.DARBO AG

Prima l'effetto dispensa, poi la controcifra Covid. Si potrebbe sintetizzare così l'andamento dell'ultimo anno e mezzo del settore degli spalmabili, che comprende **confetture, miele, creme dolci e alla frutta**. Dopo le crescite importanti registrate nel 2020, si sta assistendo a un'inversione di tendenza, con dinamiche di assestamento. In concreto il trend espansivo dello scorso anno è stato generato in massima parte dai cambiamenti nelle abitudini dei consumatori in fase di permanenza a domicilio. Fenomeni quali la necessità di fare colazione e merenda a casa oppure l'intensificazione della preparazione di torte e ricette dolci hanno favorito l'acquisto di confetture e affini. E ha influito pure il **temuto effetto stock**. I consumatori si sono ritrovati con la dispensa piena e, nei mesi successivi, hanno rallentato i ritmi di riacquisto. Nello specifico nei primi 5 mesi dell'anno si è registrato, rispetto allo stesso periodo del 2020, un calo delle vendite a volume pari al 3,8% e a valore del 3,5% (fonte: Iri, anno terminate maggio 2021). A soffrire sono soprattutto **le creme spalmabili dolci**, la cui flessione a volume sfiora il 6%, e il miele, che supera quota - 5%. Più contenuto è, nel confronto, il decremento dei prodotti a base frutta, che si attestano a - 1,6% a volume e - 0,7% a valore.



CRISTINA COSSA
RESP. MKTG
DI RIGONI DI ASIAGO

In questo quadro come si posizionano le aziende? Va detto che si tratta di un comparto con un numero non elevatissimo di brand e una discreta concentrazione. Basti pensare che i primi tre player (**Ferrero, Rigoni di Asiago e Zuegg**) coprono a valore il 51,6% del mercato. Le marche del distributore, la cui gamma si è nel tempo notevolmente allargata, rappresentano il 19,3%. La presenza significativa dei brand è dovuta a due elementi: da un lato la marcata caratterizzazione che si sono dati, così da costruire un'immagine distintiva e differenziante, dall'altro lato il dinamismo, la capacità di introdurre innovazioni di valore per i consumatori. Un esempio interessante arriva da **Rigoni di Asiago**, come spiega **Cristina Cossa**, head of marketing: "Di recente abbiamo lanciato la quarta referenza della gamma **Nocciolata, Crunchy**, nata per conquistare i più giovani. Grazie alla sua granella

di nocchie tostate, è un'unione di cremosità e croccantezza, dal gusto goloso e travolgente. Non solo: per il suo lancio abbiamo aderito a "1% for the planet" per dare il nostro contributo alla salvaguardia del pianeta. Per quanto concerne **Fiordifrutta**, invece, abbiamo proposto una nuova **Special Edition: Melagrana, Aloe e Ibisco**. Questa ricetta esclusiva, che ha come protagonista la migliore frutta biologica, permette di ottenere un sapore fresco e intenso e un profumo avvolgente". La combinazione di ingredienti inediti è una direttrice di sviluppo perseguita da molte aziende. Così **Vis** firma, all'interno della linea **Poesie di frutta**, una variante a base di carote, arancia e limone mentre **Alce Nero** realizza una composta biologica di fichi e limoni. Il prodotto, fatto con ingredienti italiani e privo di pectina, si connota per il contrasto tra il dolce dei fichi e l'acidulo del limone e per la consistenza morbida. "La strategia portata avanti nel tempo ci ha consentito di performare bene anche in questa prima parte dell'anno - spiega **Alessandra Mero** - **la**, responsabile marketing prodotti e mercati di **Alce Nero**-. Nei primi sei mesi del 2021 abbiamo registrato un trend a valore molto positivo, tra i più alti di tutti i principali players (+26% nel confronto con l'anno precedente), dovuto all'aumento distributivo, pari a 6 pun-

