

RASSEGNA STAMPA

Secondo trimestre 2021

Aprile > Giugno



21 luglio 2021

GRUPPO FINI SPA

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

Amministrazione: Via Albareto, 211 | 41122 Modena



che cosa sono?

IO
SCELGO
NATURALE

di Jessika Pini

LA MERENDA È NEL KIT

Sapori diversi, un giusto apporto calorico, facili da trasportare e da consumare: gli spuntini composti da più alimenti spaziano dalle varianti dolci alle salate, con assortimenti rivolti a bambini ma anche adulti. Vediamo insieme cosa offre il mercato e i consigli del medico

Gli spuntini di metà mattina e metà pomeriggio sono una buona abitudine ormai consolidata per la maggioranza degli italiani. Oggi però, anche nella merenda si ricerca una maggiore salubrità e il corretto apporto calorico. Un'attenzione che deve diventare ancora più accurata quando i destinatari sono i bambini e i ragazzi.

Di fronte all'incremento significativo dell'obesità infantile, l'industria alimentare ha risposto prontamente alla domanda di pause più leggere. Sono comparsi quindi sugli scaffali o nei banchi frigo dei supermercati i kit merenda: ready-to-eat, pratici da gestire sia a casa che fuori.

I MIX PIÙ APPREZZATI

Le proposte di kit arrivano da aziende di diversi settori: dai produttori di frutta fresca, alle conserve, alle industrie di snack, in molti casi



Parola d'ordine: mini porzioni

Una delle caratteristiche che accomuna questi kit è il concetto di porzione "giusta" per non eccedere nell'apporto calorico. Infatti, si parla di mini gallette, mini crackers, anche il panino, conservato in atmosfera protettiva, è di piccole dimensioni e con la farcitura si raggiunge un peso complessivo di 40 grammi.

Al posto del succo di frutta, che contiene spesso zuccheri aggiunti, in alcuni kit viene proposta frutta frullata, 100% naturale e biologica. Anche in questo caso il brick risulta generalmente di formato più piccolo rispetto ai classici 200 ml.

in partnership tra loro. Le composizioni sono, infatti, varie e uniscono categorie di prodotti diverse. Per esempio, un evergreen come il succo di frutta in brick è proposto in abbinamento a snack salati.

Troviamo mini gallette di riso ricoperte di cioccolato, mini crackers di grano saraceno o combinazioni più sostanziose come gli snack proteici arricchiti con frutta secca e ripieni di diversi tipi di frutti o cacao, per accontentare anche sportivi o chi vuole merende più sostanziose e complete dal punto di vista nutrizionale.

Rispolverato anche l'abbinamento di latte al cacao e biscotti e la classica "merenda della nonna" pane e marmellata, dove il pane è sostituito da due fette biscottate e la marmellata è una composta di frutta 100% italiana, in vari gusti, proposta in un tubetto da spremere.

LE GIUSTE CALORIE

"Quotidiana, moderata, varia, saziante, ma non troppo calorica, dolce o salata, sono alcune delle parole chiave per definire la pausa ottimale - osserva Giuseppe Stefano Morino, responsabile Educazione alimentare Ospedale pediatrico Bambino Gesù di Roma -. L'apporto calorico ottimale varia in base all'età e deve coprire il 5-10% del

fabbisogno giornaliero, quindi, per esempio, un centinaio di calorie per un bambino di sei anni e circa 200 calorie per un adolescente.

L'obiettivo è evitare un eccessivo abbassamento degli zuccheri nel sangue e non arrivare al pasto con un appetito smodato. La frutta resta la scelta privilegiata per l'apporto di fibre, vitamine e sali minerali, ma deve piacere, talvolta non è saziante ed è considerata poco smart dai ragazzi. Meglio quindi non proporla sempre e alternarla con prodotti diversi".

ATTENZIONE A GRASSI E ZUCCHERI

In questi ultimi anni gran parte delle aziende del settore ha cercato di fare una sintesi tra le indicazioni del mondo scientifico e le esigenze del marketing.

L'idea del kit merenda pensata già

in una chiave di controllo calorico può essere funzionale laddove però il consumatore/genitore scelga leggendo le etichette: "Resta valida l'indicazione di togliere gli zuccheri in età prescolare e in ogni caso si consiglia di evitarne l'eccesso - suggerisce il dottor Morino -, così come sono da evitare i grassi idrogenati e da limitare quelli saturi, presenti in particolare nei salumi e nei formaggi. Per garantire varietà consiglio di fare la spesa pianificando le merende settimanali, alternando tra dolci e salate. In questo modo si soddisfano le preferenze individuali e si combattono i fenomeni, frequenti, della selettività alimentare dei bambini, cioè il chiedere di mangiare sempre e solo certi alimenti. La sperimentazione anche a tavola è una buona pratica per una crescita sana ed equilibrata". ■





16

guida buyer

Marzo/Aprile 2021

pasta

Pastificio Alfieri
www.pastificioalfieri.it

Tajarin uovo Senatore Cappelli



Prodotto tipico piemontese rinnovato con l'utilizzo del grano più antico d'Italia.

Ingredienti
Semola di grano duro Senatore Cappelli, uova fresche pastorizzate di galline allevate a terra.
Peso medio/pezzature
250 g.
Caratteristiche
Semola pregiata ad alto valore proteico.
Confezionamento
Prodotto confezionato in scatola dentro un sacchetto di plastica.
Tempi di scadenza
35 mesi.

Buona Compagnia Gourmet
www.bcgourmet.it

Gnocchi di patate rigati Patamore 400 g



Gnocchi fatti con patate italiane cotte al vapore nella propria buccia, nessun conservante, flocchi di patate o fecola.

Ingredienti
Patate fresche 72%, farina di grano tenero, uova, sale, olio di semi di girasole (cosparso in superficie). Contiene: glutine, uova. Può contenere soia e latte. Prodotto precotto, pastorizzato e confezionato in atmosfera protettiva, senza conservanti aggiunti.
Peso medio/pezzature
400 g.
Caratteristiche
Solo patate cotte al vapore e ingredienti naturali.
Confezionamento
Cluster.
Tempi di scadenza
Prodotto fresco, circa 45 gg.

Farmo
www.farmo.com

Penne lenticchie e ceci - Bio

Pasta a base di farina di lenticchie e farina di ceci.
Ingredienti principali
Farina di lenticchie*, farina di ceci*. *Da agricoltura biologica.
Peso medio/pezzature
250 g.
Caratteristiche
Solo due ingredienti. Biologica e senza glutine. Ricca in proteine e fonte di fibre.
Confezionamento
Astuccio in carta.
Tempi di scadenza
30 mesi.



Fiberpasta
www.fiberpasta.it

Pastapro



PastaPro è un'innovativa pasta integrale con il 30% di proteine, oltre il doppio di rispetto alle paste tradizionali. Alla semola di grano duro integrale vengono aggiunte le proteine del pisello, rendendo il prodotto un pasto proteico completo e bilanciato, utile nell'alimentazione di sportivi, vegani e vegetariani e per sostenere la massa muscolare. Contiene anche un'importante presenza di fibre (9%), tra cui inulina, fibra vegetale benefica per l'intestino. L'elevato valore nutrizionale e funzionale del prodotto si unisce al buon sapore della pasta tradizionale.

Ingredienti
Semola di grano duro integrale, proteine isolate di pisello, glutine di grano, inulina.
Peso medio/pezzature
250 g / Penne e Fusilli.
Caratteristiche
30% di proteine (proteine del grano e proteine isolate del pisello), 9% di fibre (fibra di grano e inulina), 30% in meno di carboidrati rispetto alla pasta tradizionale.
Confezionamento
Confezione di astuccio di cartone.
Tempi di scadenza
Tre anni.

Gruppo Fini
www.finimodena.it

Tortellini prosciutto crudo e parmigiano reggiano - linea "I Granripieni di Sapore"



Il classico tortellino modenese, con chiusura annodata, come fatto a mano. Realizzati secondo la tipica ricetta modenese, con prosciutto crudo, mortadella e parmigiano reggiano Dop, con un ripieno piacevolmente gustoso e saporito. Di formato piccolo, con la sfoglia ruvida e porosa, trafilata al bronzo, sono ideali da gustare in brodo, come vuole la tradizione emiliana, ma perfetti anche con altri sughi.

Ingredienti
I tortellini Antica Ricetta 1912 sono realizzati con ingredienti 100% naturali, senza conservanti, con farine 100% italiane e uova da galline allevate a terra, per realizzare la tradizionale pasta fresca emiliana, trafilata in bronzo, ripiena di prosciutto crudo, parmigiano reggiano Dop e mortadella.
Peso medio/pezzature
Pack da 250 g.
Caratteristiche
Con chiusura annodata e non pinzata, sfoglia gialla ruvida e porosa, trafilata al bronzo.
Tempi di scadenza
60 gg.

Fiore di Puglia
www.fioredipuglia.com

Orecchiette



Le Orecchiette Fiore di Puglia sono preparate con tecniche artigianali, utilizzando semole di grano duro prodotte nel Tavoliere delle Puglie.
Ingredienti
Semola di grano duro, acqua.
Peso medio/pezzature
400 g.
Caratteristiche
La pasta viene essiccata per 12 ore a bassa temperatura (45°). Fiore di Puglia garantisce la qualità igienica, nutrizionale e organolettica del prodotto confezionato fino alla data di scadenza. Necessitano una conservazione in un luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce diretta e da fonti di calore.
Confezionamento
Buste neutre per alimenti.
Tempi di scadenza
Due anni.

Pastificio Attilio Mastromauro Granoro
www.granoro.it / www.granorodedicato.it

Penne birigate integrali Granoro Dedicato



Le Penne birigate integrali Granoro Dedicato, con doppia rigatura (interna ed esterna) e trafilate al bronzo, hanno un profilo ondulato che garantisce una cottura uniforme in tutte le sue parti. Trattengono il condimento sia sulla parte esterna che nella parte interna, esaltando il gusto del piatto grazie ad un grado di ruvidità ad hoc. Il loro diametro, maggiorato rispetto alle Penne rigate classiche, consente di raccogliere all'interno anche condimenti più corposi, conservandone elasticità e consistenza. La semola integrale di Granoro è naturalmente ricca di fibre, minerali e vitamine ed è ottenuta dalla macinazione lenta del chicco intero del grano duro per preservare la fragranza naturale e il profumo tipico del grano maturo.

Ingredienti
Semola di grano duro 100% Puglia.
Peso medio/pezzature
500 g.
Caratteristiche
Doppia rigatura; trafilatura al bronzo; con semola integrale naturalmente ricca di fibre, minerali e vitamine, ottenuta dalla macinazione lenta del chicco intero del grano duro.
Confezionamento
Busta/Cellophane.
Tempi di scadenza
36 mesi dalla data di confezionamento.
Certificazioni internazionali
Granoro dedicato è la prima pasta 100% di grano duro pugliese con una tripla certificazione:
• Dedicato è la prima pasta di filiera cerealicola pugliese certificata UNI EN ISO 22005:08 da DINV (Det Norske Veritas), uno dei principali organismi indipendenti di certificazione a livello mondiale che garantisce la rintracciabilità lungo tutta la filiera produttiva del prodotto.
• Dedicato è il primo prodotto della filiera cerealicola pugliese ad aver ottenuto dalla Regione Puglia la concessione del marchio collettivo "Prodotti di Qualità di Puglia" che ne riconosce l'autenticità.
• Pesticide e Glyphosate Free: garantisce l'assenza di residui di prodotti fitosanitari attraverso un'attenta attività di monitoraggio analitico lungo tutta la filiera produttiva, dal campo al pacco di pasta, offrendo, quindi, ai propri consumatori una pasta senza residui di pesticidi e glyphosate.

Antico Pastificio Rosetano
www.verigni.com

Spghettoro affumicato

Lo Spghettoro affumicato - il nuovo nato di casa Verrigni - si presenta col nuovo packaging e una ricetta rivisitata grazie ai pareri e suggerimenti dei tanti chef che nel tempo scelgono Verrigni.
Ingredienti
Semola di grano duro, aromi naturali.
Peso medio/pezzature
500 g.
Caratteristiche
Prodotto in Italia con grano italiano.
Confezionamento
Cellophane.
Tempi di scadenza
Tre anni.



fine



Agromonte
agromonte.it

Passata di pomodoro e datterino



La Passata di pomodoro e datterino Agromonte è il frutto di un sapiente incontro tra due ortaggi, re dell'orto, simili nell'aspetto ma diversi nel gusto. Un prodotto che racchiude, in un'unica soluzione, le note avvolgenti del pomodoro e quelle dolci e succose del datterino. Preparata come una volta, con ingredienti 100% made in Italy, senza coloranti né conservanti, si caratterizza per la consistenza vellutata e il colore rosso vivo. I datterini vengono raccolti e lavorati entro poche ore per farne un prodotto dal sapore e dalla consistenza intensa. Il processo di lavorazione è studiato per attingere all'artigianalità dell'antica tradizione siciliana, che prevede una prima cottura che rende la referenza ricca, densa e cremosa.

Ingredienti
Pomodoro (68,6%), datterino (29,4%), sale.
Formato e Confezionamento
Bottiglia in vetro da 520 g.
Shelf life
36 mesi.

Bonverre
www.bonverre.it

Ragù di Selvaggina - Igles Corelli



Il ragù di cacciagione che ha segnato l'infanzia, il palato e la storia dello chef pluristellato Igles Corelli. Una ricetta pronta da gustare, custodita sottovetro, dalla linea di ricette d'autore Bonverre. Ideale per condire un risotto, come vuole la ricetta dello chef, o da abbinare a pasta, polenta e crosolini di pane.

Ingredienti
Carne di cinghiale (23%), carne di anatra (11%), carne di cervo (11%), legatini di pollo (6%), pomodoro, carota, cipolla, sedano, vino rosso, olio extravergine d'oliva, sale, pepe, noce moscata, erbe aromatiche. Senza conservanti.
Formato e Confezionamento
Packaging di vetro ermetico da 280 g.
Shelf life
Tre anni dalla data di produzione.

Acetaia Leonardi
www.acetaialeonardi.it

Salsa di pomodoro con tartufo e Aceto balsamico di Modena Igp



La famiglia Leonardi, che da quattro generazioni dona il proprio impegno nell'invecchiamento dell'Aceto balsamico di Modena, amplia la sua produzione con una gamma di salse pronte. Tra queste, spicca la Salsa di pomodoro con tartufo e Aceto balsamico di Modena Igp. Ottenuta da pregiata polpa di pomodoro, è arricchita dal tartufo, che dona un profumo e un sapore intenso, e dall'aceto balsamico, esaltatore di sapidità e sapore. Senza aggiunta di zuccheri.

Ingredienti
Passata di pomodoro, olio extravergine di oliva, cipolle, Aceto balsamico di Modena Igp (aceto di vino, mosto d'uva cotto), sale, aglio, spezie, aromi, tartufi estivi.
Formato e Confezionamento
Bottiglia da 250 g, sei pezzi per cartone.
Shelf life
Tre anni dalla data di produzione.

Casa Morana
www.casamorana.it

Passata di pomodoro



La Passata di pomodoro tradizionale, senza conservanti o additivi, è lavorata in maniera artigianale, con pomodoro esclusivamente siciliano, accuratamente coltivato e selezionato. In questo modo, il consumatore può gustare la referenza come se fosse appena realizzata. L'odore e i sapori della cultura della terra di Sicilia rimangono intatti. La Passata di pomodoro è la base per la preparazione di una ricca varietà di piatti, dai primi ai secondi. Ideale da gustare su pizze e rustici. Ciò che la differenzia dalle comuni conserve è la dolcezza che sta alla base del prodotto e la genuinità, assicurata anche al cliente più esigente.

Ingredienti
Pomodoro fresco (99%), sale.
Formato e Confezionamento
Vaso in vetro da 370 g e 700 g.
Shelf life
24 mesi.

Consorzio Almaverde Bio
www.gustosostenibile.it

Passata di pomodoro biologica Almaverde Bio



Passata di pomodoro biologica 100% italiana, da pomodoro coltivato in Emilia Romagna e Veneto. Raccolto al giusto grado di maturazione e adatto per molti usi in cucina. Prodotta da Fruttageil, socio fondatore del Consorzio Almaverde Bio, azienda che integra e valorizza tutte le fasi della filiera, dal campo alla distribuzione, e proposta in una confezione pratica e amica dell'ambiente. Il contenitore Tetra Recart è realizzato con carta certificata Fsc, proveniente da foreste gestite in maniera responsabile. La pratica apertura a strappo permette di utilizzare il prodotto senza l'uso di forbici.

Ingredienti principali
Pomodori biologici, correttore di acidità (acido citrico).
Formato e Confezionamento
Confezione da 390 g.
Shelf life
24 mesi.

Cru Caviar
www.crucaviar.it

Burro con Zafferano



Una ricetta che appaga i palati più raffinati. Puro burro di qualità superiore e di zafferano danno origine al Burro con Zafferano Cru Caviar. Un aroma elegante e sontuoso e un profumo intenso lo rendono un prodotto di elevata qualità ed estremamente versatile. Adatto sia a piatti dolci che salati, è ideale per la mantecatura di un risotto alla milanese o di una pasta, unito al parmigiano stagionato, o per dorare le capesante. Il colore ocra dona un tocco di vivacità e raffinatezza a ogni pietanza.

Ingredienti
Burro di qualità superiore, zafferano iraniano, sale.
Formato e Confezionamento
Lattina da 40 g.
Shelf life
60 giorni.

Almavivandae
delisea.it

Crema di acciughe del Cantabrico Almaverde Bio



Delisea è un prodotto ispirato al concetto di condimento spalmabile con lo scopo di soddisfare e orientare il consumatore verso nuovi contesti d'uso e ricercate ricette. Nuovi gusti con un sentore più gradevole e amabile rispetto alla crema o alla pasta di acciughe tradizionale. Una referenza dolce, fresca e morbida con una concentrazione intensa di sapori che riportano al mare e alla terra. Quattro creme gourmet, a base di acciuga del mar Cantabrico, finemente abbinata con erbe aromatiche, barbabietole, limone e capperi e nocciole.

Ingredienti
Filetti di acciughe, olio extravergine di oliva, zucchero, sale, fibre vegetali.
Formato e Confezionamento
85 g.
Shelf life
15 mesi dalla produzione.

Gruppo Fini
www.leconservedellanonna.it

Lampomodoro



Una passata prodotta con solo pomodoro dolce dell'Emilia Romagna, proveniente da coltivazioni a basso impatto ambientale e lavorato entro le 24 ore dalla raccolta, senza conservanti né aromi. Una consistenza ricca per un prodotto 'come fatto in casa', pronto all'uso, che si distingue per la sua corposità e per la naturale dolcezza, caratteristiche che gli hanno permesso di aggiudicarsi il premio Quality Award 2021, il riconoscimento assegnato direttamente dai consumatori dopo l'assaggio.

Ingredienti
Pomodoro 99%, sale, acidificante (acido citrico).
Formato e Confezionamento
Bottiglia di vetro da 500 g o 700 g.
Shelf life
48 mesi.

segue

14/04/2021 19:49
Sito Web

Il Grifone, l'artiglio, la penna e la forchetta

LINK: <https://grifoneartigliopennaeforchetta.wordpress.com/2021/04/14/passate-di-pomodoro-sotto-lente-ingrandimento-altroconsumo-23-esaminate-le-m...>



Crea il tuo sito web con WordPress.com

Crea il tuo sito



Il Grifone, l'artiglio, la penna e la forchetta

HOME | BLOG | A PROPOSITO DI ME... | CONTATTI

ENOGASTRONOMIA FOOD & WINE | STORIA E STORIE

STRANO, PAZZO MONDO | CRONACA, AVVISI, SERVIZI | ALLA SCOPERTA DI...

MOTI DELLA MENTE | IMPRESA, ECONOMIA | TURISMO

COSTUME & CONOSCENZA | CORONAVIRUS & COVID-19

ARTE E SPETTACOLO

ENOGASTRONOMIA FOOD & WINE

Passate di pomodoro sotto la lente d'ingrandimento di Altroconsumo: le 23 esaminate e le migliori

Publicato da GIUSEPPE GRIFEO il 14 APRILE, 2021

Servono precisi criteri di selezione, di analisi che non è solo chimica, ma di gusto e consistenza. compito non facile quando si tratta di analizzare le passate di pomodoro. A fare questo test è **Altroconsumo** ([link](#)), Associazione per la tutela e difesa dei consumatori, **che ha esaminato 23 passate stilando poi una classifica**. Il podio più alto è suddiviso in tre: il prodotto migliore del test e i due che rappresentano il miglior acquisto possibile.