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

RETAIL & INDUSTRIA



**NICOLETTA
MAFFINI**
DG DI CONAPI

**IN TUTTE LE
TIPOLOGIE**

La tendenza al rientro a dinamiche di vendita pre-covid è **trasversale a tutti i format della grande distribuzione**, che, nel complesso, rileva una discesa del 3,8% a volume e del 2,5% a valore. Tuttavia è **più evidente negli store di piccole dimensioni**, le superette, dove si arriva a -10%. A livello geografico emergono alcune differenze tra Nord e Sud del paese. **Le regioni meridionali** riescono, cioè, a contenere la contrazione **meglio di quelle settentrionali**. Nel dettaglio le prime oltrepassano la soglia del -4% mentre le seconde si collocano intorno a -3%.

ti percentuali, e al conseguente aumento di rotazioni (+13% nel confronto con l'anno precedente)".

Anche **Le Conserve della Nonna**, brand che fa capo al **gruppo Fini**, sta lavorando in questa direzione. "Abbiamo in programma il lancio di una nuova linea di composte di frutta, una linea altamente innovativa sia dal punto di vista delle ricette che dal punto di vista del packaging - anticipa **Lorenza Baretto**, responsabile marketing prodotto del comparto conservati del Gruppo Fini-. Sei nuove ricette in cui la frutta italiana si fonde e si coniuga armonicamente con spezie o piante per un prodotto dal sapore unico e seducente: albicocca e curcuma, arancia e zenzero, arancia e granello di cacao, fragola e rabarbaro, mela e cannella, pera e cacao. Sono dedicate a un pubblico curioso e innovatore, attento alla selezione degli ingredienti e alle lavorazioni semplici. È una clientela gourmet alla ricerca di prodotti salutistici e funzionali ma soprattutto gustosi e appaganti. Anche il pack è innovativo: un vaso prezioso, premium, impattante a scaffale, con etichetta trasparente che comunica il gusto in modo immediato e rende il colore della composta protagonista".

Le attività di ricerca e sviluppo si concentrano, oltre che sulle ricette, sulle caratteristiche della materia prima. Si punta, cioè,

Il ruolo dei social network

Un ruolo sempre più centrale rivestono, in particolare, i social network, come spiega Lorenza Baretto: "Utilizziamo sempre più la comunicazione sui social network perché ci consente di raggiungere il consumatore con un elevato livello di precisione in merito ai suoi interessi. Inoltre, i social network vengono consultati per tutto l'arco della giornata dalle persone in modalità mobile. Offrono, quindi, molte più possibilità di intercettare la loro attenzione con contenuti ingaggianti, interessanti e di qualità. Ricorriamo, poi, al supporto di influencer coinvolgendo food blogger vicini al posizionamento della nostra marca, Le Conserve della Nonna. Sono persone che parlano il nostro linguaggio e ci aiutano a creare ricette innovative o a interpretare in modo originale i nostri prodotti. Sono state sempre collaborazioni ben riuscite e soddisfacenti perché scegliamo accuratamente i profili con cui lavoriamo e poi li lasciamo liberi di interpretare il prodotto in maniera spontanea e come si aspetta la loro community".

sulla selezione della frutta, privilegiando quella italiana, magari legata a specifici territori, e da filiera controllata. L'obiettivo è realizzare referenze quanto più possibili semplici e genuine, in linea con le attese di benessere e naturalità espresse dai consumatori.

Risponde a questo bisogno anche la tendenza, sempre più marcata, ad **aumentare la concentrazione di frutta** e a ridurre al minimo la presenza di altri ingredienti. Un esempio? **Solofrutta**, brand di composte di frutta biologica che fa capo ad **Apicoltura Casentinese**. Come esplicitato dal nome, i prodotti contengono molta frutta (in media oltre 110 grammi di frutta biologica per 100 grammi di prodotto), a cui viene aggiunto un po' di succo d'uva e qualche goccia di succo di limone. Pertanto sono privi di zuccheri aggiunti, conservanti, addensanti e aromi. Il risultato è un gusto genuino, naturale e una texture morbida e ricca. Le varianti di sapore sono molteplici così da soddisfare sia chi ama i sapori classici (come l'albicocca o la fragola) sia chi va alla ricerca di quelli più ricercati (il kiwi, il limone o le clementine).

Anche **A. Darbo Ag**, azienda austriaca che si sta affermando nel nostro Paese, opera nella medesima area. "Nel 2020 abbiamo introdotto la nuova linea di creme da spalmare caratterizzate da un contenuto di frut-

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

RETAIL & INDUSTRIA

★ **Composte prodotte con frutta biologica e senza pectina aggiunta per Alce Nero. La crema Come Mi Vuoi della linea Socudo è una spalmabile alla nocciola italiana senza zuccheri aggiunti**



ta altissimo, pari all'80% - racconta l'amministratore delegato Martin Darbo-. Sono, inoltre, prive di sostituitivi dello zucchero, edulcoranti, conservanti o aromi. Pertanto rispondono alle esigenze del consumatore, che cerca alimenti naturali e a basso contenuto di zucchero. La linea comprende 5 referenze: albicocche, fragole, lamponi, mirtilli neri e frutti di bosco".

Allo stesso modo **Bonne Maman** firma **Intense**, una linea di confetture realizzate con tanta frutta e meno zucchero e preparate con un innovativo metodo di cottura, più rapido e delicato, mentre **Zuegg** punta su **100% da Frutta**. Si tratta di confetture preparate con soli zuccheri della frutta, dal sapore è intenso ma meno dolce. Uno scaffale sempre più ricco è quello del miele, la cui offerta, nel corso degli ultimi anni, si è progressivamente allargata e diversificata. Così oggi il consumatore può scegliere tra molteplici varietà: si va da quelle più classiche (come millefiori, castagno, acacia) a quelle più originali. Per esempio, **Apicoltura Casentinese**, impresa di Bibbiena (Ar) fondata nel 1982, propone, tra le altre, varianti al rododendro, al rosmarino e all'origano. Tutti i suoi prodotti sono esclusivamente italiani e sono lavorati a freddo. Tale modalità di lavorazione permette di mantenere inalterate le proprietà organolettiche e nu-

LE CONFEZIONI ECOLOGICHE

E il packaging? In termini di comunicazione svolge una duplice funzione: da un lato segnala il prodotto sullo scaffale, rendendolo immediatamente riconoscibile, e dall'altro lato veicola in maniera diretta le caratteristiche distintive del brand. In tal senso è fondamentale che tutti gli elementi della confezione (materiali, colori, lettering, immagini etc) siano coerenti con il posizionamento complessivo della marca e specifico della linea. Ecco, allora, che l'etichetta di Biodelizia, la linea Bio di casa VIS, è fatta con carta certificata Fsc (Forest Stewardship Council), che garantisce la sostenibilità del legno proveniente solo da foreste gestite secondo rigorosi standard ambientali, sociali ed economici. Non solo: utilizza colori (in primis il verde) e riporta in evidenza scritte (come 100% frutta) e immagini (la materia prima) che enfatizzano l'identità del prodotto e della linea.

tritive che andrebbero perse con la pastorizzazione. Alcune referenze giocano la carta del connubio tra il miele e altri ingredienti. È il caso di **MielPiù di Altromercato** che aggiunge un tocco di zenzero o di curcuma.

Le novità non riguardano solo la materia prima ma anche il packaging. Accanto al vasetto, peraltro disponibile in numerosi formati, si trovano le monoporzioni e le confezioni squeezer, da spremere. Va detto che, nonostante il dinamismo dello scaffale, la categoria non ha evitato il rimbalzo post Covid. Proprio come le creme dolci e le confetture, ha evidenziato, nei primi 5 mesi dell'anno, un andamento negativo, pari al 5,4%. All'interno di questo quadro comune, emergono, tuttavia, dei segnali in controtendenza, come racconta **Nicoletta Maffini, direttore generale di Conapi**: "Le performance di Mielizia rimangono molto positive per il 2021, totalmente in linea con gli ottimi risultati del 2020. Eccellente risulta, nello specifico, la crescita del miele bio, che è sempre più opzionato".