Ecco i tre prodotti che hanno primeggiato e che vedete nell'immagine qui sopra:

- Le Conserve della Nonna – Pomodoro dolce dell'Emilia Romagna (miglior prodotto del test)

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

14/04/2021 19:49
Sito Web

Il Grifone, l'artiglio, la penna e la forchetta



- **Star La mia Pummarò Corposa (miglior acquisto)**
- **Divella Delizie Campagnole Passata di Pomodoro (miglior acquisto)**

- **A fondo pagina le immagini dei 23 prodotti testati.**

Il pomodoro in tutte le sue forme è vitale per un'alimentazione prettamente mediterranea e proprio in Italia sta alla base di una ricchissima e salutare gamma di piatti. Pomodori pelati e passate sono praticamente presenti in ogni cucina domestica, nei ristoranti, nelle cucine delle strutture alberghiere, praticamente ovunque.

Da Sud a Nord, isole comprese, il pomodoro impera, presentato in tante combinazioni di Gusto, dalla **pasta** e dai **primi piatti in genere** passando per **sughi** e **farciture**, **secondi** e **contorni**, senza dimenticare diverse **insalate**, **pasticci**, **mousse**.

Ma anche **drink** come il celebre "**Bloody Mary**" che a me piace moltissimo, con qualche goccia di **angostura**, **tabasco**, **salsa Worcestershire**, **succo di limone**, **pepe**, **sale** a far compagnia a una dose di **vodka**... e ghiaccio (non sempre e non tanto, come io stesso preferisco).

La scelta d'acquisto delle passate di pomodoro

Altroconsumo fa rilevare come, al momento in cui noi consumatori giriamo tra gli scaffali per scegliere il prodotto-passata, **la discriminante prezzo non è per forza connessa a una maggiore o minore qualità delle passate**.

Anzi, secondo l'esperienza dell'associazione analizzando questi prodotti, alcune delle marche molto più care della media non hanno ottenuto risultati migliori rispetto a quelle meno costose.

La **qualità innanzitutto**, questo il fattore determinante che, però, non è possibile provare quando si va a comprare una passata di pomodoro. Non resta che fare un nostro test

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

14/04/2021 19:49
Sito Web

Il Grifone, l'artiglio, la penna e la forchetta



casalingo e scegliere ciò che più soddisfa il nostro palato.

Come osservare il prodotto per una scelta più consapevole?

L'associazione mette in evidenza come fare a individuare la data più o meno recente di produzione, assicurandosi così un prodotto il più fresco possibile. Tutto questo a prescindere dalla data ultima di scadenza.

“Controllare il numero di lotto della passata: la lettera “J” indica che il prodotto è stato confezionato nel 2019 (“A” indica il 2018, mentre “B” il 2017) e il numero a tre cifre posto prima o dopo la lettera indica il giorno dell’anno in cui è avvenuto il confezionamento (ovvero l’imbottigliamento) della passata”.

Passate di pomodoro e Altroconsumo: il metodo scelto per la selezione

L'Associazione passa prima alla definizione della passata di pomodoro specificando come appartenga “alla categoria delle conserve vegetali: si tratta cioè di un prodotto confezionato che ha subito un trattamento termico che permette che si mantenga stabile nel tempo a temperatura ambiente”.

La scelta è caduta su **23 tra i principali marchi di passate di pomodoro** proposti al consumatore nella grande distribuzione tra supermercati classici e discount. Sono state scelte le **confezioni in bottiglie di vetro tra i 410 e i 700 grammi**.

La produzione

Altroconsumo cita i dettami della norma in vigore, quella che regola la produzione delle passate: *“la passata di pomodoro può essere prodotta solo direttamente da pomodoro fresco, sano e maturo che viene spremuto (con o senza separazione delle bucce e dei semi) e da cui viene poi eliminata parte dell’acqua naturalmente presente tramite evaporazione. La legge parla chiaro: per produrre la passata è vietato l’utilizzo di concentrato di pomodoro, diluito con acqua. Al di là del pomodoro, gli unici ingredienti che si possono utilizzare sono: sale, correttore di acidità (acido citrico) e piante aromatiche (estratti, spezie, erbe), ma sempre a discrezione del produttore. Nella maggior parte delle passate in commercio*

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

14/04/2021 19:49
Sito Web

Il Grifone, l'artiglio, la penna e la forchetta



troverai indicato nella lista degli ingredienti presenti in etichetta: pomodoro, sale”.

La provenienza dei pomodori

Anche su questo punto la Norma è puntuale e chiara: i produttori **devono** “dichiarare sulla confezione l'**origine dei pomodori (intesa come zona di coltivazione)**. L'Italia è uno dei principali produttori di **pomodoro** e non è una sorpresa notare che **tutte le passate prese in analisi dichiarano l'origine italiana della materia prima**. Sia chiaro se fosse straniera non sarebbe un problema: la normativa obbliga a indicare la **provenienza**, ma non c'è una regola su quale questa debba essere”.

I test

La prima parte dei test ha riguardato la **composizione** delle passate di pomodoro, in modo da verificarne la **corrispondenza ai dettami di legge**, determinarne di conseguenza la **qualità**, il grado di **igiene**, le **caratteristiche organolettiche**, la corrispondenza e completezza delle etichette.

Analisi di laboratorio

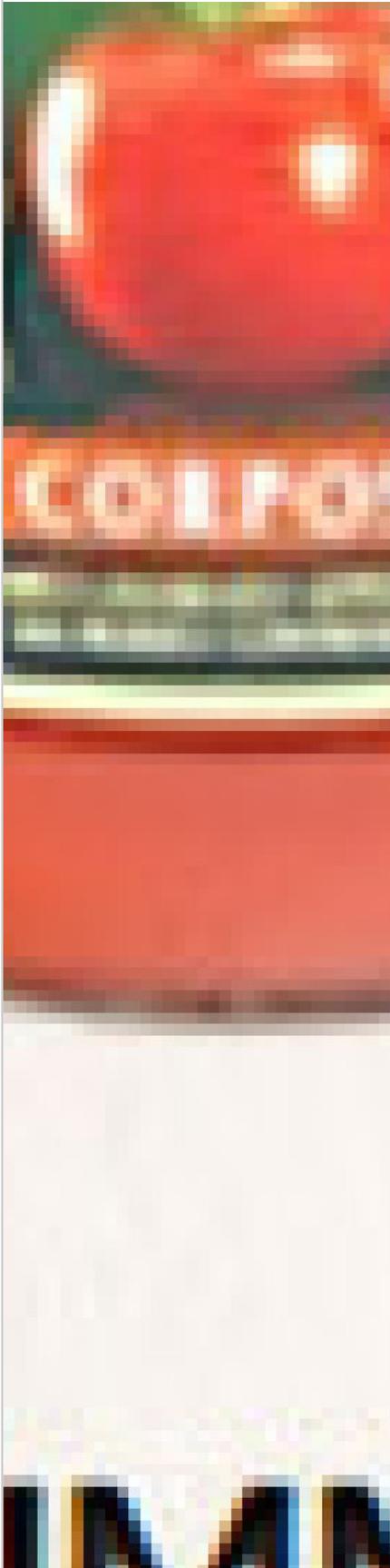
Qualità e la sicurezza, questa le priorità da testare durante queste analisi. Come specificato dall'associazione dei consumatori:

- **qualità** della materia prima, principalmente afferente al contenuto di zuccheri totali (che danno un'indicazione del grado di maturazione dei pomodori utilizzati per la produzione della passata);
- quantificazione del sale, per il quale vale la regola che meno ce ne è e meglio è;
- verifica della presenza di eventuale **acqua aggiunta**, vietata per legge;
- ricerca non solo delle **muffe**, uno dei principali fattori di alterazione, ma anche delle loro tossine;
- verifica della **pulizia** del prodotto attraverso la metodica del **filth test** che permette di individuare eventuali impurità solide (ad esempio frammenti di insetti);
- ricerca di **pesticidi**, ovvero sostanze utilizzate in agricoltura per la cura delle piante per le quali sono solo tollerate alcuni residui massimi sul prodotto finito.

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

14/04/2021 19:49
Sito Web

Il Grifone, l'artiglio, la penna e la forchetta



Poi gli esperti di Altroconsumo sono passati alle necessarie prove d'assaggio.

Su questa fase i protagonisti sono stati dei normali consumatori: dovevano descrivere la loro percezione sui prodotti testati.

Ogni passata di pomodoro è stata preparata con un'identico standard valido per tutte. Dopo, sono state fatte assaggiare senza possibilità di essere identificate e con identica procedura per tutti gli assaggiatori.

Infine, la valutazione sulle etichette per osservare se tutte le indicazioni obbligatorie erano presenti e quali altre erano state aggiunte dagli stessi produttori per arricchire l'esperienza di conoscenza sul prodotto da parte del potenziale consumatore.

La classifica di Altroconsumo sulle passate di pomodoro



<p>LE CONSERVE DELLA NONNA POMODORO DOLCE DELL'EMILIA ROMAGNA</p> <p>77 QUALITÀ OTTIMA</p> <p>Formato: 700 g Origine del pomodoro: Italia</p> <p>Prezzo medio 1,56 € PER PORZIONE</p>	<p>DE RICA PASSATA - LAVORATO FRESCO</p> <p>76 QUALITÀ OTTIMA</p> <p>Formato: 700 g Origine del pomodoro: Italia</p> <p>Prezzo medio 1,19 € PER PORZIONE</p>	<p>POMI PASSATA CLASSICA</p> <p>69 QUALITÀ BUONA</p> <p>Formato: 700 g Origine del pomodoro: Italia</p> <p>Prezzo medio 1,10 € PER PORZIONE</p>
<p>STAR LA MIA PUMMARÒ CORPOSA</p> <p>68 QUALITÀ BUONA</p> <p>Formato: 700 g Origine del pomodoro: Italia</p> <p>Prezzo medio 0,93 € PER PORZIONE</p>	<p>DIVELLA DELIZIE CAMPAGNOLE PASSATA DI POMODORO</p> <p>66 QUALITÀ BUONA</p> <p>Formato: 680 g Origine del pomodoro: Italia</p> <p>Prezzo medio 0,90 € PER PORZIONE</p>	<p>MUTTI PASSATA</p> <p>66 QUALITÀ BUONA</p> <p>Formato: 700 g Origine del pomodoro: Italia</p> <p>Prezzo medio 1,27 € PER PORZIONE</p>
<p>Guida all'acquisto</p>	<p>DE CECCO PASSATA CLASSICA VELLUTATA</p> <p>63 QUALITÀ BUONA</p>	<p>CIRIO I CLASSICI PASSATA VERACE DI POMODORO</p> <p>62 QUALITÀ BUONA</p>

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

20/04/2021 02:32
Sito Web

horecanews.it

LINK: <https://www.horecanews.it/quattro-nuove-referenze-nella-linea-gli-spalmabili-de-le-conserve-della-nonna/>

6.8 °C NAPOLI HORECANEWSLETTER.COM HORECATV.IT ILFUORICASA.IT

HORECA
IL PORTALE DEL "FUORICASA" NEWS.IT

HOME ▾ NOTIZIE ▾ PRODOTTI ▾ BUSINESS ▾ HO.RE.CA. ▾ NEWSLETTER MULTIMEDIA ▾ AGENDA ▾ PARTNERS CONTATTACI 

Home > Alimenti & Ingredienti > Conserve, Salse e Insaporitori > Quattro nuove referenze nella linea Gli Spalmabili de Le Conserve della Nonna

ALIMENTI & INGREDIENTI CONSERVE, SALSE E INSAPORITORI

Quattro nuove referenze nella linea Gli Spalmabili de Le Conserve della Nonna

Le Conserve della Nonna lancia quattro nuove referenze della gamma Spalmabili pensate per un pubblico alla ricerca di un prodotto goloso, versatile e innovativo

By Redazione - 20 Aprile 2021



Le Conserve della Nonna, storico brand del **Gruppo Fini**, presenta quattro nuove referenze della gamma **Spalmabili**. Non un semplice ampliamento di gamma, ma quattro ghiotte proposte in ottica gourmet che rispondono alle esigenze di un pubblico alla ricerca di qualcosa di **buono, goloso e di grande praticità**.

In un comparto in cui il consumatore ricerca prodotti pronti all'uso, dall'alto contenuto di servizio e particolarmente versatili, da impiegare con fantasia in cucina, Le Conserve della Nonna punta a stupire il grande pubblico andando oltre i classici pat , a cui nel tempo si sono affiancati creme, triti di verdure singoli, fino a prodotti sempre pi  ricettati e con gusti alternativi, per offrire variet  e moltiplicare cos  le occasioni di consumo, con 4 nuove ricette dedicate a un pubblico gourmet a cui piace **sperimentare nuovi prodotti e nuovi accostamenti di sapori**.

Arrivano cos  4 ricette caratterizzate da un **pack distintivo e facilmente individuabile a scaffale**, moderno e accattivante, arricchito dall'indicazione dell'ingrediente "prezioso" o caratterizzante, l'alta visibilit  del gusto e sfiziosi suggerimenti d'uso, con etichetta moderna e trasparente che metter  in risalto il

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

20/04/2021 02:32
Sito Web

horecanews.it

contenuto, pienamente visibile e da gustare già con gli occhi.
La gamma si compone di:

2 salse agrodolci (chutney): "Cipolle con aceto balsamico di Modena IGP" e "Peperoni rossi con peperoncino calabrese". Ideali per abbinamenti con formaggi stagionati, si sposano perfettamente con hamburger, bruschette, panini gourmet, carne o pesce alla griglia, andando incontro a un target in cerca di sapori raffinati ma decisi, capaci di arricchire una portata dandole un tocco di originalità e carattere.



2 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

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

20/04/2021 02:32
Sito Web

horecanews.it

condimento.



Inoltre in etichetta sarà presente un **QR CODE** che riporterà ad 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.

Le referenze sono adatte anche per preparare aperitivi, antipasti e snack da servire in bar, bistrot enoteche e altre attività che potranno sorprendere il cliente con uno stuzzichino fuori dal comune.

*"La gamma delle Spalmabili si contraddistingue per l'elevata qualità del prodotto e l'alto contenuto di servizio – spiega **Lorenza Baretti, Responsabile Marketing Prodotto del comparto conservati del Gruppo Fini** – realizzate con materie prime selezionate, metodi di produzione tradizionali, **senza l'aggiunta di conservanti né***

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



20/04/2021 02:32
Sito Web

horecanews.it

aromi, per offrire un prodotto buono, semplice e genuino, come solo una nonna sa fare! Tutte le nostre referenze inoltre **sono senza glutine**. Con una gamma di **11 referenze di creme spalmabili vegetali**, riusciamo a soddisfare un pubblico molto ampio, grazie all'alta versatilità che ne permette l'impiego non solo per bruschette e antipasti, ma anche per condire la pasta, per un risotto da vero chef o per accompagnare secondi di carne o pesce, non tralasciando un pubblico più giovane e smart, dimostrandosi perfette anche per arricchire sandwich o hamburger, trend di consumo in costante crescita".

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 sughì, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in te



News

21 Aprile 2021

Le Conserve della Nonna: quattro nuove referenze



Le Conserve della Nonna (Gruppo Fini) punta ad andare oltre i classici pat , a cui nel tempo si sono affiancati creme, triti di verdure singoli, fino a prodotti sempre pi  ricettati e con gusti alternativi, per offrire varieta  e moltiplicare cos  le occasioni di consumo, con 4 nuove ricette dedicate a un pubblico gourmet a cui piace sperimentare nuovi prodotti e nuovi accostamenti di sapori.

La gamma si compone di 2 salse agrodolci; 2 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.

Inoltre in etichetta sar  presente un Qrcode che riporter  ad 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 creativita .

26/04/2021 10:03
Sito Web

foodaffairs.it

LINK: <https://www.foodaffairs.it/2021/04/26/le-conserve-della-nonna-lancia-quattro-nuove-referenze-della-gamma-spalmabili-pack-visibile-e-con-qrco...>



FOODAFFAIRS.IT,
QUANDO IL
FOOD È...
COMUNICAZIONE
SOSTENIBILITÀ
INFLUENCER
MEDIA
MARKETING
PROMOZIONE
PUBBLICITÀ
PACK TREND
TECH GDO

HOME

FOOD TREND

FOOD INFLUENCER &
BLOGGER

FOOD & SOSTENIBILITÀ

NEWSLETTER

CHI SIAMO

PUBBLICITÀ &
PARTNERSHIP

CONTATTI

PRIVACY



HOME / 2021 / APRILE / 26
/ LE CONSERVE DELLA NONNA LANCIA QUATTRO NUOVE REFERENZE DELLA GAMMA
SPALMABILI. PACK VISIBILE E CON QR CODE PER RAGGIUNGERE UNA LANDING PAGE CON
CONSIGLI DI ABBINAMENTO E RICETTE

LE CONSERVE DELLA NONNA LANCIA QUATTRO NUOVE REFERENZE DELLA GAMMA SPALMABILI. PACK VISIBILE E CON QR CODE PER RAGGIUNGERE UNA LANDING PAGE CON CONSIGLI DI ABBINAMENTO E RICETTE

PUBLISHED ON 26 APRILE 2021 BY FOODAFFAIRS.IT



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

26/04/2021 10:03
Sito Web

foodaffairs.it

Buone e nuovissime, ma anche molto di più: **Le Conserve della Nonna**, storico brand del Gruppo Fini, **presenta quattro nuove referenze della gamma Spalmabili**. Non un semplice ampliamento di gamma, ma **quattro ghiotte proposte in ottica gourmet che rispondono alle esigenze di un pubblico alla ricerca di qualcosa di buono, goloso e di grande praticità**.

In un comparto in cui il consumatore ricerca prodotti **pronti all'uso, dall'alto contenuto di servizio e particolarmente versatili, da impiegare con fantasia in cucina**, Le Conserve della Nonna punta a stupire il grande pubblico andando oltre i classici paté, a cui nel tempo si sono affiancati creme, triti di verdure singoli, fino a prodotti sempre più ricettati e con gusti alternativi, per **offrire varietà e moltiplicare così le occasioni di consumo**, con 4 nuove ricette **dedicate a un pubblico gourmet a cui piace sperimentare nuovi prodotti e nuovi accostamenti di sapori**.

Arrivano così 4 ricette caratterizzate da un **pack distintivo e facilmente individuabile a scaffale, moderno e accattivante**, arricchito dall'**indicazione dell'ingrediente "prezioso" o caratterizzante, l'alta visibilità del gusto e sfiziosi suggerimenti d'uso**, con etichetta moderna e trasparente che metterà **in risalto il contenuto**, pienamente visibile e da gustare già con gli occhi.

La gamma si compone di:

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

— FOOD AFFAIRS
E' MEDIA PARTNER
DI



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

26/04/2021 10:03
Sito Web

foodaffairs.it

2 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 QR CODE che riporterà ad 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.

*“La gamma delle Spalmabili si contraddistingue per l'elevata qualità del prodotto e l'alto contenuto di servizio – spiega **Lorenza Baretto**, **Responsabile Marketing Prodotto del comparto conservati del Gruppo Fini** – realizzate con materie prime selezionate, metodi di produzione tradizionali, senza l'aggiunta di conservanti né aromi, per offrire un prodotto buono, semplice e genuino, come solo una nonna sa fare! Tutte le nostre referenze inoltre sono senza glutine.*

Con una gamma di 11 referenze di creme spalmabili vegetali, riusciamo a soddisfare un pubblico molto ampio, grazie all'alta versatilità che ne permette l'impiego non solo per bruschette e antipasti, ma anche per condire la pasta, per un risotto da vero chef o per accompagnare secondi di carne o pesce, non tralasciando un pubblico più giovane e smart, dimostrandosi perfette anche per arricchire sandwich o hamburger, trend di consumo in costante crescita”.

 FOOD AFFAIRS

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

29/04/2021 02:57
Sito Web

citymilano.com

LINK: <https://citymilano.com/2021/04/29/passata-di-pomodoro-qual-e-la-marca-migliore-e-come-sceglierla/>

City Milano News

City
Milano



CUCINA

Passata di pomodoro: qual è la marca migliore e come sceglierla

DA GIUSY P.
29 APRILE 2021

COMMENTI 0



Lo [scandalo della passata Petti](#), una delle più grandi frodi degli ultimi anni in Italia, ha scioccato un po' tutti i consumatori ma, a voler vedere il buono della situazione, ha anche contribuito a riaccendere l'attenzione su un tema a noi caro: l'importanza di **scegliere al meglio i prodotti che acquistiamo**.

Menù [\[hide\]](#)

- 1 Quali sono allora le passate di pomodoro migliori? E come riconoscerle?
- 2 Come possiamo scegliere una passata di qualità?

29/04/2021 02:57
Sito Web

citymilano.com

- [3 I test: troppa acqua e zuccheri](#)
- [4 Polpe di pomodoro, le marche migliori e peggiori](#)
- [5 Passate di pomodoro, le marche migliori e peggiori](#)
- [6 Come scegliere la passata di pomodoro](#)
- [6.1 Condividi:](#)
- [6.2 Mi piace:](#)

Quali sono allora le passate di pomodoro migliori? E come riconoscerle?

Scoprire che la passata Petti etichettata come “pomodoro 100% italiano” o come “pomodoro 100% toscano” era in realtà un prodotto semilavorato e concentrato di pomodoro di provenienza estera (extra-Ue) ha sconvolto i consumatori.