Dodici ettari di campi fioriti per ospitare 52 arnie, tre milioni di api e un **insect hotel** dedicato ad altri insetti impollinatori come lepidotteri e sirfidi. È l'impegno per la sostenibilità dei **Consorzi Agrari d'Italia (CAI)**, che ha aderito al progetto **Carta del Mulino** lanciato da **Mulino Bianco**. Un progetto che intende, tra l'altro, supporta-

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

RETAIL & INDUSTRIA



- ★ Darbo: prive di sostituitivi dello zucchero, edulcoranti, conservanti o aromi
- ★ Crunchy: quarta referenza per la linea Nocciolata di Rigoni di Asiago
- ★ Frutta italiana per le linee di Conserve della Nonna di gruppo Fini

re il lavoro delle comunità di agricoltori e restituire spazio alla natura negli agroecosistemi, favorendo la biodiversità e salvaguardando gli insetti impollinatori. Di fatto le api svolgono un ruolo fondamentale per il lavoro quotidiano degli agricoltori: secondo un'analisi realizzata da **Coldiretti** sulla base dei dati dell'**European Severe Weather Database**, 3 colture alimentari su 4 (tra cui mele, pere e ciliegie) dipendono dall'impollinazione dei fiori e dal lavoro di questi insetti. Le aziende agricole che aderiscono al progetto di **Mulino Bianco** hanno l'obbligo di destinare a fiori il 3% dei campi di grano tenero. In tal modo favoriscono la biodiversità e promuovono la proliferazione delle api e degli insetti impollinatori proteggendo il loro habitat naturale. **Cai** si è preso carico di questo impegno e ha deciso di coltivare, presso gli stabilimenti di Castelfranco Emilia (Modena) e di Castelnovo di Sotto (Reggio Emilia), dodici ettari con i "fiori del mulino", specie prettamente mellifere di **SIS**. All'interno dell'area fiorita sono ospitate le arnie ed è stato installato l'insect hotel, il **Mulino delle Api**. Sono una coccola, una gratificazione. Ma sono anche un alleato prezioso che arricchisce la preparazione di torte, biscotti e affini. Parliamo delle creme spalmabili dolci, che **rappresentano circa la metà del totale**

LA COMUNICAZIONE COMPLESSA

Una comunicazione multicanale. È ciò che realizzano i brand di confetture, creme spalmabili dolci e miele. Nella maggior parte dei casi optano, infatti, per una pianificazione che coniuga i media tradizionali con quelli digitali. Conferma **Martin Darbo**: "Nel 2021 la nostra strategia di comunicazione è allargata a un mix di canali offline e online adatti per il nostro target group. Puntiamo su una campagna pubblicitaria sui mezzi di stampa, completata da una grande campagna digitale in programma per l'autunno. A ciò si aggiungono una campagna sulle principali riviste specializzate di settore, e una promozione **Pos** che attira l'attenzione sulle confetture da 450 grammi con un'attraente concorso a premi".

del mercato di riferimento. A fare da padrone sono, ovviamente, i prodotti a base nocciola, capitanati da **Nutella di Ferrero** e **Nocciolata di Rigoni di Asiago**. Nella medesima area si colloca **Comemivuo** di **Socado**, che attualmente porta sul mercato una decina di referenze in vasetto: dal prodotto premium al fondente, alla versione senza zuccheri aggiunti, senza olio di palma o

latte/nocciola in vari formati. Attraverso il servizio di ricerca e sviluppo, coadiuvato dai laboratori interni, l'azienda è in grado di sviluppare formulazioni particolari secondo le esigenze dei clienti della distribuzione per una copertura sia a brand proprio sia in mdd. Si segnalano anche **Pandistelle (Barilla)**, che con **Ferrero/Nutella** ha portato la competizione a cavallo tra le due categorie biscotti e creme, e **CremaNovi**. In parallelo si vanno affermando referenze fondate su altri ingredienti. È il caso del **Peanut Butter di Fiorentini**, a base di arachidi, oppure di **Amandino di Damiano**, fatto con mandorle pelate bio. Nelle aree presidiate in gdo dallo specialista biologico **Abafoods** trova spazio anche il brand della casa **Whole Earth**, che offre una gamma di creme spalmabili di arachidi interamente naturali, adatte per vegani e vegetariani, ricche di fibre e di proteine. Indicati per gli sportivi (ma non solo) i prodotti di **Whole Earth** costituiscono una fonte di energia naturale e sono inoltre senza olio di palma, senza glutine, senza sale. Infine vi sono le creme a base di cioccolato fondente, proposte soprattutto da brand che arrivano dal mondo del cioccolato, come **Lindt e Zaini**. A metà strada tra dolce e salato **Fiorentini** lancia i conetti di mais al burro d'arachidi, fonte naturale di proteine, carboidrati e fibre.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



PRODOTTI

Ravioli Fini con la collaborazione di Granarolo

Il Gruppo Fini, storico brand nato a Modena nel 1912, ha deciso di rilanciare i "Ravioli Ricotta Erbette" attraverso la collaborazione con il Gruppo Granarolo, la più importante e grande filiera italiana del latte, rappresentata da oltre 600 allevatori distribuiti in 12 regioni italiane e da 20 stabilimenti produttivi (12 in Italia, 8 all'estero).

L'iniziativa, che coniuga due eccellenze emiliane, si esprime in un pack dedicato alla partnership dei due brand che coniugano da una parte la tradizione e la sapienza nel fare al meglio la pasta fresca ripiena e dall'altra l'esperienza e la competenza nella lavorazione e trasformazione del latte.

Rispetto al prodotto precedente, compreso nella linea dei "Granripieni di Sapore", la collaborazione ha portato a un cambio di ricetta, con un dosaggio di ricotta più alto, e un cambio di formato, da raviolo piccolo a raviolo grande con 50% di ripieno. Una trasformazione e un'evoluzione che esalta e valorizza ancora di più il connubio di sapore tra l'avvolgente ricotta fresca di qualità del brand Granarolo, accompagnata da erbette saltate in padella e il raviolo a doppia sfoglia dalla superficie ruvida e porosa, ottenuta con farine 100% italiane e con uova da galline allevate a terra.



I Ravioli Ricotta Erbette di Fini in collaborazione con Granarolo.

Nuova linea Yomo Skyr

Granarolo lancia la nuova linea di latte fermentato Yomo Skyr, un prodotto ricco in proteine e con zero grassi, fatto in Italia con latte 100% italiano prodotto dai soci-allevatori della filiera Granarolo e con un packaging costituito da un vasetto da 150 g fatto in PET 100% riciclabile, un materiale alternativo al polistirene (PS).

La nuova linea, studiata nel segno del benessere, si inserisce nel piano di rilancio di Yomo, lo storico brand sinonimo dello yogurt italiano dal 1947, andando ad arricchire un'offerta variegata sempre più in linea con i nuovi trend di consumo e le nuove esigenze dei consumatori, presentando caratteristiche distintive rispetto a quanto presente oggi sul mercato italiano nel comparto.



La nuova linea di latte fermentato Yomo Skyr di Granarolo.

La gamma Yomo Skyr è composta dai gusti Bianco, Vaniglia, Mirtillo in pezzi, Caffè, Pesca in pezzi e Maracuja.

Lo Skyr è una preparazione a base di latte vaccino tipica della tradizione islandese. Il nuovo

lancio si pone l'obiettivo di andare a intercettare un trend emergente in forte crescita, visto che il mercato dello Skyr in Italia ha registrato nell'ultimo anno una significativa crescita sia a volume (+16,6) che a valore (14,5% p).