Leggi anche: [#PassataPetti, la truffa più grande di Italia ci ricorda l'importanza di farci la salsa di pomodoro da soli](#)

Molte persone, infatti, acquistavano regolarmente questa passata convinte che si trattasse di un marchio serio e affidabile. Lo scandalo che ha colpito Petti in questi giorni ha invece scoperchiato un po' il vaso di Pandora ricordandoci di prestare sempre molta attenzione ai prodotti alimentari che portiamo in tavola ogni giorno.

Adesso sui social tanti consumatori delusi consigliano di acquistare la passata Mutti, un altro prodotto italiano, tanto che il marchio è diventato trend topic su Twitter.

Come possiamo scegliere una passata di qualità?

Il problema della provenienza dei [pomodori](#) è abbastanza insormontabile nel senso che, almeno nel caso dei grandi marchi, dobbiamo fidarci di quando indicato in etichetta, lasciando poi il compito alle forze dell'ordine di fare controlli per stanare eventuali frodi, proprio come è accaduto nel caso di Petti.

Purtroppo anche il biologico (comunque da prediligere), non ci garantisce comunque la provenienza del pomodoro.

Nonostante tutto ciò, leggere l'etichetta rimane fondamentale per capire meglio le caratteristiche del prodotto. Esistono però anche dei test che, sia pur condotti qualche tempo fa, ci forniscono alcune indicazioni utili per scegliere al meglio la nostra passata o polpa di pomodoro, indicando le marche migliori o peggiori, individuate in base ad alcuni parametri.

I test: troppa acqua e zuccheri

A maggio scorso la rivista *Il Salvagente* aveva messo a confronto le polpe di pomodoro più note e acquistate nel nostro paese. Si trattava di 15 differenti prodotti, valutati in quanto a qualità e analizzati alla ricerca di eventuali **pesticidi al loro interno**.

In questo caso, il test aveva evidenziato in alcune polpe una **presenza eccessiva di acqua** e tracce di pesticidi (fortunatamente poche e solo in alcuni prodotti).

Nel test tutte le polpe hanno ottenuto almeno la sufficienza anche se, come sempre, ci sono alcune differenze che alla fine danno vita ad una classifica di marche migliori e peggiori. Agli ultimi posti, tra l'altro si trovava proprio la Petti.

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

29/04/2021 02:57
Sito Web

citymilano.com

Anche nella classifica di Altroconsumo, stilata a gennaio 2020, e che riguardava proprio le passate, la Petti si trovava in posizione bassa, sia pure considerata di media qualità. Tra i parametri considerati nell'effettuare le prove di laboratorio sulle passate di pomodoro, non potevano certo mancare la **qualità della materia prima, la quantità di sale e la ricerca delle muffe e di pesticidi**. Ma naturalmente, non poteva neppure mancare la prova d'assaggio.

Polpe di pomodoro, le marche migliori e peggiori

Secondo il test de Il Salvagente **le 3 migliori polpe di pomodoro** sono risultate essere:

- Alce nero
- Coop origine
- Cuore mediterraneo (Todis)

In fondo alla classifica si trovavano invece:

- Delizie del sole (Eurospin)
- Campo Largo (Lidl)
- Petti

Passate di pomodoro, le marche migliori e peggiori

Ai primi posti nella classifica delle passate di pomodoro migliori secondo Altroconsumo ci sono:

- Le conserve della nonna – pomodoro dolce dell'Emilia Romagna
- Passata De Rica
- Pomì passata classica
- Star La Mia pummarò (miglior acquisto)
- Divella Delizie Campagnole
- Mutti Passata

Mentre agli ultimi posti ma comunque con una qualità definita media troviamo:

- Delizie dal Sole Eurospin
- Alce Nero
- Libera Terra
- Valfrutta bio
- Agromonte
- Petti

Come scegliere la passata di pomodoro

Come sempre, soprattutto se ci affidiamo a prodotti industriali, dobbiamo leggere bene l'etichetta della passata di pomodoro, valutando non solo l'origine della materia prima ma anche che vi siano indicati solo 2 ingredienti nell'elenco: pomodoro e sale.

Ultimamente è uscita sul mercato anche la [passata de La marca del consumatore](#) che punta a restituire centralità ai consumatori, portandoli a riacquistare un ruolo attivo all'interno della filiera agroalimentare. Un pomodoro di origine italiana, coltivato con metodi di agricoltura sostenibile e per il quale è stato garantito il giusto salario ai lavoratori.

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



29/04/2021 02:57
Sito Web

citymilano.com

Un'alternativa migliore per scegliere la nostra passata di pomodoro è quella di affidarsi a **contadini locali** che spesso le preparano artigianalmente o, meglio ancora se possibile, preparare in casa la nostra passata secondo tradizione utilizzando pomodori a km0 biologici.

Il top sarebbe ovviamente anche **coltivare da soli i propri pomodori** ma per questo dovremmo avere disposizione un giardino o un ampio terrazzo dove posizionare i vasi.

Leggi anche: [Come coltivare i pomodori: la mini-guida](#)

Se vi siete convinti dell'importanza di preparare in casa la passata di pomodori, facendo anche scorta per l'inverno, potete seguire la nostra ricetta:

- [Passata di pomodoro fatta in casa: la ricetta e i trucchi per il sugo perfetto](#)

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in



@Iakov Filimonov/123rf

MANGIARE ALTRI ALIMENTI

Passata di pomodoro: qual è la marca migliore e come sceglierla

FRANCESCA BIAGIOLI

28 APRILE 2021

Indice

1. Quali sono allora le passate di pomodoro migliori? E come riconoscerle?
2. Come possiamo scegliere una passata di qualità?
3. I test: troppa acqua e zuccheri
4. Polpe di pomodoro, le marche migliori e peggiori
5. Passate di pomodoro, le marche migliori e peggiori
6. Come scegliere la passata di pomodoro

1. Quali sono allora le passate di pomodoro migliori? E come riconoscerle?

Scoprire che la passata Petti etichettata come "pomodoro 100% italiano" o come "pomodoro 100% toscano" era in realtà un prodotto semilavorato e concentrato di pomodoro di provenienza estera (extra-Ue) ha sconvolto i consumatori.

Leggi anche: [#PassataPetti, la truffa più grande di Italia ci ricorda l'importanza di farci la salsa di pomodoro da soli](#)

Molte persone, infatti, acquistavano regolarmente questa passata convinte che si trattasse di un marchio serio e affidabile. Lo scandalo che ha colpito Petti in questi giorni ha invece scopercchiato un po' il vaso di Pandora ricordandoci di prestare sempre molta attenzione ai prodotti alimentari che portiamo in tavola ogni giorno.

Adesso sui social tanti consumatori delusi consigliano di acquistare la passata Mutti, un altro prodotto italiano, tanto che il marchio è diventato trend topic su Twitter.

2. Come possiamo scegliere una passata di qualità?

Il problema della provenienza dei **pomodori** è abbastanza insormontabile nel senso che, almeno nel caso dei grandi marchi, dobbiamo fidarci di quando indicato in etichetta, lasciando poi il compito alle forze dell'ordine di fare controlli per stanare eventuali frodi, proprio come è accaduto nel caso di Petti.

Purtroppo anche il biologico (comunque da prediligere), non ci garantisce comunque la provenienza del pomodoro.

Nonostante tutto ciò, leggere l'etichetta rimane fondamentale per capire meglio le caratteristiche del prodotto. Esistono però anche dei test che, sia pur condotti qualche tempo fa, ci forniscono alcune indicazioni utili per scegliere al meglio la nostra passata o polpa di pomodoro, indicando le marche migliori o peggiori, individuate in base ad alcuni parametri.

3. I test: troppa acqua e zuccheri

A maggio scorso la rivista *Il Salvagente* aveva messo a confronto le polpe di pomodoro più note e acquistate nel nostro paese. Si trattava di 15 differenti prodotti, valutati in quanto a qualità e analizzati alla ricerca di eventuali **pesticidi al loro interno**.

In questo caso, il test aveva evidenziato in alcune polpe una **presenza eccessiva di acqua** e tracce di pesticidi (fortunatamente poche e solo in alcuni prodotti).

Nel test tutte le polpe hanno ottenuto almeno la sufficienza anche se, come sempre, ci sono alcune differenze che alla fine danno vita ad una classifica di marche migliori e peggiori. Agli ultimi posti, tra l'altro si trovava proprio la Petti.

Anche nella classifica di Altroconsumo, stilata a gennaio 2020, e che riguardava proprio le passate, la Petti si trovava in posizione bassa, sia pure considerata di media qualità. Tra i parametri considerati nell'effettuare le prove di laboratorio sulle passate di pomodoro, non potevano certo mancare la **qualità della materia prima, la quantità di sale e la ricerca delle muffe e di pesticidi**. Ma naturalmente, non poteva neppure mancare la prova d'assaggio.

4. Polpe di pomodoro, le marche migliori e peggiori

Secondo il test de *Il Salvagente* le **3 migliori polpe di pomodoro** sono risultate essere:

- Alce nero
- Coop origine
- Cuore mediterraneo (Todis)

In fondo alla classifica si trovavano invece:

- Delizie del sole (Eurospin)
- Campo Largo (Lidl)
- Petti

5. Passate di pomodoro, le marche migliori e peggiori

Ai primi posti nella classifica delle passate di pomodoro migliori secondo Altroconsumo ci sono:

- Le conserve della nonna – pomodoro dolce dell'Emilia Romagna
- Passata De Rica
- Pomì passata classica
- Star La Mia pummarò (miglior acquisto)
- Divella Delizie Campagnole
- Mutti Passata

Mentre agli ultimi posti ma comunque con una qualità definita media troviamo:

- Delizie dal Sole Eurospin
- Alce Nero
- Libera Terra
- Valfrutta bio
- Agromonte
- Petti

6. Come scegliere la passata di pomodoro

Come sempre, soprattutto se ci affidiamo a prodotti industriali, dobbiamo leggere bene l'etichetta della passata di pomodoro, valutando non solo l'origine della materia prima ma anche che vi siano indicati solo 2 ingredienti nell'elenco: pomodoro e sale.

Ultimamente è uscita sul mercato anche la **passata de La marca del consumatore** che punta a restituire centralità ai consumatori, portandoli a riacquistare un ruolo attivo all'interno della filiera agroalimentare. Un pomodoro di origine italiana, coltivato con metodi di agricoltura sostenibile e per il quale è stato garantito il giusto salario ai lavoratori.

Un'alternativa migliore per scegliere la nostra passata di pomodoro è quella di affidarsi a **contadini locali** che spesso le preparano artigianalmente o, meglio ancora se possibile, preparare in casa la nostra passata secondo tradizione utilizzando pomodori a km0 biologici.

Il top sarebbe ovviamente anche **coltivare da soli i propri pomodori** ma per questo dovremmo avere disposizione un giardino o un ampio terrazzo dove posizionare i vasi.

Leggi anche: [Come coltivare i pomodori: la mini-guida](#)

Se vi siete convinti dell'importanza di preparare in casa la passata di pomodori, facendo anche scorta per l'inverno, potete seguire la nostra ricetta:

- [Passata di pomodoro fatta in casa: la ricetta e i trucchi per il sugo perfetto](#)



12/04/2021
Sito Web

CORRIERE DELL'UMBRIA

LINK: <https://corrieredellumbria.corr.it/news/italia/26873301/passata-pomodoro-migliore-classifica-altroconsumo-test.html>

Cerca



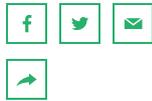
CORRIERE DELL'UMBRIA.it

#Perugia #Provincia Perugia #Terni #Provincia Terni

Esplora:

[passata pomodoro](#)
[migliore classifica](#)
[altroconsumo](#)

Condividi:



HOME / UMBRIA / ITALIA

Passata di pomodoro, qual è la migliore. Ecco classifica Altroconsumo che svela un trucco

12 aprile 2021

a a a

Passata di pomodoro, ecco qual è la migliore.

Altroconsumo ha stilato una **classifica** dopo aver effettuato i **test su 23 passate** e ne ha decretato la **migliore**, insieme a una **guida all'acquisto**. Scopriamo qui i prodotti migliori. Troverete quali sono, con una raccomandazione da parte del sito dei consumatori: "Il **prezzo alto non significa la qualità migliore**". Scopriamo perché e vediamo quali comprare. E viene svelato anche un trucchetto per capire quando il prodotto è stato confezionato.

Secondo questa guida di *Altroconsumo*, "al supermercato c'è solo l'imbarazzo della scelta e il **nostro test ha evidenziato problemi sulle principali passate di pomodoro in commercio: non abbiamo scovato frodi** (ovvero passate prodotte con concentrato di pomodoro allungato con acqua), né problemi di pulizia (niente residui insetti o altre impurità) o di **sale aggiunto in eccesso** (che spesso viene utilizzato nelle produzioni industriali per mascherare un sapore di partenza della materia prima non eccellente)."

Secondo il sito specializzato che confronta, attraverso test, una serie di alimenti (e non solo), "come spesso accade nel settore alimentare, il **prezzo non è significativo in termini di qualità**: la passata non è un prodotto in generale costoso, ma vi sono alcune marche molto più care della media che non hanno ottenuto risultati migliori rispetto a quelle meno costose. La nostra esperienza con **questo test ci permette di dire che nella pratica è il gusto della passata a determinare** reali differenze tra i prodotti, ma questo non lo si può sapere prima dell'acquisto. Infine, un **piccolo trucchetto utile per capire quando il prodotto è stato confezionato** consiste nel **controllare il numero di lotto della passata**: la lettera "J" indica che il prodotto è stato confezionato nel 2019 ("A" indica il 2018, mentre "B" il 2017) e il numero a tre cifre posto prima o dopo la lettera indica il giorno dell'anno in cui è avvenuto il confezionamento (ovvero l'imbottigliamento) della passata."

Eccoci ai risultati sulle passate di pomodoro. Migliore al test "**Le conserve della nonna pomodoro dolce dell'Emilia Romagna**", subito dopo "**De Rica passata - lavorato fresco**", quindi "**Pomi passata classica**", quindi "**Star la mia Pommarò corposa**". E ancora al quarto posto "**Divella delizie campagnole- passata di pomodoro**", al quinto "**Mutti passata**".

[Leggi qui tutta la classifica](#)



AREA-PRESS.EU

COMUNICATI STAMPA & PRESS RELEASE

HOME CHI SIAMO COMUNICATI COME PUBBLICARE? CONTATTACI LOGOUT

Ghiotte novità tra gli Spalmabili di Le Conserve della Nonna

Posted on 27 Aprile 2021 by Borderline Agency

Con quattro nuove referenze il Gruppo Fini amplia la gamma in ottica gourmet con ricette innovative, sfiziose e altamente versatili, rispondendo alle esigenze di pubblico alla ricerca di qualcosa di goloso, buono e gustoso, con un pack accattivante e moderno, ben individuabile sullo scaffale.

Buone e nuovissime, ma anche molto di più: **Le Conserve della Nonna**, storico brand del Gruppo Fini, **presenta quattro nuove referenze della gamma Spalmabili**. Non un semplice ampliamento di gamma, ma **quattro ghiotte proposte in ottica gourmet che rispondono alle esigenze di un pubblico alla ricerca di qualcosa di buono, goloso e di grande praticità**.

In un comparto in cui il consumatore ricerca prodotti **pronti all'uso, dall'alto contenuto di servizio e particolarmente versatili, da impiegare con fantasia in cucina**, Le Conserve della Nonna punta a stupire il grande pubblico andando oltre i classici paté, a cui nel tempo si sono affiancati creme, triti di verdure singoli, fino a prodotti sempre più ricettati e con gusti alternativi, per **offrire varietà e moltiplicare così le occasioni di consumo**, con 4 nuove ricette **dedicate a un pubblico gourmet a cui piace sperimentare nuovi prodotti e nuovi accostamenti di sapori**.

Arrivano così 4 ricette caratterizzate da un **pack distintivo e facilmente individuabile a scaffale, moderno e accattivante**, arricchito dall'**indicazione dell'ingrediente "prezioso" o caratterizzante, l'alta visibilità del gusto e sfiziosi suggerimenti d'uso**, con etichetta moderna e trasparente che metterà **in risalto il contenuto**, pienamente visibile e da gustare già con gli occhi.

La gamma si compone di:

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

2 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 QR CODE che riporterà ad 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.

*"La gamma delle Spalmabili si contraddistingue per l'elevata qualità del prodotto e l'alto contenuto di servizio - spiega **Lorenza Baretto, Responsabile Marketing Prodotto del comparto conservati del Gruppo Fini** - realizzate con materie prime selezionate, metodi di produzione tradizionali, senza l'aggiunta di conservanti né aromi, per offrire un prodotto buono, semplice e genuino, come solo una nonna sa fare! Tutte le nostre referenze inoltre sono senza glutine.*

Con una gamma di 11 referenze di creme spalmabili vegetali, riusciamo a soddisfare un pubblico molto ampio, grazie all'alta versatilità che ne permette l'impiego non solo per bruschette e antipasti, ma anche per condire la pasta, per un risotto da vero chef o per accompagnare secondi di carne o pesce, non tralasciando un pubblico più giovane e smart, dimostrandosi perfette anche per arricchire sandwich o hamburger, trend di consumo in costante crescita".

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.



ARTICLE-MARKETING.EU

article marketing & press release

• HOME • BLOG COMUNICATI ▾ • CHI SIAMO ▾ •

Ghiotte novità tra gli Spalmabili di Le Conserve della Nonna

by Borderline Agency | 27 Aprile 2021 | in Comunicati stampa, Cucina, Prodotti | 0

Con quattro nuove referenze il Gruppo Fini amplia la gamma in ottica gourmet con ricette innovative, sfiziose e altamente versatili, rispondendo alle esigenze di pubblico alla ricerca di qualcosa di goloso, buono e gustoso, con un pack accattivante e moderno, ben individuabile sullo scaffale.

Buone e nuovissime, ma anche molto di più: **Le Conserve della Nonna**, storico brand del Gruppo Fini, **presenta quattro nuove referenze della gamma Spalmabili**. Non un semplice ampliamento di gamma, ma **quattro ghiotte proposte in ottica gourmet che rispondono alle esigenze di un pubblico alla ricerca di qualcosa di buono, goloso e di grande praticità**.

In un comparto in cui il consumatore ricerca prodotti **pronti all'uso, dall'alto contenuto di servizio e particolarmente versatili, da impiegare con fantasia in cucina**. Le Conserve della Nonna punta a stupire il grande pubblico andando oltre i classici paté, a cui nel tempo si sono affiancati creme, triti di verdure singoli, fino a prodotti sempre più ricettati e con gusti alternativi, per **offrire varietà e moltiplicare così le occasioni di consumo**, con 4 nuove ricette **dedicate a un pubblico gourmet a cui piace sperimentare nuovi prodotti e nuovi accostamenti di sapori**.

Arrivano così 4 ricette caratterizzate da un **pack distintivo e facilmente individuabile a scaffale, moderno e accattivante**, arricchito dall'**indicazione dell'ingrediente "prezioso" o caratterizzante, l'alta visibilità del gusto e sfiziosi suggerimenti d'uso**, con etichetta moderna e trasparente che metterà **in risalto il contenuto**, pienamente visibile e da gustare già con gli occhi.

La gamma si compone di:

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

2 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 QR CODE che riporterà ad 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.

"La gamma delle Spalmabili si contraddistingue per l'elevata qualità del prodotto e l'alto contenuto di servizio - spiega **Lorenza Baretti, Responsabile Marketing Prodotto del comparto conservati del Gruppo Fini** - realizzate con materie prime selezionate, metodi di produzione tradizionali, senza l'aggiunta di conservanti né aromi, per offrire un prodotto buono, semplice e genuino, come solo una nonna sa fare! Tutte le nostre referenze inoltre sono senza glutine.

Con una gamma di 11 referenze di creme spalmabili vegetali, riusciamo a soddisfare un pubblico molto ampio, grazie all'alta versatilità che ne permette l'impiego non solo per bruschette e antipasti, ma anche per condire la pasta, per un risotto da vero chef o per accompagnare secondi di carne o pesce, non tralasciando un pubblico più giovane e smart, dimostrandosi perfette anche per arricchire sandwich o hamburger, trend di consumo in costante crescita".

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.



Ghiotte novità tra gli Spalmabili di Le Conserve della Nonna

27 Aprile 2021 di BorderlineAgency

Con quattro nuove referenze il Gruppo Fini amplia la gamma in ottica gourmet con ricette innovative, sfiziose e altamente versatili, rispondendo alle esigenze di pubblico alla ricerca di qualcosa di goloso, buono e gustoso, con un pack accattivante e moderno, ben individuabile sullo scaffale.

Buone e nuovissime, ma anche molto di più: **Le Conserve della Nonna**, storico brand del Gruppo Fini, **presenta quattro nuove referenze della gamma Spalmabili**. Non un semplice ampliamento di gamma, ma **quattro**

ghiotte proposte in ottica gourmet che rispondono alle esigenze di un pubblico alla ricerca di qualcosa di buono, goloso e di grande praticità.

In un comparto in cui il consumatore ricerca prodotti **pronti all'uso, dall'alto contenuto di servizio e particolarmente versatili, da impiegare con fantasia in cucina**, Le Conserve della Nonna punta a stupire il grande pubblico andando oltre i classici paté, a cui nel tempo si sono affiancati creme, triti di verdure singoli, fino a prodotti sempre più ricettati e con gusti alternativi, per **offrire varietà e moltiplicare così le occasioni di consumo**, con 4 nuove ricette **dedicate a un pubblico gourmet a cui piace sperimentare nuovi prodotti e nuovi accostamenti di sapori.**

Arrivano così 4 ricette caratterizzate da un **pack distintivo e facilmente individuabile a scaffale, moderno e accattivante**, arricchito dall'**indicazione dell'ingrediente "prezioso" o caratterizzante, l'alta visibilità del gusto e sfiziosi suggerimenti d'uso**, con etichetta moderna e trasparente che metterà **in risalto il contenuto**, pienamente visibile e da gustare già con gli occhi.

La gamma si compone di:

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

2 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 QR CODE che riporterà ad 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.

*"La gamma delle Spalmabili si contraddistingue per l'elevata qualità del prodotto e l'alto contenuto di servizio – spiega **Lorenza Baretto, Responsabile Marketing Prodotto del comparto conservati del Gruppo Fini** – realizzate con materie prime selezionate, metodi di produzione tradizionali, senza l'aggiunta di conservanti né aromi, per offrire un prodotto buono, semplice e genuino, come solo una nonna sa fare! Tutte le nostre referenze inoltre sono senza glutine.*

Con una gamma di 11 referenze di creme spalmabili vegetali, riusciamo a soddisfare un pubblico molto ampio, grazie all'alta versatilità che ne permette l'impiego non solo per bruschette e antipasti, ma anche per condire la pasta, per un risotto da vero chef o per accompagnare secondi di carne o pesce, non tralasciando un pubblico più giovane e smart, dimostrandosi perfette anche per arricchire sandwich o hamburger, trend di consumo in costante crescita".

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



Ghiotte novità tra gli Spalmabili di Le Conserve della Nonna

27/apr/2021 17:07:49 [Borderline Agency](#) [Contatta l'autore](#)

Con quattro nuove referenze il Gruppo Fini amplia la gamma in ottica gourmet con ricette innovative, sfiziose e altamente versatili, rispondendo alle esigenze di pubblico alla ricerca di qualcosa di goloso, buono e gustoso, con un pack accattivante e moderno, ben individuabile sullo scaffale.

Buone e nuovissime, ma anche molto di più: **Le Conserve della Nonna**, storico brand del Gruppo Fini, **presenta quattro nuove referenze della gamma Spalmabili**. Non un semplice ampliamento di gamma, ma **quattro ghiotte proposte in ottica gourmet che rispondono alle esigenze di un pubblico alla ricerca di qualcosa di buono, goloso e di grande praticità**.

In un comparto in cui il consumatore ricerca prodotti **pronti all'uso, dall'alto contenuto di servizio e particolarmente versatili, da impiegare con fantasia in cucina**, Le Conserve della Nonna punta a stupire il grande pubblico andando oltre i classici paté, a cui nel tempo si sono affiancati creme, triti di verdure singoli, fino a prodotti sempre più ricettati e con gusti alternativi, per **offrire varietà e moltiplicare così le occasioni di consumo**, con 4 nuove ricette **dedicate a un pubblico gourmet a cui piace sperimentare nuovi prodotti e nuovi accostamenti di sapori**.

Arrivano così 4 ricette caratterizzate da un **pack distintivo e facilmente individuabile a scaffale, moderno e accattivante**, arricchito dall'**indicazione dell'ingrediente "prezioso" o caratterizzante, l'alta visibilità del gusto e sfiziosi suggerimenti d'uso**, con etichetta moderna e trasparente che metterà **in risalto il contenuto**, pienamente visibile e da gustare già con gli occhi.

La gamma si compone di:

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

2 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 QR CODE che riporterà ad 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.

*"La gamma delle Spalmabili si contraddistingue per l'elevata qualità del prodotto e l'alto contenuto di servizio - spiega **Lorenza Baretti, Responsabile Marketing Prodotto del comparto conservati del Gruppo Fini** - realizzate con materie prime selezionate, metodi di produzione tradizionali, senza l'aggiunta di conservanti né aromi, per offrire un prodotto buono, semplice e genuino, come solo una nonna sa fare! Tutte le nostre referenze inoltre sono senza glutine.*

Con una gamma di 11 referenze di creme spalmabili vegetali, riusciamo a soddisfare un pubblico molto ampio, grazie all'alta versatilità che ne permette l'impiego non solo per bruschette e antipasti, ma anche per condire la pasta, per un risotto da vero chef o per accompagnare secondi di carne o pesce, non tralasciando un pubblico più giovane e smart, dimostrandosi perfette anche per arricchire sandwich o hamburger, trend di consumo in costante crescita".

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.



COMUNICATI-STAMPA.NET

L'informazione dalla fonte ufficiale

PRODOTTI

Ghiotte novità tra gli Spalmabili di Le Conserve della Nonna

Con quattro nuove referenze il Gruppo Fini amplia la gamma in ottica gourmet con ricette innovative, sfiziose e altamente versatili, rispondendo alle esigenze di pubblico alla ricerca di qualcosa di goloso, buono e gustoso, con un pack accattivante e moderno, ben individuabile sullo scaffale.

Buone e nuovissime, ma anche molto di più: Le Conserve della Nonna, storico brand del Gruppo Fini, presenta quattro nuove referenze della gamma Spalmabili. Non un semplice ampliamento di gamma, ma quattro ghiotte proposte in ottica gourmet che rispondono alle esigenze di un pubblico alla ricerca di qualcosa di buono, goloso e di grande praticità.

In un comparto in cui il consumatore ricerca prodotti pronti all'uso, dall'alto contenuto di servizio e particolarmente versatili, da impiegare con fantasia in cucina, Le Conserve della Nonna punta a stupire il grande pubblico andando oltre i classici paté, a cui nel tempo si sono affiancati creme, triti di verdure singoli, fino a prodotti sempre più ricettati e con gusti alternativi, per offrire varietà e moltiplicare così le occasioni di consumo, con 4 nuove ricette dedicate a un pubblico gourmet a cui piace sperimentare nuovi prodotti e nuovi accostamenti di sapori.

Arrivano così 4 ricette caratterizzate da un pack distintivo e facilmente individuabile a scaffale, moderno e accattivante, arricchito dall'indicazione dell'ingrediente "prezioso" o caratterizzante, l'alta visibilità del gusto e sfiziosi suggerimenti d'uso, con etichetta moderna e trasparente che metterà in risalto il contenuto, pienamente visibile e da gustare già con gli occhi. La gamma si compone di:

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

2 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 QR CODE che riporterà ad 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.

"La gamma delle Spalmabili si contraddistingue per l'elevata qualità del prodotto e l'alto contenuto di servizio – spiega Lorenza Baretti, Responsabile Marketing Prodotto del comparto conservati del Gruppo Fini - realizzate con materie prime selezionate, metodi di produzione tradizionali, senza l'aggiunta di conservanti né aromi, per offrire un prodotto buono, semplice e genuino, come solo una nonna sa fare! Tutte le nostre referenze inoltre sono senza glutine.

Con una gamma di 11 referenze di creme spalmabili vegetali, riusciamo a soddisfare un pubblico molto ampio, grazie all'alta versatilità che ne permette l'impiego non solo per bruschette e antipasti, ma anche per condire la pasta, per un risotto da vero chef o per accompagnare secondi di carne o pesce, non tralasciando un pubblico più giovane e smart, dimostrandosi perfette anche per arricchire sandwich o hamburger, trend di consumo in costante crescita".

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.



Ghiotte novità tra gli Spalmabili di Le Conserve della Nonna

Con quattro nuove referenze il Gruppo Fini amplia la gamma in ottica gourmet con ricette innovative, sfiziose e altamente versatili, rispondendo alle esigenze di pubblico alla ricerca di qualcosa di goloso, buono e gustoso, con un pack accattivante e moderno, ben individuabile sullo scaffale.

Bologna, 27/04/2021 (informazione.it - comunicati stampa - varie)

Buone e nuovissime, ma anche molto di più: Le Conserve della Nonna, storico brand del Gruppo Fini, presenta quattro nuove referenze della gamma Spalmabili. Non un semplice ampliamento di gamma, ma quattro ghiotte proposte in ottica gourmet che rispondono alle esigenze di un pubblico alla ricerca di qualcosa di buono, goloso e di grande praticità.

In un comparto in cui il consumatore ricerca prodotti pronti all'uso, dall'alto contenuto di servizio e particolarmente versatili, da impiegare con fantasia in cucina, Le Conserve della Nonna punta a stupire il grande pubblico andando oltre i classici paté, a cui nel tempo si sono affiancati creme, triti di verdure singoli, fino a prodotti sempre più ricettati e con gusti alternativi, per offrire varietà e moltiplicare così le occasioni di consumo, con 4 nuove ricette dedicate a un pubblico gourmet a cui piace sperimentare nuovi prodotti e nuovi accostamenti di sapori.

Arrivano così 4 ricette caratterizzate da un pack distintivo e facilmente individuabile a scaffale, moderno e accattivante, arricchito dall'indicazione dell'ingrediente "prezioso" o caratterizzante, l'alta visibilità del gusto e sfiziosi suggerimenti d'uso, con etichetta moderna e trasparente che metterà in risalto il contenuto, pienamente visibile e da gustare già con gli occhi.

La gamma si compone di:

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

2 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 QR CODE che riporterà ad 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.

"La gamma delle Spalmabili si contraddistingue per l'elevata qualità del prodotto e l'alto contenuto di servizio - spiega Lorenza Baretti, Responsabile Marketing Prodotto del comparto conservati del Gruppo Fini - realizzate con materie prime selezionate, metodi di produzione tradizionali, senza l'aggiunta di conservanti né aromi, per offrire un prodotto buono, semplice e genuino, come solo una nonna sa fare! Tutte le nostre referenze inoltre sono senza glutine.

Con una gamma di 11 referenze di creme spalmabili vegetali, riusciamo a soddisfare un pubblico molto ampio, grazie all'alta versatilità che ne permette l'impiego non solo per bruschette e antipasti, ma anche per condire la pasta, per un risotto da vero chef o per accompagnare secondi di carne o pesce, non tralasciando un pubblico più giovane e smart, dimostrandosi perfette anche per arricchire sandwich o hamburger, trend di consumo in costante crescita".

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.

Per maggiori informazioni

Sito Web
<https://gruppofini.it/>

Ufficio Stampa
Matteo Barboni
Borderline Srl ([Leggi tutti i comunicati](#))
via Parisio 16
40137 bologna
borderline@borderlineagency.com



Ghiotte novità tra gli Spalmabili di Le Conserve della Nonna

Pubblicata da: [Borderline](#) 1 minuto fa



Con quattro nuove referenze il Gruppo Fini amplia la gamma in ottica gourmet con ricette innovative, sfiziose e altamente versatili, rispondendo alle esigenze di pubblico alla ricerca di qualcosa di goloso, buono e gustoso, con un pack accattivante e moderno, ben individuabile sullo scaffale.

Buone e nuovissime, ma anche molto di più: **Le Conserve della Nonna**, storico brand del Gruppo Fini, **presenta quattro nuove referenze della gamma Spalmabili**. Non un semplice ampliamento di gamma, ma **quattro ghiotte proposte in ottica gourmet che rispondono alle esigenze di un pubblico alla ricerca di qualcosa di buono, goloso e di grande praticità**.

In un comparto in cui il consumatore ricerca prodotti **pronti all'uso, dall'alto contenuto di servizio e particolarmente versatili**, da impiegare con fantasia in cucina, Le Conserve della Nonna punta a stupire il grande pubblico andando oltre i classici paté, a cui nel tempo si sono affiancati creme, triti di verdure singoli, fino a prodotti sempre più ricettati e con gusti alternativi, per **offrire varietà e moltiplicare così le occasioni di consumo**, con 4 nuove ricette **dedicate a un pubblico gourmet** a cui piace sperimentare nuovi prodotti e nuovi accostamenti di sapori.

Arrivano così 4 ricette caratterizzate da un **pack distintivo e facilmente individuabile a scaffale, moderno e accattivante**, arricchito dall'**indicazione dell'ingrediente "prezioso" o caratterizzante**, l'alta visibilità del gusto e sfiziosi suggerimenti d'uso, con etichetta moderna e trasparente che metterà in risalto il contenuto, pienamente visibile e da gustare già con gli occhi.

La gamma si compone di:

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

2 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 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 QR CODE che riporterà ad 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.

"La gamma delle Spalmabili si contraddistingue per l'elevata qualità del prodotto e l'alto contenuto di servizio - spiega

Lorenza Baretti, Responsabile Marketing Prodotto del comparto conservati del Gruppo Fini - realizzate con materie prime selezionate, metodi di produzione tradizionali, senza l'aggiunta di conservanti né aromi, per offrire un prodotto buono, semplice e genuino, come solo una nonna sa fare! Tutte le nostre referenze inoltre sono senza glutine.

Con una gamma di 11 referenze di creme spalmabili vegetali, riusciamo a soddisfare un pubblico molto ampio, grazie all'alta versatilità che ne permette l'impiego non solo per bruschette e antipasti, ma anche per condire la pasta, per un risotto da vero chef o per accompagnare secondi di carne o pesce, non tralasciando un pubblico più giovane e smart, dimostrandosi perfette anche per arricchire sandwich o hamburger, trend di consumo in costante crescita".

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 sughì, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.



JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Mangiare > Ghiotte novità tra gli Spalmabili di Le Conserve della Nonna >

Ghiotte novità tra gli Spalmabili di Le Conserve della Nonna

27 Apr 2021 | Mangiare · Prodotti

Tags: abbinamenti · alto contenuto di servizio · chutney · Cipolle Caramellate · creatività in tavola · Cucina · digital · fantasia · Gruppo Fini · Le Conserve della Nonna · Le Spalmabili · nuove referenze · Peperoni rossi piccanti · pronto all'uso · proposte gourmet · QRcode · ricette · ricette innovative · salse agrodolci · senza glutine · spalmabili vegetali · tartare di verdure · Tris piccante di verdure · versatilità

Con quattro nuove referenze il Gruppo Fini amplia la gamma in ottica gourmet con ricette innovative, sfiziose e altamente versatili, rispondendo alle esigenze di pubblico alla ricerca di qualcosa di goloso, buono e gustoso, con un pack accattivante e moderno, ben individuabile sullo scaffale.



Buone e nuovissime, ma anche molto di più: **Le Conserve della Nonna**, storico brand del Gruppo Fini, **presenta quattro nuove referenze della gamma Spalmabili**. Non un semplice ampliamento di gamma, ma **quattro ghiotte proposte in ottica gourmet che rispondono alle esigenze di un pubblico alla ricerca di qualcosa di buono, goloso e di grande praticità**.

In un comparto in cui il consumatore ricerca prodotti **pronti all'uso, dall'alto contenuto di servizio e particolarmente versatili, da impiegare con fantasia in cucina**, Le Conserve della Nonna punta a stupire il grande pubblico andando oltre i classici paté, a cui nel tempo si sono affiancati creme, triti di verdure singoli, fino a prodotti sempre più ricettati e con gusti alternativi, per **offrire varietà e moltiplicare così le occasioni di consumo**, con 4 nuove ricette **dedicate a un pubblico gourmet a cui piace sperimentare nuovi prodotti e nuovi accostamenti di sapori**.

Arrivano così 4 ricette caratterizzate da un **pack distintivo e facilmente individuabile a scaffale, moderno e accattivante**, arricchito dall'**indicazione dell'ingrediente "prezioso" o caratterizzante, l'alta visibilità del gusto e sfiziosi suggerimenti d'uso**, con etichetta moderna e trasparente che metterà in **risalto il contenuto**, pienamente visibile e da gustare già con gli occhi.

La gamma si compone di:

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

2 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 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.

"La gamma delle Spalmabili si contraddistingue per l'elevata qualità del prodotto e l'alto contenuto di servizio - spiega Lorenza Baretti, Responsabile Marketing Prodotto del comparto conservati del Gruppo Fini - realizzate con materie prime selezionate, metodi di produzione tradizionali, senza l'aggiunta di conservanti né aromi, per offrire un prodotto buono, semplice e genuino, come solo una nonna sa fare! Tutte le nostre referenze inoltre sono senza glutine.

Con una gamma di 11 referenze di creme spalmabili vegetali, riusciamo a soddisfare un pubblico molto ampio, grazie all'alta versatilità che ne permette l'impiego non solo per bruschette e antipasti, ma anche per condire la pasta, per un risotto da vero chef o per accompagnare secondi di carne o pesce, non tralasciando un pubblico più giovane e smart, dimostrandosi perfette anche per arricchire sandwich o hamburger, trend di consumo in costante crescita".

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



Pastificio Attilio Mastromauro Granoro
www.granoro.it

Cicerchie decorticate Granoro Dedicato



Cicerchie di origine 100% pugliese. Ad alto contenuto di fibre e proteine, povere di grassi. Con un indice glicemico ridotto. Coltivazione, produzione e tracciabilità di filiera 100% Puglia, dalla semente fino al prodotto finito. Da agricoltura sostenibile.

Ingredienti
Cicerchie decorticate dell'Alta Murgia.
Formato e Confezionamento
Pack in carta 100% riciclabile certificata Fsc da 400 g.
Shelf life
12 mesi dalla data di confezionamento.

Gino Girolomoni Cooperativa
www.girolomoni.it

Lenticchie Bio



I legumi Girolomoni sono coltivati in Italia, con metodo biologico. La confezione da 400 g in atmosfera protettiva garantisce la conservazione della freschezza e del sapore originale del chicco appena raccolto, permettendo così di mantenere inalterati tutti i principi nutritivi.

Ingredienti
Lenticchie bio.
Formato e Confezionamento
400 g.
Shelf life
24 mesi.

Italpepe
italpepe.com

Semi di canapa



I semi di canapa della linea Spice Up di Italpepe sono fonte di acidi grassi Omega 3 e permettono di arricchire i piatti della alimentazione quotidiana. Una linea di prodotti pensata per i Millennials, un target particolarmente attento alle nuove tendenze, alla lista degli ingredienti e alla sana alimentazione. A loro è dedicato il nuovo packaging smart, la trasparenza mostra il prodotto all'interno, il dispenser offre la possibilità di erogare diverse quantità di prodotto, un pack completamente sostenibile e 100% riciclabile. La versatilità, il colore e il nuovo pratico formato lo rendono particolarmente adatto per essere esposto sulla tavola e "instagrammato". Grazie al Qi Code è possibile approfondire le proprietà nutrizionali della spezia, l'origine, il gusto, l'aroma, curiosità e abbinamenti.

Ingredienti
Semi di canapa essiccati.
Formato e Confezionamento
Barattolo con tappo dosatore, 100% riciclabile.
Shelf life
36 mesi.

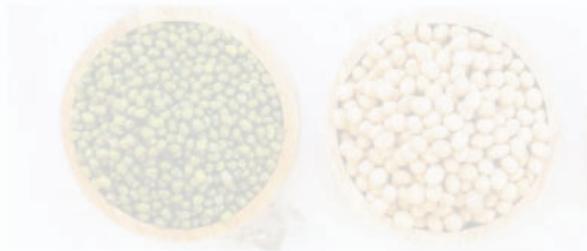
Amio Alimentare
www.amiolegumi.it

Lenticchie alla mediterranea con erbe aromatiche



My Gourmet è la nuova linea ready to eat ad alto contenuto di proteine di Amio, creata per soddisfare un bisogno emergente di ricette pronte e sane da parte di un pubblico esigente nel consumo in pausa pranzo. Al suo interno sono presenti le Lenticchie alla mediterranea con erbe aromatiche. Un prodotto a base di legumi, 100% vegetale e biologico. Senza conservanti, coloranti e glutammato. La gamma si compone di ricette monoporzionare cotte a vapore, microondeabili. Altre due varianti si aggiungono alla linea: Zuppa di legumi e aversa al pomodoro. Ceci speziati al curry con mirtilli rossi.

Ingredienti
Legumi.
Formato e Confezionamento
Vaschetta monoporzionata da 270 g.
Shelf life
12 mesi.



Davia
www.davia.it

Fagioli Cannellini Davia



I Fagioli Davia sono raccolti e selezionati con cura, conservati con metodo naturale e senza aggiunta di conservanti. Adatti per portare in tavola il sapore intenso e genuino dei cannellini. Da gustare come abbinamento a insalate o per arricchire zuppe e minestre.

Ingredienti
Fagioli, acqua, sale.
Formato e Confezionamento
Disponibile nella confezione easy open da 400 g.
Shelf life
36 mesi dalla data di produzione.

Probios spa
www.probios.it

Ceci fiorentini



Il cece fiorentino è una varietà rustica di ceci con buccia rugosa e sottile. Nella coltivazione viene seguito un ciclo di rotazioni annuali per mantenere un giusto equilibrio nel terreno. Necessità di almeno 10 ore di arruolamento e cuocere senza sale per 90 minuti a fuoco lento. Durante la cottura sprigiona caratteristici profumi dimasticati nel tempo. Ideale come contorno o schiacciato per zuppe e salse. Coltivato in Toscana.

Ingredienti
Ceci fiorentini biologici.
Formato e Confezionamento
250 g.
Shelf life
24 mesi.

Gruppo Fini
www.leconservedellanonna.it

Ceci giganti



Un legume ad alto valore nutrizionale. È fonte di iodio, grazie alla presenza di un pizzico di sale iodato protetto Presal. Una fonte di iodio garantita e resistente alle cotture, assimilabile dall'organismo. Senza glutine.

Ingredienti
Ceci, acqua, sale iodato.
Formato e Confezionamento
Vaso in vetro da 360 g e 700 g.
Shelf life
48 mesi.



COVER STORY

FOOD: IL PERCORSO DEI PRIMI TRENT'ANNI

UN VIAGGIO IN ITALIA: DAL PIEMONTE ALLA SARDEGNA PER INCONTRARE QUASI QUATTROCENTO INDUSTRIE DI MARCA E TUTTI I PROTAGONISTI DELLA GDO. PRESENTIAMO POI, IN ESCLUSIVA, LA CLASSIFICA DEI 50 TOP RETAILER CON I FATTURATI 2020, IL NUMERO DEI NEGOZI E LE VENDITE PER METRO QUADRO

Paolo Dalcò

Nel maggio 1990 nasceva la rivista *Food*, da una costola di *Business*, una rivista di economia che pubblicavo da una decina di anni. Il primo numero, scritto in italiano e in inglese, si chiamava *Food & Business*. L'obiettivo era parlare di prodotti e di mercati, di imprese e di imprenditori dell'industria, della distribuzione e della ristorazione organizzata. Con coerenza e lungimiranza, ancora oggi, proseguiamo questo percorso. Oggi gestiamo riviste digitali e stampate, siti e piattaforme, content marketing per i social media, concorsi ed eventi, libri di cucina e corporate, oltre a servizi per sviluppare le vendite all'estero. Sono numerose le imprese e i personaggi che abbiamo incontrato in questi anni. Grandi imprenditori e manager che abbiamo conosciuto ci hanno lasciato e vogliamo ricordarli: Pietro Barilla, Michele Ferrero, Ernesto Illy, Emilio Lavazza, Joseph Nissim, Paolo Rovagnati, Bernardo Caprotti, Ivano Barberini, Roberto Fiammenghi, Roberto Dessi, Antoine Riboud per citarne alcuni. Altri sono ancora in primo piano nelle loro imprese, come Giovanni Rana, Francesco Amadori, Guido, Paolo e Luca Barilla, Giuseppe e

IN BREVE

➤ Il settore alimentare è l'unico che cresce a due cifre e che continuerà a crescere in futuro

➤ Un settore che ha forti contaminazioni con il turismo, la cultura, l'arte, l'artigianato e l'agricoltura

Alberto Lavazza, Riccardo e Andrea Illy, Enrico Zoppas, Siro e Federico Lionello, Vittore e Alberto Beretta, Umberto Dalla Porta e tanti altri. Per la distribuzione, Turiddu Campaini, Gabriele Galateri, Marco Brunelli, Arturo Bastianello, Renzo Rosso, Oscar Farinetti, Maura Latini e Marco Pedroni, Francesco Pugliese, Alessandro Revello, Marcello Cestaro e molti altri. Per la ristorazione, Gianmario Tondato e Andrea Cipolloni, Marco Minella e Antonella Pa-

squariello, Lucio Rossetto, Andrea Guerra, Marco Di Giusto, Franco Manna, per citarne alcuni. Infine, Vincenzo Gesmundo che, da cardinal Richelieu qual è, tira le fila dietro le quinte dello spettacolo agroalimentare che va in scena ogni giorno. Vincenzo Tassinari, ex Presidente di Coop Italia, oggi a capo di Tenute del Cerro del gruppo Unipol afferma: "Tu, Paolo, sei come Elsa Maxwell, la giornalista americana che fece tremare Hollywood con i suoi articoli". Troppo buono. Cerchiamo solo di fare bene il nostro mestiere con una squadra composta da un centinaio di persone, motivate e appassionate. Inizia ora un viaggio in Italia incontrando quasi 400 industrie di marca e i principali retailer che abbiamo conosciuto, presentando strategie, risultati e obiettivi. Alla fine abbiamo costruito una classifica esclusiva: chi sono i primi 50 retailer del mondo con i fatturati 2020, le vendite per metro quadro e quanti sono i punti vendita. Complimenti a Conad e a Coop per essere entrati in questa classifica. Inizia ora il nostro viaggio, partendo dal Piemonte per arrivare fino in Sardegna. ■

© Riproduzione Riservata

COVER STORY

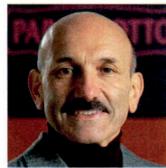
la leadership in Italia e proietta il brand su molti mercati internazionali.

Parmacotto è stata fondata da Marco Rosi nel 1978. Il salumificio ha uno stabilimento a San Vitale Baganza e a Marano nei pressi di Parma. Nel 2014 è avviata la procedura di concordato in continuità e all'atto dell'omologazione la società è acquistata da Giovanni Zaccanti, imprenditore bolognese che ricopre il ruolo di Presidente. Come AD viene confermato **Andrea Schivazappa**, il quale concluderà con successo il concordato con due anni di anticipo. "Abbiamo poi acquisito F.Ili Boschi e aperto un nuovo stabilimento negli Usa. Nel 2020 il fatturato è stato di 100 milioni di euro e puntiamo a 120 milioni nel 2021 e 140 milioni nel 2022" precisa Schivazappa. Direttore marketing è Gaia Gualerzi.

Altre aziende di marca in Emilia-Romagna: **Acetaia San Giacomo, Acetum, Alcar Uno, Andalini, Apofruit, Apo Conerpo, Bellei, Bertinelli, Bia, Caviro, Cazzola e Fiorini, Conapi, Dalter, Deco, Fruttage, Del Duca, Greci, Delicium Rizzoli, Fabbri, Foodlab, Food**



Illustrazione vintage del brand Cirio



Andrea Schivazappa
PARMACOTTO



Pier Paolo Rosetti
CONSERVE ITALIA

Valley, Fugar, Galloni, Gesco Amadori, Giv, Grissin Bon, Ipam, Italpizza, Italia Zuccheri, Lesaffre, Majani, Martini, Mielizia, Molino Della Giovanna, Monari Federzoni, New Factor, Newlat, Nostromo Consorcio, Nuova Castelli, Olitalia, Orogel, Parmalat, Pizzoli, Pucci, Puratos, Regnoli, Rizzoli Emanuelli, Rodolfi, Rolli, Ruliano, Sarchio, Segafredo Zanetti, S.Ilaro, Spadoni, Terre Ducale, Unigrà, Valcolatte, Zarotti. ■

© Riproduzione Riservata

Conserve Italia, il marketing valorizza il prodotto nazionale

A San Lazzaro di Savena, a due passi da Bologna, troviamo **Conserve Italia**, la cooperativa leader in Europa nelle conserve ortofruttilicole, ricavate dai prodotti agricoli dei soci. Una filiera e brand che rappresentano per il consumatore garanzia di qualità e sicurezza alimentare. L'obiettivo è di continuare a crescere in Italia e in Europa, incrementando il fatturato passato dai 12 milioni di euro del 1979 ai circa 900 nel 2020 a livello di gruppo. L'integrazione a livello produttivo e commerciale ha permesso di realizzare una rete europea di aziende, fra loro collegate, che si muovono sul mercato come un solo gruppo e secondo un'unica strategia. L'obiettivo è di valorizzare i derivati della frutta, del pomodoro e dei vegetali investendo su questi brand: Valfrutta, Cirio, Yoga, Derby Blue, Jolly Colombani e Juver. Grazie all'aver investito su questa politica di marketing Conserve Italia ha conquistato importanti quote di mercato sia nel retail che nell'HoReCa sia nel vending. Quattro di questi brand - Cirio, Yoga, Jolly e Derby - sono di recente stati iscritti nel Registro dei Marchi storici istituito dal Mise. La cooperativa trasforma ogni anno

circa 550mila tonnellate di materie prime, rappresentate da frutta, pomodoro e vegetali coltivati su 20mila ettari di coltivazioni specializzate, che vengono trasformate in 11 stabilimenti in Italia, Francia e Spagna. I prodotti finiti, pari a circa un milione di tonnellate, vengono commercializzati per il 54% in Italia e per il restante 46% in Europa e nel mondo, per un totale di 80 Paesi. Le vendite di succhi e bevande a base frutta coprono il 40% del fatturato, seguite dalle conserve di pomodoro con il 26%, dalle conserve vegetali con il 24% e dalla frutta allo sciroppo con il 6 per cento. Gli altri prodotti, come le confetture e i piatti pronti vegetali, incidono per il 4 per cento. **Conserve Italia ha investito in una politica di marca e le vendite dei brand dell'azienda coprono oggi circa il 68% del fatturato**, seguite dalle pi e dai prodotti destinati agli scambi industriali. Grazie a rapporti consolidati con tutte le maggiori catene della moderna distribuzione, con le quali Conserve Italia sviluppa circa il 65% del proprio giro d'affari. Pier Paolo Rosetti gestisce Conserve Italia con una squadra di manager di provata esperienza.



RISORSE UMANE - Profili e carriere

a cura della Redazione

PM-INTERNATIONAL: VENDITE A MOSETTI

PM-International Italia, multinazionale che opera nel settore dell'integrazione e della cosmetica, vede il rafforzamento dell'area marketing e vendite con l'arrivo di **Stefano Mosetti**, nominato sales director, ruolo chiamato a svolgere in condivisione con **Bernhard Schöpf**, che guida la crescita del business da oltre 14 anni.

La nomina del manager triestino, laureato in Scienze della comunicazione e giornalista pubblicitario, con una lunga esperienza nel marketing e nella gestione di reti commerciali iniziata nel 1998 in **Procter & Gamble**, si inquadra in un piano di sviluppo aziendale tra i cui obiettivi rientra il consolidamento del brand sul mercato.

MINICONF RINFORZA IL TEAM CON COPPARI

Claudia Coppari ha assunto la carica di merchandiser and design director di **Miniconf**, l'azienda italiana leader dell'abbigliamento junior con i marchi **iDO**, **Sarabanda**, **Minibanda** e **Dodipetto**, una nomina che prevede l'attività di supervisione delle collezioni di tutti i brand in modo da garantire la coerenza all'interno del portfolio e la capacità di cogliere e interpretare i trend di mercato in rapporto a una crescita anche sul piano internazionale.

Per questo l'azienda ha affidato l'incarico a una figura che vanta un'esperienza ventennale nel ruolo a livello global ricoperto in precedenza in **Gucci** e **Roberto Cavalli** e che ora, nella sua nuova posizione, riporta direttamente a **Simona Luraghi**, managing director Miniconf.

FAMULARI NUOVO CMO DI GRUPPO FINI

Gruppo Fini ha nominato nuovo chief marketing officer **Luigi Famulari**, affidando questo ruolo strategico, a riporto diretto con il ceo **Giovanni Fazio**, a un manager che porta in dote un'esperienza pluriennale nel mondo del food a livello nazionale e internazionale, avendo gestito primari brand leader ricoprendo incarichi di altissima responsabilità

con risultati di assoluto rilievo.

«Sono felice e orgoglioso di entrare a far parte del Gruppo Fini e poter contribuire ad un progetto ambizioso portato avanti dalla controllante **#Holding Carisma** per offrire ai consumatori prodotti di altissima qualità con uno spirito fortemente innovato ed in uno scenario fortemente modificato dall'impatto della pandemia covid», ha dichiarato **Famulari**.

JUST EAT: BUSINESS DELIVERY A BERTARINI

Il leader delle consegne food a domicilio **Just Eat** ha nominato **Davide Bertarini** responsabile del business delivery in Italia, ruolo che lo impegna, a capo di uno staff di 150 professionisti, a occuparsi dell'implementazione del nuovo modello di business con i rider assunti come lavoratori subordinati e della struttura organizzativa dedicata con competenze ed expertise a supporto dello sviluppo e della crescita della piattaforma.

L'obiettivo è quello di estendere il servizio a un numero sempre maggiore di città arrivando a 23 in totale nel 2021 garantendo migliori condizioni di lavoro agli oltre 4.000 "fattorini".

MUCCI DIRETTORE VENDITE ICAT FOOD

Icat Food ha affidato l'incarico di direttore vendite a **Fausto Mucci**, che, in questa posizione, va a riporto diretto con la proprietà e diventa responsabile per le nuove strategie commerciali nei diversi canali in cui l'azienda è presente a livello nazionale e internazionale come specialista dei prodotti ittici.

Ligure, 52enne, con una laurea in Economia Aziendale all'Università di Pisa e un Master europeo in Logistica Distributiva, è un manager che, dopo prime attività consulenziali per **CPC Italia** (attuale **Unilever Bestfood**) ha iniziato la carriera in ambito retail in **Coop Italia** nel 1994 per approdare all'industria nel 2007 come national account manager Gdo per **Novi Elah Dufour** e quindi, nello stesso ruolo, in **Zuegg** dove ha assunto crescenti responsabilità.

PÖRSCHKE P3 LOGISTIC PARKS

Specialista nella gestione e sviluppo di immobili logistici a livello europeo, **P3 Logistic Parks** ha affidato l'incarico di ceo a **Frank Pörschke**, subentrato a **Tim Beaudin** che ha ricoperto la carica dal 2019, dopo essere stato precedentemente presidente del consiglio di amministrazione, e l'ha lasciato in seguito a un passaggio di consegne pianificato a livello aziendale.

A prendere il posto di quest'ultimo è una figura che attualmente ricopre diverse posizioni nei cda di società di investimento immobiliare e gestione fondi e i cui precedenti ruoli includono quelli di presidente dei mercati EMEA in **JLL**, ceo di **Eurohypo** e ceo di **Commerz Real**, con un vasto background nel settore immobiliare, nelle acquisizioni e nei finanziamenti.

LIMETTI ALL'ECSP PER IL CNCC

Si rafforza la rappresentanza del **Consiglio Nazionale dei Centri Commerciali (CNCC)** all'interno dell'**European Council of Shopping Places (ECSP)** con la nomina nell'executive board di **Roberto Limetti** (managing director di **Pradera**) ufficializzata in occasione della prima assemblea annuale dell'associazione europea con sede a Bruxelles. Questa nomina si aggiunge a quella di **Claudio Albertini** (amministratore delegato di **Igd Siig**), già membro del Nomination Committee dell'ECSP, e consente ai rappresentanti del CNCC di partecipare e supervisionare alle varie commissioni di studio su aree e attività strategiche per il settore.

IGD SIQ: SAONCELLA PRESIDENTE DEL CDA

Rossella Saoncella è il nuovo presidente del cda di **Igd Siig Spa** che l'ha nominata dopo il rinnovo delle cariche da parte dell'assemblea ordinaria degli azionisti confermando **Claudio Albertini** amministratore delegato e nominando in qualità di vice presidente il consigliere **Stefano Dall'Ara**.

Il cda ha attribuito all'ad deleghe analoghe a quelle assegnate nel precedente mandato.

RETAIL & INDUSTRIA



Interrotto un lungo periodo di affermazioni costanti. Ma non tutti i segmenti hanno perso gradimento

Alessandra Bonaccorsi
[@AlessandraBonac](https://twitter.com/AlessandraBonac)

L'industria cerca il filo perduto nel ready-to-eat

Cosa è successo, invece, nel mondo dei fornitori? Il mercato dei **piatti pronti freschi** ha visto una forte crescita negli ultimi anni con un trend positivo a valore anche del +14% nel 2019. L'emergenza sanitaria ed il conseguente cambiamento di abitudini dei consumatori **ha duramente colpito la categoria**. Complessivamente nel 2020 si interrompe il trend di cre-

scita chiudendo con un -1% a valore. "Ci sono state per fortuna alcune eccezioni all'interno del comparto: un esempio è la linea di risotti pronti freschi **Viva la Mamma Beretta** che hanno continuato a crescere in valore e volume anche nelle avverse condizioni del 2020. -afferma **Emanuele Galliano, senior brand manager Viva La mamma Beretta-**. Il 2021 mostra una lenta e costan-

te ripresa dei consumi: i primi 3 mesi dell'anno, infatti, hanno un trend di crescita del +7,1%, grazie al graduale tentativo di ritorno alla normalità (dati Iri)". L'azienda conta nel comparto **oltre 50 item tra il brand Viva la Mamma Beretta e Vogliazzi** che si dividono in diversi segmenti come: Pasta e Risotti in diversi formati, primi piatti da forno che spaziano dalle classi-

che lasagne e cannelloni ai pizzoccheri e crespelle, referenze di insalate con mix di cereali, verdure e pesce o carne, fino ai secondi piatti esposti nello scaffale refrigerato del libero servizio dedicato ai ready meals o vicino all'ortofrutta o in gastronomia take away. In occasione delle attività promozionali, il prodotto poi può essere inserito all'interno di vasche refrige-

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

RETAIL & INDUSTRIA



VALÉRIE HOFF
MKTG + COMUNICAZIONE
DI LA LINEA VERDE



SIMONE ZERBINATI
GM DI ZERBINATI



SABRINA PERTOT
RESP. MKTG DI REGNOLI

rate attraverso extra esposizioni che ne massimizzano la visibilità. “Le promozioni che vengono utilizzate maggiormente per **Piatti Freschi Italia** all’interno del comparto sono legate al taglio prezzo con evidenziazione sui volantini della distribuzione” conclude Galliano.

Emme Gel società del gruppo Martelli Group, attiva sia nella distribuzione moderna che nel canale horeca, specializzata nella distribuzione e nel commercio di prodotti surgelati sia naturali che ricettati, nel 2020 ha sviluppato il suo fatturato per il 92% nella grande distribuzione con una crescita del +32% come volume di affari, nonostante una flessione fisiologica del comparto horeca. “Il primo trimestre del 2021 è confortante -spiega **Marco Martelli**, **ceo di Emme Gel-** perché registriamo una crescita generale dell’84% partendo da un fatturato consolidato di 40 milioni di euro. Il comparto dei piatti pronti continua a crescere”.

La società sta avviando un importante processo di internazionalizzazione. Produce 115 referenze tra marchi propri (**Meno30**, **Emme Gel** e **Ice Class**) e private label, un settore quest’ultimo in forte incremento. **Le novità in casa Emme Gel riguardano soprattutto il packaging** rinnovato in termini di sostenibilità. “Abbiamo proposto la confezione in carta per i filetti al naturale -ag-

L’ITTICO RESTA CENTRALE PER VIS

Con il marchio Vis, nell’ambito dell’ittico (che resta il core business d’impresa), è stata lanciata la linea **Burger Gourmet**, formata da prodotti ricchi di proteine in assenza di additivi. Con il marchio **Salmon Club** viene proposta l’**insalata di mare e legumi** e il **Salmone alla pugliese**. Attualmente il fatturato è realizzato in Italia. Per l’internazionalizzazione si punta a una presenza continuativa e importante nel mercato degli Stati Uniti.

giunge Martelli-. Si tratta di confezioni completamente riciclabili e smaltibili nella specifica raccolta differenziata”. Zuppe, burger vegetali e prodotti da cuocere sono **i segmenti in cui Zerbinati si sta affermando** anche in queste settimane, con incrementi distributivi e di quote di mercato. In base all’elaborazione da parte dell’azienda dei dati Nielsen aggiornati al 27/12/20, nelle zuppe monoporzionamento l’azienda detiene ora una quota del 22,5% del mercato ed è la marca più distribuita con 27 punti di ponderata. È inoltre la prima marca di mercato con il 20% di quota e 20 punti di distribuzio-

ne ponderata nel segmento delle zuppe fresche biologiche, il cui valore si aggira intorno ai 10 milioni di euro.

Nel segmento dei burger vegetali, che chiude l’anno con un +6,8% a valore raggiungendo i 50,4 milioni di euro, Zerbinati è primo brand per crescita con un +22%. “Guardando al futuro possiamo essere fiduciosi, almeno per quanto concerne il mercato delle zuppe -commenta **Simone Zerbinati, general manager dell’azienda-**. Qui il livello di servizio è stato riconosciuto anche nei mesi più complicati”. Certamente è stata di aiuto la durabilità maggiore di tale segmento, che ha gli ha permesso di assecondare la voglia di shopping più rarefatta da parte della clientela retail più prudente. Non così è successo in tutti i microsegmenti della IV gamma. “Il gioco delle shelf life dovrebbe in ultima analisi favorire la crescita dei prodotti di marca dell’industria visto che la mdd maggiormente vive di volumi e di rotazioni veloci” aggiunge Zerbinati. Di fronte a nuove abitudini di consumo **La Linea Verde ha assecondato il ritorno delle famiglie** attorno al tavolo per esempio in pausa pranzo con un intervento specifico sui formati. “Il lancio delle buste e dei formati famiglia -spiega **Valérie Hoff, direttrice marketing e comunicazione** dell’azienda di Manerbio (Bs)- asseconda una differente domanda di quantità. In collabo-

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

RETAIL & INDUSTRIA

ITTICA DA 4 GENERAZIONI

I fratelli Nai sono la quarta generazione della famiglia impegnata nel settore dai primi del Novecento. Tutto è iniziato con la vendita porta a porta di pesce fresco e poi passare al dettaglio e quindi all'industria. L'azienda ha fatturato nel 2020 23 milioni di euro.

PROSPETTIVE ROSEE

I dati relativi ai consumi nei primi mesi del 2021 sono promettenti per Beretta. "È evidente che i consumatori, pur con le precauzioni e i limiti del caso, stanno tornando ad alcune abitudini pre-pandemia", afferma Galliano. "Queste ultime implicano molte scelte che, nel campo alimentare, portano a consumare piatti pronti come una soluzione comoda ed efficiente. Prevediamo quindi che i piatti pronti, nel 2021, torneranno ad essere un elemento facilitatore della vita di tutti i giorni, un alleato affidabile per risparmiare tempo in cucina e impiegarlo anche altrove nelle attività quotidiane".

razione con la blogger **Sonia Peronaci** abbiamo poi proposto delle ricette per quattro persone utilizzando come base le nostre zuppe fresche da due porzioni. Nel media mix 2020 questo investimento in influencer marketing ci ha consentito di raggiungere un milione di utenti".

D'Amico interviene sul look dei Funghi Trifolati Logrò puntando a una maggiore visibilità a scaffale. Sono prodotti ready to eat ideali come contorno caldo o freddo, un piatto pronto utile anche per arricchire e rendere speciali primi piatti, risotti, pizze e bruschette. La linea è composta da sette diverse ricette, disponibili nel formato 180g con un colore specifico per ogni tipologia così da facilitarne la corretta individuazione. I funghi vengono saltati in padella, come da ricetta tradizionale, permettendo così di preservare e garantire la genuinità, il sapore delicato e intenso della materia prima.

Deligusti è un'azienda specializzata in prodotti ittici-marinati, ma anche prodotti di terra e vanta una vocazione per il canale della grande distribuzione. La sua presenza in assortimento si basa in prevalenza sulle insalate di mare, alici marinate, ricette a base di polpo, mazzancolle e carpacci di salmone, tonno e pesce spada tutti di pronto consumo. In realtà si tratta di un portfolio caratterizzato da



MARCO MARTELLI
CEO DI EMME GEL

grande flessibilità che permette al fornitore di servire i singoli punti di vendita con una destinazione d'uso in ben tre reparti: libero servizio, gastronomia e pescheria. **La capacità produttiva supera i 55mila pezzi al giorno**, le linee produttive automatiche di ultima generazione sono 8. Deligusti Eco Friendly è un progetto che risponde alle nuove esigenze di sostenibilità d'impresa. Nato dalla volontà di investire in quella direzione, ha portato allo sviluppo di un nuovo pack per i prodotti ittici della casa. Il risultato è una riduzione dell'utilizzo della plastica del 70% rispetto al confezionamento tradizionale. La produzione e commercializzazione di pappe fresche e frozen biologiche pronte da mangiare

dedicate ai bimbi dai 4 ai 36 mesi lanciate dalla start up **Mamma M'Ama** sono di recente approdate in **Vis Industrie Alimentari**. L'azienda italiana è riferimento nel mercato del frozen. L'acquisizione è un'operazione tutta italiana che va a integrare il catalogo di **Vis Industrie Alimentari nell'ambito del baby food**. Di recentemente ha inserito a catalogo la Linea Benessere, caratterizzata da ricette equilibrate, curate nella formulazione per una corretta e comoda alimentazione anche fuori casa. A livello aziendale benessere significa estensione del concetto all'ambiente, con la scelta di materiali riciclabili e compostabili per confezionare i prodotti. **Cesare Regnoli & Figlio è partner di numerosi retailer**. E l'orientamento è rivolto sempre di più verso prodotti ad alto contenuto di servizio, come i ready to eat. L'azienda opera nel libero servizio e nel banco assistito con **il marchio di proprietà Medusa**, cui affianca importanti incarichi da copacker. Con il mondo gdo l'impresa ha creato rapporti duraturi e di reciproca fiducia" spiega **Sabrina Perrot, responsabile marketing**, grazie anche a rigorosi test di laboratorio interni ed esterni. Fattura circa 50 milioni di euro e lavora quasi 5 mila tonnellate di materia prima ittica ogni anno. L'offerta è focalizzata principalmente nel comparto degli antipasti di pesce, con

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

RETAIL & INDUSTRIA



★ **Le zuppe si sono confermate opzione di punta anche in periodo di crisi sanitaria**

★ **I progetti di sostenibilità avviati per tempo hanno trovato conferme nel 2020**



un assortimento molto variegato sia per formato che per materia prima impiegata. **Il pronto al consumo si articola in diverse referenze:** confezionata nell'innovativo pack skin, si connota, anche per le proprietà nutrizionali delle ricette. L'allargamento assortimentale prosegue nell'ambito della gastronomia calda con l'offerta calda & gustosa sia per l'isola della gastronomia take away sia per il banco assistito. Le referenze sono confezionate in vaschette in carta 100% riciclabile e adatta per l'uso nel forno tradizionale. Nella lavorazione dell'ittico si seguono due strade ben distinte: o quella del fresco o quella del surgelato. **La famiglia Nai, da vera specialista, ha scelto di percorrere entrambe** e oggi i due fratelli Diego e Mirco, entrambi soci, presidiano, a complemento, anche la gastronomia ittica. È stato lanciato il marchio **Marinai**, un marchio premium per i prodotti a elevato valore aggiunto e contenuto di servizio. Recentemente, per consolidare il posizionamento in gdo, **Nai ha ottenuto anche la certificazione IFS Food**, con la quale fornisce una ulteriore garanzia di qualità ai propri prodotti. "Oggi nel nostro stabilimento vantiamo la lavorazione ittica, la lavorazione della linea **Cinque Stelle Mare, Marinai** e il centro cottura per la preparazione dei piatti pronti della gastrono-

mia ittica cotta rivolta sia alle pescherie che alla gdo, banco e libero servizio". Tipicamente la gastronomia ittica subisce molto la tradizione regionale, in merito alle ricette: l'azienda punta a sviluppare una gamma con ricette complete per tutte le regioni. Cuore della gamma saranno piatti da tutti conosciuti, come l'insalata di mare o la paella, a cui si aggiungeranno piatti più di nicchia. **Gruppo Fini** consolida la sua presenza nel comparto con **Paf, prima linea di pasta fresca ripiena pronta in soli 2 minuti**. Il brand viene abbinato infatti a un'innovativa linea di pasta fresca ripiena, ottenuta da farine nazionali e con il 30% di uova da galline allevate a terra. Praticità nella preparazione e velocità di cottura costituiscono l'aggancio a un target giovane che vuole mettersi a tavola rapidamente, con tortellini e ravioli veloci. Il servizio temporale si basa sulla proposta di cottura diretta in padella con il sugo. In questo modo è possibile portare in tavola un piatto di pasta ripiena pronto in pochi istanti, bypassando tutti gli altri passaggi. **Nuovo è il modo di comunicare e di interagire con il consumatore**. Con l'emergenza sanitaria diversi nuovi target di consumatori si sono cimentati ai fornelli proprio in questo periodo, sempre più spesso aiutandosi con internet, che abbonda di tutorial, video-ricette e solu-

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

RETAIL & INDUSTRIA

ARRIVA IL MOMENTO DI FARE TV

In una logica di allargamento del target dei destinatari pubblicitari, nel 2021 **La Linea Verde ha scelto di concentrare gli investimenti televisivi sulle reti Rai**. “In controtendenza rispetto al mercato, tutti i prodotti più complicati da preparare a casa hanno tenuto o performato bene, quindi nei prossimi mesi spingeremo sulle zuppe gourmet, come **la linea Gusto d'Oriente o la Vellutata Aromatica**, e stiamo riflettendo di applicare lo stesso principio anche ai piatti unici per una minore replicabilità domestica e per differenziarci dall'offerta della mdd”.



★ **Classici, tradizionali, esotici: l'impulso deriva da assortimenti variegati**



zioni online. **Paf riporta sul pack un QRCode**, attraverso il quale accedere a una vera e propria digital kitchen del brand: un portale con ricette dedicate, realizzate in collaborazione esclusiva con **Al.ta Cucina, la mediatech food company** con la più importante e attiva community di amanti del food in Italia: 4 milioni di follower e 1 miliardo di visualizzazioni. La risposta alle necessità e alle tendenze dei nuovi decisori d'acquisto: studenti, single, giovani coppie, donne e uomini con una vita dinamica, con un coinvolgimento costante.

Surgital ha debuttato nel mondo del retail sul finire del 2019 con il brand **Piacere Mio!**, una gamma di piatti pronti surgelati monoporzione. Dopo l'esordio con 6 referenze, a un anno dal debutto la prima extension con una referenza a base di pesce. Nel 2021 sono arrivati i sughi pronti. Le quattro referenze di sughi nascono dall'esperienza maturata nel food service, che coniuga ingredienti di qualità con la grande praticità d'uso. Soluzioni che si distinguono anche per versatilità, pensati per condire pasta e riso, ma prestandosi con disinvoltura all'accompagnamento di secondi piatti o come completamente di bruschette o aperitivi. L'allargamento si inserisce in un segmento dal forte potenziale: le analisi dei dati del 2019 rivelano che le vendite dei primi piatti pron-

ti sono aumentate a valore del 12,4% (**dati Nielsen 2019 vs 2018**) e confermano come nel 2020 il consumatore finale abbia attribuito al buon cibo una duplice valenza, da una parte mezzo di autogratificazione, dall'altra elemento dal potere rassicurante.

I surgelati come sinonimo di comodità e sostenibilità, ma anche nuova soluzione per soddisfare il desiderio di ritagliarsi anche a casa piacevoli momenti di condivisione, come l'aperitivo in casa, nato proprio con l'emergenza sanitaria. La valenza di spinta del comparto sottozero in termini di immediatezza di servizio è sicuramente amplificata negli ultimi due semestri dal fattore stoccaggio e durabilità. **Non manca di cavalcane l'onda Soavegel**, storico produttore di soluzioni pronte al consumo surgelate. Gli ultimi mesi sono stati sicuramente complicati e si sono ridotte drasticamente le possibilità di incontro e socializzazione. Partendo da questi presupposti anche la narrazione televisiva dell'azienda pugliese ha sottolineato la possibilità di rievocare in casa la spensieratezza di un incontro tra amici. **Al centro dell'investimento Happy Mix**, una confezione al cui interno sono presenti **4 differenti specialità gastronomiche firmate Soavegel** (Panzerottini, Mozzarella in carrozza, Olive all'Ascolana e Tortino di patate).

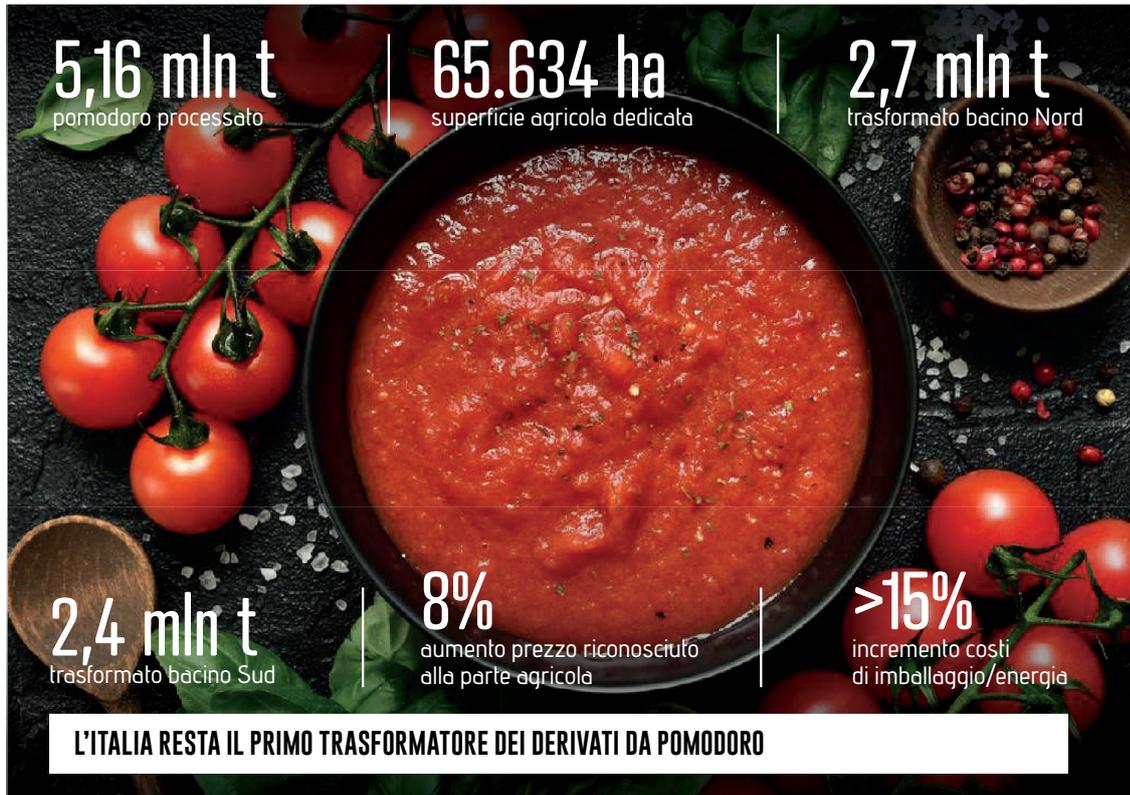
La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

11/05/2021
Pag. 128 N.8 - 7 maggio 2021

GDOWEEK

diffusione:20000

RETAIL & INDUSTRIA



L'industria del pomodoro valorizza la territorialità fra Nord e Sud

Polarizzazione: il consumatore si orienta tra prodotto premium e mdd, meno popolato diventa il mercato di mezzo

Claudio Troiani

Fulcro storico del comparto dei derivati di pomodoro in Italia è la regione **Campania**. Qui si concentrano 31 aziende sui 47 principali produttori italiani, che sviluppano circa il

50% del valore del settore, con un fatturato medio di **53 milioni di euro**. La posizione dell'**Emilia** emerge invece maggiormente a livello di concentrazione del fatturato prodotto, data la presen-

RETAIL & INDUSTRIA



FRANCESCO MUTTI
AD DI MUTTI



ALESSANDRO BOZZINI
RESP. MKTG E COMUNIC.
DI FORMEC BIFFI

za in questo territorio delle aziende di maggiore dimensione.

Focalizzando l'attenzione sull'evoluzione delle conserve rosse, **Daniele Malin, responsabile del coordinamento attività per la qualità di Conserve Italia**, permette che "Il mercato è condizionato dall'andamento delle campagne produttive e risente della stagionalità. In un settore caratterizzato da un'innovazione limitata, in linea generale la tendenza è verso la realizzazione di prodotti di servizio". I segmenti più performanti sono le passate e i sughi base pomodoro (che hanno un posizionamento di prezzo più elevato), mentre risultano in calo i pelati e **sta praticamente sparendo il concentrato**. Una linea di sviluppo che si sta affermando è altresì quella dei prodotti che utilizzano il pomodoro -che ha caratteristiche di maggior dolcezza- verso cui si sono orientate diverse aziende. Un altro item dinamico è quello delle **salse pronte**, segmento nel quale sono entrati player come **Barilla, Cirio e Mutti**.

Alessandro Bozzini, responsabile marketing e comunicazione di Formec Biffi osserva che "Per quanto riguarda i sughi rossi, con il brand **Biffi** abbiamo deciso di puntare sul mondo del fresco. Sull'onda del successo che stiamo avendo con la nostra linea di specialità di **Sughi Freschi** -su tutti ci-



**NUOVA
PASSATA BIO
VELLUTATA
DI POMODORO
GIALLO**

Alce Nero lancia la Passata vellutata di pomodoro giallo, 100% biologica e italiana, realizzata unicamente con pomodori della varietà Goldy, coltivati in Emilia Romagna, su terreni parzialmente salini, che godono della vicinanza del mare. La produzione asseconda la ciclicità stagionale e i naturali tempi di crescita e maturazione delle materie prime. Così i pomodori vengono raccolti solo nei mesi più caldi, luglio e agosto, e sono lavorati in modo da preservare sapori, profumi e proprietà nutrizionali. Dopo la selezione ed il lavaggio, i pomodori vengono triturati, passati e concentrati, senza l'aggiunta di additivi, né sale. Questa passata biologica presenta una consistenza ricca e cremosa, ottime proprietà organolettiche e un formato da 350 g, nel classico ed ecologico barattolo di vetro.

tiamo il sugo **Cacio e Pepe**, il nostro best seller nell'ultimo anno- abbiamo creato una linea multireferenziale di **Sughi Rossi semplici da banco frigo**, che attualmente sta incontrando i favori del pubblico. Tre le referenze attualmente in linea: Pomodoro e Basilico con pomodoro Ciliegino, Sugo all'Arrabbiata e Sugo alla Puttanesca; per la linea dei **sughi rossi freschi utilizziamo esclusivamente pomodoro 100% Italiano**, questo per dare continuità alla nostra politica di valorizzazione dell'ingredientistica del territorio Italiano; infatti in quasi tutte le ricette cerchiamo di impiegare materie prime nazionali e ove possibile dop. Il processo produttivo del fresco permette di mantenere al meglio le caratteristiche organolettiche di prodotto e ingredienti, contribuendo ad esaltarne il gusto".

Anche il brand **Piacere Mio di Surgital** cavalca la contingenza mirando a divenire una gamma completa di soluzioni gastronomiche per il consumatore domestico e ha intrapreso un percorso di estensione e diversificazione. Qui le **quattro referenze di sughi** (proposte nel reparto frozen) puntano a creare un segmento inesistente, una nuova categoria merceologica che vada a competere con la miriade di sughi pronti freschi o ambient, in buste da 300 g, all'interno delle quali i pezzi

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

11/05/2021
Pag. 128 N.8 - 7 maggio 2021

GDOWEEK

diffusione:20000

RETAIL & INDUSTRIA

**LA RICERCA QUALITÀ
DI LA TORRENTE**



La Torrente raggiunge una produzione complessiva di 55.000 tonnellate. E cura ogni dettaglio del processo che va dalla raccolta alla trasformazione. Tutta la materia prima impiegata proviene da aziende agricole controllate e monitorate attraverso una serie di attività svolte dal servizio agronomico interno. Il pomodoro arriva dalla Campania, dalla Puglia e dal Molise. È utilizzato per diverse produzioni diversificate: dai prodotti base alle tipicità (fra cui linea rossi, linea PomoBio, sughi e salse). Sul fronte del packaging, l'azienda prevede di ridurre l'utilizzo del termoretraibile sostituendolo con un materiale riciclabile.



GIUSEPPE TORRENTE
RESP. MKTG
DI LA TORRENTE

122 7 maggio 2021

sono disposti in pepite che consentono di scongelare solo la quantità desiderata.

La passata rappresenta la fetta maggiore del mercato per numero di pezzi ma non per redditività. In questo segmento i leader hanno sviluppato in particolare prodotti di maggior densità con maggior resa. Trasversalmente al mercato il biologico, che rappresenta circa il 15% del totale, ha avuto una crescita significativa negli anni scorsi, ma attualmente si è stabilizzato.

Se inizialmente il prodotto da agricoltura certificata riguardava soprattutto i prodotti di base, in seguito ha allargato la sua gamma, per esempio con i sughi realizzati con pomodori biologici. "Il prodotto bio presenta comunque per le aziende e sugli scaffali una miglior redditività tant'è che alcune aziende di trasformazione si sono focalizzate su questo segmento -ricorda Daniele Malin-. Sui prodotti di base la competizione di prezzo e la pressione promozionale continuano ad essere elevate. Sta acquisendo peso anche la mdd, grazie soprattutto alla differenziazione equilibrata dell'offerta sia nel bio sia nel prodotto convenzionale. Nelle conserve rosse Conserve Italia opera con i marchi Cirio, Valfrutta, Jolly-Colombani e con Santarosa gestita dalla rete commerciale di Conserve Italia".

Il mercato è cresciuto no-

tevolmente dall'inizio della pandemia. Con importanti implicazioni dal punto di vista organizzativo e produttivo. Come tiene a sottolineare Gruppo Fini, nel 2020 si sono registrati ottimi risultati in tutti i comparti di presenza, ben oltre la media del mercato. Per il brand Le Conserve della Nonna, in particolare, tra i fattori di crescita è da annoverare la conquista di nuovi clienti, in aree dove prima era presente solo in modo marginale. Tra le tipologie che stanno dando i risultati più soddisfacenti, il segmento delle passate è sicuramente quello che ha registrato le migliori performance. I prodotti di base, a costo più contenuto, semplici e versatili, sono stati oggetto di accaparramento nel primo periodo di lockdown, con un importante incremento di utilizzo legato al maggior tempo dedicato alla cucina casalinga. La situazione in essere, con l'azzeramento dei consumi fuori casa e il maggior tempo a disposizione ha riportato i consumatori ai fornelli. La grande distribuzione è il canale principale di acquisto, con buoni riscontri su piccole superfici, supermercati ma anche negozi di prossimità. Una situazione che si conferma anche in questa prima parte del 2021.

La massima disponibilità al servizio ha consentito a Fini di guadagnare qualche punto di quota e di migliorare la distribuzione, acqui-

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

RETAIL & INDUSTRIA

Il Sud in tavola con Valgrì

Valgrì porta sul mercato i prodotti tipici delle terre fertili del Sud Italia, dalle conserve di pomodoro e pomodorino, fino ad arrivare ai prodotti tipici campani. Si segnalano il pomodorino del Piennolo del Vesuvio dop, prodotto di tradizione prettamente partenopea con gestione di filiera, dalla scelta del seme alla coltivazione, all'interno dell'oasi del parco nazionale del Vesuvio. Attualmente è disponibile in formato conservato in latta o in vaso vetro al naturale, in acqua e sale, e a pacchette. Poi i pomodori Pelati S. Marzano dop e il pomodorino Giallo Campano: un prodotto dai sapori delicati e dolci. Valgrì storicamente lavora nella ristorazione (pizzerie) di tutta Italia, con le sue conserve di pomodoro in confezioni da 2,5 kg.

sendo nuovi clienti e nuovi consumatori, ampliando così la presenza sul mercato italiano e internazionale. In relazione alle attività svolte e in fase di sviluppo per **Le Conserve della Nonna** tutti i progetti sono concentrati nel rafforzare la percezione qualitativa differenziante del brand in base ai valori distintivi che il consumatore gli riconosce. Quindi: territorialità, filiera corta, basso impatto ambientale, oltre che elevata qualità del prodotto. Tutte le azioni di marketing sono **finalizzate all'essere maggiormente riconoscibili a scaffale**, comunicare il posizionamento premium e consolidare così la brand awareness. Nello specifico, per le passate, i progetti principali si focalizzano su una comunicazione differenziante in etichetta che punti sui plus unici e distintivi del prodotto e un'attività di comunicazione mirata sia al trade che al consumatore: selezione della materia prima, sostenibilità del processo produttivo ed elevata qualità.

La passata della casa è realizzata esclusivamente con varietà selezionate di **pomodoro coltivato in Emilia-Romagna**. Da oltre quarant'anni il brand si distingue per l'utilizzo di materie prime del territorio, raccolte nel momento migliore della maturazione e lavorate da fresco, per intercettare una qualità superiore. Nel 2020 si è voluto dare mag-

giore enfasi a questa caratteristica, evidenziando ancora di più in etichetta i plus di prodotto. È stato dato risalto alla provenienza regionale e all'uso di materia prima da filiera corta e controllata, **risultante di accordi diretti coi coltivatori e del basso impatto ambientale del prodotto**. Ne è scaturito il riconoscimento "Qualità Controllata" da parte della regione Emilia-Romagna. La passata Le Conserve del-

la Nonna è risultata fra l'altro la più apprezzata all'assaggio dei consumatori, tanto da aggiudicarsi anche nel 2021, come già nel 2020, il premio **Quality Award**.

Come conseguenza di un ormai lungo periodo di lockdown, la gestione delle riserve sarà cruciale per tenere sotto controllo prezzi e flussi di consegna. La sfida più grande del momento storico rimane soddisfare le richieste del mercato, **gestendo al meglio le scorte di prodotto** fra raccolto e campagna agricola successiva. Tutti i protagonisti sono chiamati a organizzare al meglio la pianificazione della nuova produzione. A maggior ragione per chi utilizza per scelta strategica pomodoro di provenienza territoriale selezionata. Un percorso tracciato in tutte le sue fasi e certificato dall'Organismo di controllo dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale incaricato dal Mipaaf è quello del **Pomodoro di Pachino**. Come spiega il **neoeletto presidente del consorzio Sebastiano Fortunato**, "L'obiettivo principale è la tutela dai tentativi di contraffazione commerciale, su scala nazionale e internazionale. Ogni passaggio della produzione deve essere rigorosamente tracciato: dai vivai alla serra, alle fasi di raccolta manuale e confezionamento, fino alla spedizione". Il più delle volte il prodotto è già destinato e venduto alle

SPECIALISTA DELLA MDD ALL'ESTERO



Casalasco è il primo gruppo italiano per la produzione e la trasformazione di pomodoro con 370 aziende agricole associate, 7 mila ettari coltivati e oltre 560 mila tonnellate di prodotto fresco trasformato proveniente dalla Pianura Padana. Buona parte dei ricavi sono sviluppati all'estero per conto terzi: l'attività di co-packer, per altri gruppi industriali e per la mdd, rimane il core business del consorzio che pure opera con i brand consolidati Pomì e De Rica.

RETAIL & INDUSTRIA



★ **Mutti ha ampliato la gamma puntando sulla territorialità con la linea Passate Regionali**



IL SAFETY DAY DI PRINCES I.A.

Princes Industrie Alimentari (PIA) è una società italiana **leader in Europa nella lavorazione del pomodoro**, costituita nel 2012 e con sede a Foggia. PIA impiega oltre 500 lavoratori durante tutto l'anno; il personale coinvolto nelle attività supera le 1.600 unità al culmine della campagna del pomodoro. **La società fa parte del gruppo internazionale Princes**, leader europeo nel settore del food&beverage. In Princes lavorano 7.000 persone **distribuite in 14 siti produttivi** distribuiti principalmente in Europa. A fine marzo Princes ha tenuto il **secondo "Safety Day" interamente virtuale**, dedicato a promuovere la cultura e le buone pratiche della sicurezza sul luogo di lavoro. Nel rispetto delle condizioni imposte dalla pandemia da Covid-19 e grazie al supporto delle tecnologie digitali, è stato possibile mantenere anche quest'anno un appuntamento nato per sensibilizzare tutti i dipendenti al rispetto delle regole e delle norme per proteggersi e proteggere i colleghi, durante le giornate lavorative.

piattaforme logistiche del gdo.

In quanto leader nel mercato dei derivati del pomodoro, **Mutti ha un ruolo fondamentale** nel sostenerlo attraverso il lancio di nuovi prodotti. È in questa visione che si inseriscono il lancio della **Polpa Datterini** nel 2019 e quello delle **Passate Regionali** nel 2020, che hanno permesso di ampliare l'offerta nei due principali segmenti del mercato. Con le Passate Regionali, viene proposto **un nuovo e distintivo concetto di territorialità** dalla Piana di Catania, alla Capitanata (nella Puglia settentrionale), alle campagne parmensi, ai piedi delle colline. Il 2020 ha ulteriormente accelerato il continuo processo di crescita dell'impresa, che negli ultimi 15 anni ha quintuplicato il proprio fatturato, arrivando a sfiorare i 400 mln di euro. Il 2021 vedrà anche l'ulteriore consolidamento della **Passata sul Campo**, lanciata a fine dello scorso anno. Si tratta dell'ormai nota passata a "metro zero": un prodotto Mutti altamente innovativo. Grazie a un macchinario mobile, **InstaFactory**, portato direttamente in campo, **il prodotto viene raccolto e trasformato sul posto** per offrire la massima qualità organolettica. Al momento la Passata sul Campo Mutti è distribuita da **Eataly**.

Parlando centralità strategiche per il 2021, va segnalato il lavoro di reinterpretazione della categoria dei Pe-

sti con una linea di tre referenze intense nel gusto ma molto più leggere di quelle tradizionali (**con il 45% di grassi in meno** rispetto alla media dei pesti più venduti nel mercato) perché realizzati con pomodoro di **tre diverse varietà dal colore rosso, verde e arancione**, che consentono di limitare la presenza di olio e di offrire tre varianti di gusto e di tonalità. L'ultimissima novità di prodotto nel segmento dei Sughi è il **Sugo Semplice con pomodoro datterino**, nato dall'incontro tra la dolcezza dei pomodori datterini e il gusto della Polpa fine della casa. L'azienda parmense ha inoltre recentemente arricchito la gamma delle sue Salse Pronte con la **Salsa Pronta Pizzutello Mutti**.

Nel comparto dei derivati del pomodoro la tendenza più attuale è l'attenzione verso le ricette sempre più salutistiche, a ridotto contenuto di sale, free from e bio sottolinea **La Doria**, leader europeo nella produzione di pelati e polpa di pomodoro in mdd. Grande attenzione è rivolta all'utilizzo di materie prime selezionate, provenienti da agricoltura sostenibile, tracciata e certificata, punti cardine della produzione. La Doria nel 2019 ha ottenuto per il pomodoro la certificazione **Friend of The Earth** che garantisce al consumatore l'impegno verso le buone pratiche agricole.

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

SCATTI DI GUSTO

Home > Cibo > Migliore passata di pomodoro: 9 da comprare al Super dopo il caso...



Cibo

Migliore passata di pomodoro: 9 da comprare al Super dopo il caso Petti

Il caso dei prodotti Petti ha confuso i consumatori. Dopo il sequestro ci siamo chiesti: qual è la migliore passata di pomodoro da comprare nella grande distribuzione?

Di Nico Cristiani - 30 Aprile 2021

La vicenda Petti ci ha suggerito di tornare sulla **migliore passata di pomodoro**. Ma prima ricostruiamo cos'è successo nelle ultime ore.

Italian Food Spa, l'azienda livornese che commercializza i propri prodotti con la marca **Petti**, prova a difendersi.

Ha confuso i consumatori il **sequestro di 3.500 tonnellate di passata** etichettata come **"pomodoro 100% italiano"** e **"pomodoro 100% toscano"**, oltre a 977 tonnellate di **concentrato di pomodoro** proveniente da paesi extra UE.

Valore commerciale dei beni sequestrati nello stabilimento Petti di Venturina Terme circa **3 milioni di euro**.

L'accusa degli inquirenti, formalizzata come **frode in commercio** con 6 persone indagate, alcune delle quali sorprese in flagranza di reato, ha ricostruito il presunto illecito.

Nelle passate Petti, prima imbottigliate poi etichettate con il marchio 100% italiano o 100% toscano, sarebbero finiti pomodori esteri mescolati con quelli nazionali.

Petti si è giustificata spiegando in una comunicazione ufficiale che i prodotti posti sotto sequestro erano "confezionati per marchi terzi e destinati all'esportazione".

Ma il maxi-sequestro in un'azienda che ha costruito sull'identità nazionale dei prodotti la propria narrazione, ripropone il tema della spesa sicura e consapevole.

Le migliori passate di pomodoro secondo AltroConsumo e Il Salvagente



AltroConsumo, la principale associazione italiana di consumatori, nel test su **23 passate di pomodoro**, ha riconosciuto come migliori queste marche:

- *Le conserve della nonna*, 77 punti (qualità ottima), prezzo 1,56 euro;
- *Passata De Rica*, 68 punti (qualità buona), prezzo 0,93 euro;
- *Pomì passata classica*, 66 punti (qualità buona), prezzo 0,90 euro;
- *Star La Mia pummarò*, prezzo 0,93 euro;
- *Divella Delizie Campagnole*, prezzo 0,90 euro;
- *Mutti Passata*, prezzo 1,27 euro.

Queste, invece, le marche agli ultimi posti della classifica, definite da AltroConsumo di qualità media:

- *Delizie dal Sole Eurospin*, prezzo 0,49 euro;
- *Alce Nero bio*, prezzo 1,85 euro;
- *Libera Terra bio*, prezzo 1,99 euro;
- *Valfrutta bio*, prezzo 1,84 euro;
- *Agromonte*, prezzo 1,38 euro
- *Petti Superfine*, prezzo 1,44 euro.

(da notare l'ultimo posto di Petti).

Anche Il Salvagente realizza una **classifica delle migliori passate di pomodoro**. Dopo gli esami del 2020, la rivista leader nei test di laboratorio, ha elencato buoni e cattivi tra i produttori di passate di pomodoro. Queste le tre migliori:

- *Alce nero*
- *Coop origine*
- *Cuore mediterraneo (marchio della catena Todis)*

In fondo alla classifica si trovano invece:

- *Delizie del sole (Eurospin)*
- *Campo Largo (Lidl)*
- *Petti*

(Anche per Il Salvagente l'azienda livornese si trova all'ultimo posto).

Assemblando le due classifiche, a proposito delle migliori passate di pomodoro da comprare al supermercato, si ricava una lista di 9 marche.



Le 9 marche migliori da comprare al supermercato



1. *Le conserve della nonna*;
2. *Passata De Rica*;
3. *Pomi passata classica*;
4. *Star La Mia pummarò*;
5. *Divella Delizie Campagnole*;
6. *Mutti Passata*;
7. *Alce nero*;
8. *Coop origine*;
9. *Cuore mediterraneo (marchio della catena Todis)*.

Le migliori passate di pomodoro oltre la classifica di AltroConsumo

Nel frattempo, pochi giorni fa, anche la rivista tedesca Öko-Test, specializzata in test comparativi tra prodotti, ha messo a confronto **50 marche** di passata di pomodoro, molte delle quali italiane.

Ai primi due posti della classifica si trovano **Freshona Bio**, marchio della catena Lidl, e la passata **Pomito di Pomi**.

Tra le marche italiane che ben figurano nelle valutazioni della rivista tedesca ci sono anche **De Cecco bio**, **Mutti**, **Star la mia pummarò**, **Cirio Bio**, **La Selva** e **Natura Toscana e La Selva**.

Classificate solo agli ultimi posti le marche **CampoVerde Demeter** e **San Fabio**, marchio della catena **Penny**.

Come scegliere la passata di pomodoro al supermercato



Più corta è la lista degli ingredienti migliore è il prodotto comprato al supermercato. La regola vale anche per la passata di pomodoro. Vale la pena perdere qualche secondo per verificare cosa c'è dentro la confezione che stiamo per acquistare.

Dovrebbero esserci **soltanto sale e pomodoro**. Date la precedenza alle marche che si uniformano a questa buona pratica.

CUCINA

Passate di pomodoro, la lista delle marche 100% italiane

DA GIUSY P.
11 MAGGIO 2021

COMMENTI 0



In seguito al sequestro delle [passate di pomodoro Petti](#), accusate di non essere davvero realizzate con materia prima italiana, si è riaccesa l'attenzione sui prodotti del nostro paese e sull'importanza di prediligere il Made in Italy. Ma quali marche di passata usano davvero pomodori italiani?

Leggere le etichette è sempre importante anche quando acquistiamo una passata di pomodoro, soprattutto se ci teniamo che questa sia 100% italiana, ovvero non solo che sia prodotta e imbottigliata in Italia ma anche che utilizzi esclusivamente materia prima del nostro paese.

Ma come capire l'origine del pomodoro leggendo l'etichetta? Ve l'avevamo spiegato nel seguente articolo.

Leggi anche: [Passata di pomodoro: cosa cercare sull'etichetta per capirne l'origine](#)

Naturalmente, visto che il nostro paese è un grande produttore di pomodori, dovremmo sempre optare per l'acquisto di passate 100% italiane. Ma, lo specifichiamo subito, come consumatori dobbiamo fidarci di quanto riportato in etichetta dove è obbligatorio riportare l'origine del pomodoro, almeno fino a dicembre 2021 (Leggi anche: [Prorogato fino a dicembre 2021 l'obbligo di indicare in etichetta l'origine di pasta, riso e pomodoro](#))

Saranno solo i dovuti controlli, come è avvenuto nel caso dei prodotti Petti, a scoprire **eventuali frodi**. L'alternativa per essere davvero sicuri di quello che mangiamo è preparare la passata in casa con pomodori a km0 o meglio ancora coltivati nel nostro orto o acquistare prodotti artigianali realizzati dal nostro contadino di fiducia.

Detto questo, non sempre è possibile autoprodurre passate o acquistarle da filiera corta, vi presentiamo allora l'elenco delle marche più famose vendute in supermercati e discount che utilizzano pomodori italiani.

Al di là della Petti che, tra l'altro [si è difesa con una replica](#) sostenendo che il pomodoro sequestrato era destinato al mercato estero (e dunque non ci sarebbe frode), ci sono davvero tanti prodotti tra cui scegliere.



Menù [hide]

[1 L'elenco delle passate 100% italiane](#)

[2 Nota metodologica](#)

[2.1 Condividi:](#)

[2.2 Mi piace:](#)

L'elenco delle passate 100% italiane

- Passata Alce Nero Bio
- Passata Ca' dell'Orto – In's
- Passata di pomodoro bio In's
- Passata Conad
- Passata Coop origine
- Passata Viviverde Coop
- Passata Cirio
- Passata Cirio Bio
- Passata Classica De Cecco
- Passata Cuore Mediterraneo – Todis
- Passata Delizie dal Sole – Eurospin
- Passata di pomodoro De Rica
- Passata biologica Del Santo
- Esselunga Bio passata di pomodoro da agricoltura biologica
- Passata di pomodoro Freshona – Lidl
- Freshona Bio Organic – Lidl
- Passata di pomodoro La Selva
- Passata di pomodoro La Fiammante
- Passata di pomodoro Le Conserve della Nonna
- Passata di Pomodoro Siccagno Biologica – Libera Terra
- Passata di pomodoro Mutti
- Passata Di Pomodoro Natura Toscana Probios
- Passata di pomodoro Pomì
- Passata Rapunzel Bio
- Pomodorissimo la passata Santa Rosa
- La mia pummarò Star
- Passata di pomodoro di Puglia – Terre d'Italia Carrefour
- Passata Valfrutta
- Passata Valsana

Nota metodologica

Si specifica che l'elenco **non è assolutamente esaustivo** di tutte le passate vendute in Italia, ma sono state prese in considerazione le marche più diffuse nella grande distribuzione. Si tratta di una lista stilata controllando le etichette delle confezioni in cui, come già detto, i produttori sono obbligati a dichiarare la provenienza del pomodoro.



greenMe VIVERE ▾ MUOVERSI ▾ MANGIARE ▾ CONSUMARE ▾ ABITARE ▾ INFORMARSI ▾



MANGIARE ALTRI ALIMENTI

Passate di pomodoro, la lista delle marche 100% italiane

FRANCESCA BIAGIOLI 11 MAGGIO 2021

In seguito al sequestro delle **passate di pomodoro Petti**, accusate di non essere davvero realizzate con materia prima italiana, si è riaccesa l'attenzione sui prodotti del nostro paese e sull'importanza di prediligere il Made in Italy. Ma quali marche di passata usano davvero pomodori italiani?

Leggere le etichette è sempre importante anche quando acquistiamo una passata di pomodoro, soprattutto se ci teniamo che questa sia 100% italiana, ovvero non solo che sia prodotta e imbottigliata in Italia ma anche che utilizzi esclusivamente materia prima del nostro paese.

Ma come capire l'origine del pomodoro leggendo l'etichetta? Ve l'avevamo spiegato nel seguente articolo.

Leggi anche: [Passata di pomodoro: cosa cercare sull'etichetta per capirne l'origine](#)

Naturalmente, visto che il nostro paese è un grande produttore di pomodori, dovremmo sempre optare per l'acquisto di passate 100% italiane. Ma, lo specifichiamo subito, come consumatori dobbiamo fidarci di quanto riportato in etichetta dove è obbligatorio riportare l'origine del pomodoro, almeno fino a dicembre 2021 (**Leggi anche: [Prorogato fino a dicembre 2021 l'obbligo di indicare in etichetta l'origine di pasta, riso e pomodoro](#)**)

Saranno solo i dovuti controlli, come è avvenuto nel caso dei prodotti Petti, a scoprire **eventuali frodi**. L'alternativa per essere davvero sicuri di quello che mangiamo è preparare la passata in casa con pomodori a km0 o meglio ancora coltivati nel nostro orto o acquistare prodotti artigianali realizzati dal nostro contadino di fiducia.

Detto questo, non sempre è possibile autoprodurre passate o acquistarle da filiera corta, vi presentiamo allora l'elenco delle marche più famose vendute in supermercati e discount che utilizzano pomodori italiani.

Al di là della Petti che, tra l'altro **si è difesa con una replica** sostenendo che il pomodoro sequestrato era destinato al mercato estero (e dunque non ci sarebbe frode), ci sono davvero tanti prodotti tra cui scegliere.

L'elenco delle passate 100% italiane

- Passata Alce Nero Bio
- Passata Ca' dell'Orto – In's
- Passata di pomodoro bio In's
- Passata Conad
- Passata Coop origine
- Passata Viviverde Coop
- Passata Cirio
- Passata Cirio Bio
- Passata Classica De Cecco
- Passata Cuore Mediterraneo – Todis
- Passata Delizie dal Sole – Eurospin

- Passata di pomodoro De Rica
- Passata biologica Del Santo
- Esselunga Bio passata di pomodoro da agricoltura biologica
- Passata di pomodoro Freshona – Lidl
- Freshona Bio Organic – Lidl
- Passata di pomodoro La Selva
- Passata di pomodoro La Fiammante
- Passata di pomodoro Le Conserve della Nonna
- Passata di Pomodoro Siccagno Biologica – Libera Terra
- Passata di pomodoro Mutti
- Passata Di Pomodoro Natura Toscana Probius
- Passata di pomodoro Pomi
- Passata Rapunzel Bio
- Pomodorissimo la passata Santa Rosa
- La mia pummarò Star
- Passata di pomodoro di Puglia – Terre d'Italia Carrefour
- Passata Valfrutta
- Passata Valsana

Nota metodologica

Si specifica che l'elenco non è assolutamente esaustivo di tutte le passate vendute in Italia, ma sono state prese in considerazione le marche più diffuse nella grande distribuzione. Si tratta di una lista stilata controllando le etichette delle confezioni in cui, come già detto, i produttori sono obbligati a dichiarare la provenienza del pomodoro.

Leggi tutti i nostri approfondimenti sulla [passata di pomodoro](#).

13/05/2021 00:59
Sito Web

initalia.virgilio.it

Passate di pomodoro: l'elenco delle marche italiane al 100%

LINK: <https://initalia.virgilio.it/passate-pomodoro-italiane-elenco-47734>

Passate di pomodoro: l'elenco delle marche italiane al 100% Eccellenze Roma Italia Tra i temi caldi del momento c'è quello sulle passate di pomodoro 100% italiane: ecco un elenco di marchi che producono passata di pomodoro made in Italy Il made in Italy è un simbolo di eccellenza nel mondo, soprattutto quando si parla di cucina. E quali sono alcuni dei piatti più amati della tradizione culinaria italiana? Gli spaghetti al pomodoro e basilico, la pizza margherita e le bruschette che in comune hanno proprio il pomodoro. Tra i temi caldi del momento c'è quello della salsa di pomodoro rigorosamente made in Italy. Se si desidera acquistare solo salsa di pomodoro 100% italiana, evitando quindi i marchi che utilizzano pomodori non italiani, è importante leggere con molta attenzione le etichette, andando a scoprire la provenienza delle materie prime e gli stabilimenti dove viene prodotta e imbottigliata la passata. Come capire se una passata di pomodoro è 100% italiana Sembra una cosa banale ma saper leggere le

etichette dei prodotti potrebbe non essere così semplice; fino a dicembre 2021 i marchi sono obbligati per legge a dichiarare l'origine dei pomodori utilizzati per il prodotto. L'occhio vigile dello Stato tutelerà i consumatori da eventuali frodi. Un'altra ottima alternativa è sicuramente valutare i prodotti a KM0, ovvero supportare quelle realtà che danno vita ad una filiera corta e in cui è possibile scoprire provenienza e modalità di realizzazione. Nel prossimo paragrafo potrete scoprire un elenco di marchi che producono passate di pomodoro 100% italiana, stilato da 'GreenMe'. L'elenco delle passate di pomodoro 100% italiane Passata Alce Nero Bio Passata Ca' dell'Orto - In's Passata di pomodoro bio In's Passata Conad Passata Coop origine Passata Viviverde Coop Passata Cirio Passata Cirio Bio Passata Classica De Cecco Passata Cuore Mediterraneo - Todis Passata Delizie dal Sole - Eurospin Passata di pomodoro De Rica Passata biologica Del Santo Esselunga Bio passata di pomodoro da agricoltura biologica Passata di

pomodoro Freshona - Lidl Freshona Bio Organic - Lidl Passata di pomodoro La Selva Passata di pomodoro La Fiammante Passata di pomodoro Le Conserve della Nonna Passata di Pomodoro Siccagno Biologica - Libera Terra Passata di pomodoro Mutti Passata Di Pomodoro Natura Toscana Probios Passata di pomodoro Pomì Passata Rapunzel Bio Pomodorissimo la passata Santa Rosa La mia pummarò Star Passata di pomodoro di Puglia - Terre d'Italia Carrefour Passata Valfrutta Passata Valsana Si tratta di una selezione pensando a quelli più facili da reperire sul territorio, sicuramente non sono gli unici a produrre passate di pomodoro 100% italiane.

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

26/05/2021 00:36
Sito Web

foodcommunity.it

LINK: <https://foodcommunity.it/gruppo-fini-supply-chain-finance-credit-agricole/>


FOODCOMMUNITY

Mercoledì 26 Mag 2021

Food



Il Gruppo Fini aderisce alla piattaforma di supply chain finance Crédit Agricole Italia

Il gruppo, titolare dei marchi di pasta fresca ripiena Fini e PAF e di Le Conserve della Nonna, ottimizza la gestione del proprio capitale circolante.

Il **Gruppo Fini**, di proprietà di Holding Carisma, aderisce alla piattaforma di supply chain finance di **Crédit Agricole Italia**, attivando il servizio di dynamic discounting.

Il servizio permetterà al gruppo di efficientare la gestione del proprio capitale circolante e di offrire il pagamento anticipato delle fatture al proprio parco di oltre 200 fornitori, con sedi nel Nord Italia fra Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna e Veneto. Questi potranno di conseguenza ottenere liquidità in anticipo e a condizioni agevolate.

Crédit Agricole Italia e Gruppo Fini rimarcano in questo modo la loro attenzione per l'approccio di filiera, fondamentale per accelerare la ripresa economica attraverso il rafforzamento della connessione tra grandi imprese corporate e le pmi loro fornitrici, facilitando una gestione integrata e a 360 gradi di tutta la catena del valore.

Una visione in continuità con i valori delle due realtà. Il gruppo bancario, da sempre vicino ai territori e alle loro aziende, con lo sviluppo di soluzioni finanziarie digitali perfezionate per sostenere le filiere e i distretti territoriali del "made in Italy". Il gruppo alimentare, da sempre attento alla sostenibilità del proprio business con la scelta di materie prime del territorio e l'utilizzo di confezioni largamente riciclabili nonché una corretta gestione delle risorse e l'utilizzo di energia pulita.



EUROPEAN
FOOD
AGENCY

Non riceve alcun finanziamento pubblico
Direttore responsabile:
CLARA MOSCHINI



Accedi

Reimposta password

Home

Notizie

Video

Abbonamenti

Contattaci



Home ► Economia e finanza

Fini aderisce alla Supply Chain Finance di Crédit Agricole

Più efficienza per il capitale circolante e pagamento anticipato delle fatture fornitori

f Share

Twitter Tweet

in Share

WhatsApp Share

Email

Print



Il Gruppo Fini Spa, grande realtà produttiva italiana dell'alimentare con sede a Modena, di proprietà di Holding Carisma, titolare dei marchi di pasta fresca ripiena Fini e Paf nonché del brand Le Conserve della Nonna (sughi, condimenti e confetture), aderisce alla piattaforma di Supply Chain Finance di Crédit Agricole Italia, attivando il servizio di Dynamic Discounting. Il servizio permetterà al Gruppo di efficientare la gestione del proprio capitale circolante e di offrire il pagamento anticipato delle fatture al proprio parco di oltre 200 fornitori, con sedi nel Nord Italia fra Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna e Veneto. Questi potranno di conseguenza ottenere liquidità in anticipo e a condizioni agevolate.

Crédit Agricole Italia e Gruppo Fini rimarcano in questo modo la loro attenzione per l'approccio di Filiera, fondamentale per accelerare la ripresa economica attraverso il rafforzamento della connessione tra grandi imprese corporate e le PMI loro fornitrici, facilitando una gestione integrata ed a 360° di tutta la catena del valore.

red - 19113

Modena, MO, Italia, 26/05/2021 14:46
EFA News - European Food Agency

26/05/2021 00:39
Sito Web

financecommunity.it

LINK: <https://financecommunity.it/credit-agricole-italia-gruppo-fini-supply-chain-finance/>


FINANCECOMMUNITY

Mercoledì 26 Mag 2021



Finanziamenti Bancari



0 Comments Maggio 26, 2021

Crédit Agricole Italia, Gruppo Fini aderisce alla piattaforma di supply chain finance

Il gruppo, titolare dei marchi di pasta fresca ripiena Fini e PAF e di Le Conserve della Nonna, ottimizza la gestione del proprio capitale circolante.

Il **Gruppo Fini**, di proprietà di Holding Carisma, attivando il servizio di dynamic discounting della piattaforma di supply chain finance di **Crédit Agricole Italia**.

Il servizio permetterà al gruppo di efficientare la gestione del proprio capitale circolante e di offrire il pagamento anticipato delle fatture al proprio parco di oltre 200 fornitori, con sedi nel Nord Italia fra Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna e Veneto. Questi potranno di conseguenza ottenere liquidità in anticipo e a condizioni agevolate.

Crédit Agricole Italia e Gruppo Fini rimarcano in questo modo la loro attenzione per l'approccio di filiera, fondamentale per accelerare la ripresa economica attraverso il rafforzamento della connessione tra grandi imprese corporate e le pmi loro fornitrici, facilitando una gestione integrata e a 360 gradi di tutta la catena del valore.

Una visione in continuità con i valori delle due realtà. Il gruppo bancario, da sempre vicino ai territori e alle loro aziende, con lo sviluppo di soluzioni finanziarie digitali perfezionate per sostenere le filiere e i distretti territoriali del "made in Italy". Il gruppo alimentare, da sempre attento alla sostenibilità del proprio business con la scelta di materie prime del territorio e l'utilizzo di confezioni largamente riciclabili nonché una corretta gestione delle risorse e l'utilizzo di energia pulita.



26/05/2021 15:14
Sito Web

GAZZETTA DI PARMA

LINK: https://www.gazzettadiparma.it/economia/2021/05/26/news/il_gruppo_fini_di_modena_aderisce_alla_supply_chain_finance_di_cre_dit_agricole-5862...

f

NECROLOGI

RICEVI LE NEWS

ABBONATI

24

Login



GAZZETTA DI PARMA dal 1735



PARMA CITTÀ

FIDENZA

SALSO

IL MIO COMUNE

COSA FARE

IL PARMA

SPORT

ITALIA/MONDO

Sei in **ECONOMIA**

■ **GESTIONE LIQUIDITA'**

Il gruppo Fini di Modena aderisce alla "Supply Chain Finance" di Crédit Agricole

26 maggio 2021, 17:14



CRÉDIT AGRICOLE

f

Il Gruppo Fini Spa, grande realtà produttiva italiana dell'alimentare con sede a Modena, di proprietà di Holding Carisma, titolare dei marchi di pasta fresca ripiena Fini e PAF nonché del marchio Le Conserve della Nonna specializzato in sughi, condimenti e confetture, aderisce alla piattaforma di Supply Chain Finance di Crédit Agricole Italia, attivando il servizio di Dynamic Discounting.

Il servizio permetterà al Gruppo di efficientare la gestione del proprio capitale circolante e di offrire il pagamento anticipato delle fatture al proprio parco di oltre 200 fornitori, con sedi nel Nord Italia fra Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna e Veneto. Questi potranno di conseguenza ottenere liquidità in anticipo e a condizioni agevolate.

Crédit Agricole Italia: il Gruppo Fini aderisce alla piattaforma di Supply Chain Finance

Il Gruppo Alimentare ottimizza la gestione del proprio capitale circolante attivando il servizio di Dynamic Discounting.

Mercoledì, 26 Maggio 2021 11:38



Il Gruppo **Fini Spa**, grande realtà produttiva italiana dell'alimentare con sede a Modena, di proprietà di Holding Carisma, titolare dei marchi di pasta fresca ripiena Fini e PAF nonché del marchio Le Conserve della Nonna specializzato in sughi, condimenti e confetture, aderisce alla piattaforma di Supply Chain Finance di Crédit Agricole Italia, attivando il servizio di Dynamic Discounting.

Il servizio permetterà al Gruppo di efficientare la gestione del proprio capitale circolante e di offrire il pagamento anticipato delle fatture al proprio parco di oltre 200 fornitori, con sedi nel Nord Italia fra Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna e Veneto. Questi potranno di conseguenza ottenere liquidità in anticipo e a condizioni agevolate.

Crédit Agricole Italia e Gruppo Fini rimarcano in questo modo la loro **attenzione per l'approccio di Filiera**, fondamentale per accelerare la ripresa economica attraverso il rafforzamento della connessione tra grandi imprese corporate e le PMI loro fornitrici, facilitando una gestione integrata ed a 360° di tutta la catena del valore.

Una visione in continuità con i valori delle due realtà. Il Gruppo Bancario, da sempre vicino ai territori e alle loro aziende, con lo sviluppo di soluzioni finanziarie digitali perfezionate per sostenere le filiere e i distretti territoriali del "Made in Italy".

Il Gruppo Alimentare, da sempre attento alla sostenibilità del proprio business con la scelta di materie prime del territorio FI e l'utilizzo di confezioni largamente riciclabili nonché una corretta gestione delle risorse e l'utilizzo di energia pulita.

quibrescia.it
dal 1999 il primo quotidiano online di Brescia e Provincia

Il gruppo Fini spa nella piattaforma di Supply Chain Finance di Crédit Agricole Italia

di Redazione - 26 Maggio 2021 - 12:50

Commenta Stampa Invia notizia 1 min

[Più informazioni su](#)

[crédit agricole italia](#)



(red.) Il **Gruppo Fini Spa**, grande realtà produttiva italiana dell'alimentare con sede a Modena, di proprietà di **Holding Carisma**, titolare dei marchi di pasta fresca ripiena **Fini e PAF** nonché del marchio **Le Conserve della Nonna** specializzato in sughi, condimenti e confetture, aderisce alla piattaforma di **Supply Chain Finance di Crédit Agricole Italia, attivando il servizio di Dynamic Discounting**.

Il servizio permetterà al Gruppo di efficientare la gestione del proprio capitale circolante e di offrire il pagamento anticipato delle fatture al proprio parco di oltre 200 fornitori, con sedi nel Nord Italia fra Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna e Veneto. Questi potranno di conseguenza ottenere liquidità in anticipo e a condizioni agevolate.

Crédit Agricole Italia e Gruppo Fini rimarcano in questo modo la loro attenzione per l'approccio di Filiera, fondamentale per accelerare la ripresa economica attraverso il rafforzamento della connessione tra grandi imprese corporate e le PMI loro fornitrici, facilitando una gestione integrata ed a 360° di tutta la catena del valore.

Una visione in continuità con i valori delle due realtà. Il Gruppo Bancario, da sempre vicino ai territori e alle loro aziende, con lo sviluppo di soluzioni finanziarie digitali perfezionate per sostenere le filiere e i distretti territoriali del "Made in Italy". Il Gruppo Alimentare, da sempre attento alla sostenibilità del proprio business con la scelta di materie prime del territorio e l'utilizzo di confezioni largamente riciclabili nonché una corretta gestione delle risorse e l'utilizzo di energia pulita.

14/06/2021
Pag. 28 N.23 - 14 giugno 2021

L'Economia

Imprese

I CAMPIONI DELL'ALIMENTARE



LUCIANA MOSCONI LA SCALATA DELLE TAGLIATELLE

L'azienda familiare marchigiana si allarga nei tortellini (rivale Rana) e nella pasta di semola. Vuole uscire dalla nicchia, anche con lo shopping

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

di **Alessandra Puato**

Due famiglie, un'azienda alimentare in crescita da anni, la scelta di rinunciare agli utili per reinvestirli nell'impresa. È partita la scalata delle tagliatelle marchigiane al mercato della pasta. Da un lato la famiglia Pennazzi: Marcello, le sorelle Michela e Manuela, il padre Manfredo, la madre Stefania Talevi. Hanno l'85%. Dall'altro la famiglia di Luciana Mosconi, con il marito Gianni Bartocci e la figlia Katia: hanno il 15%. Sono il motore del pastificio Mosconi Luciana. Il concorrente nascosto, locale, familiare di big come Barilla e Rana. Un'azienda del made in Italy che esce dalla nicchia, un'impresa di matrice artigianale da 34 milioni di giro d'affari (+1% nel 2019-2020) che sta lievitando. È leader in Italia nel mercato premium della pasta all'uovo secca con il

20% e seconda nel mercato complessivo, ha il 25% della pasta all'uovo lunga (leggi tagliatelle) dove si dichiara co-leader con Barilla. Da tre anni è entrata nella pasta ripiena (leggi tortellini) dominata da Rana al 36% (dati Iri Infoscan). In maggio ha acquisito Pasta Ercoli, sempre nelle Marche, per espandersi nella pasta secca di semola. Concorrenza a De Cecco, Garofalo, Rummo, ma a prezzo più alto.

L'exploit

L'azienda fa vanto della selezione delle materie prime (italiane) e della territorialità. Ha lanciato nel 2019 il progetto di filiera etica con equa remunerazione degli agricoltori, nella lavorazione usa un processo «simile al mattarello», condivide gli obiettivi

dell'Agenda Onu 2030 sulla sostenibilità. È nell'elenco dei Champions 2021 dell'*Economia del Corriere della Sera*, le imprese che battono la crisi. Tra il 2013 e il 2019 i ricavi sono saliti del 12,6% all'anno, il margine lordo è stato in media del 16% e il ritorno sul capitale del 21,8%. Negli ultimi quattro anni ha investito 5,5 milioni nei due stabilimenti, Matelica e Ancona. I 34 milioni di giro d'affari 2020 (con margine lordo del 12%), anno complicato perché la pasta all'uovo si è venduta un po' meno (c'era chi la faceva in casa, con il Co-

Il gruppo è nei Champions, le imprese che battono la crisi
Il ceo Marcello Pennazzi: «Vogliamo triplicare l'export entro il 2025»



14/06/2021
Pag. 28 N.23 - 14 giugno 2021

L'Economia

vid), sono la somma dei ricavi delle due società del gruppo, la Mosconi Luciana e la B&G Alimentare, alla quale fanno capo gli immobili e le linee di produzione.

Luciana Mosconi, 58 anni, che dà il nome all'azienda, è la regina delle tagliatelle: ha iniziato in un laboratorio a Matelica con il marito Gianni. Poi dall'incontro con Manfredo Pennazzi nel 1991, all'epoca agente generale nelle Marche della Star di Carate Brianza, è

nata l'idea di avviare un'impresa. Ha funzionato. «Sono cresciuta con le mani sporche di farina, in una famiglia in cui fare la pasta è sempre stato un rito — dice Luciana Mosconi —. Non ho mai pensato che potesse di-

ventare il mio lavoro, ma era tale la passione che alla fine ci ho creduto. L'accordo con la famiglia Pennazzi sta dando risultati». In effetti.

«Nel 1996-1997 producevamo dieci quintali di pasta al giorno, oggi oltre

450 — dice Marcello Pennazzi, 48 anni a luglio, laurea in Economia ad Ancona, amministratore delegato. — Per quest'anno prevediamo un aumento dei ricavi a doppia cifra, in linea con il primo semestre cresciuto dell'11%. Vo-

gliamo entrare entro cinque anni tra i primi quattro protagonisti nazionali del mercato della pasta ripiena, che copre ancora solo il 10% del nostro fatturato», in un mercato guidato da Rana, Fini, Buitoni e private label. Perciò è stato inaugurato nel 2018 lo stabilimento di Ancona. «Questo progetto nasce dall'idea di riportare all'uso quasi quotidiano della pasta ripiena, come la si trova nelle gastronomie», dice il ceo. A Matelica invece si produce la pasta secca. «Qui la capacità potrà salire di oltre il 30% da 450 a 600 quintali al giorno».

Un obiettivo è aumentare l'export: «Vogliamo triplicare la quota sui ricavi dal 5% al 15% entro il 2025. Mercati di sbocco: Usa e Canada, il Nord Europa, soprattutto dove c'è una cultura alimentare vicina all'Italia e presenza di italiani quindi in Spagna, Francia ma anche Austria e Svizzera. Poi Russia, Slovenia, Croazia, i paesi Scandinavi».

Altra novità è il piano di acquisizioni. Per diversificare ora si pensa al vino, il Verdicchio. Dice Pennazzi: «Stiamo

guardando una cantina che rifornisce enoteche e alta ristorazione, dovrem-

mo concludere per agosto». In settembre dovrebbe poi partire la campagna pubblicitaria per Pasta Ercoli, appena rilevata dalla famiglia Casarola. «Abbiamo chiuso in tre mesi, ci avevano già cercati anni fa. Un passo importante, comperiamo un marchio storico e ci inseriamo nella pasta di semola».

I vertici

La famiglia Pennazzi occupa le posizioni manageriali: oltre a Marcello ci sono il padre Manfredo, presidente; la sorella Michela, responsabile qualità e a capo di tutto il progetto pasta fresca all'uovo; l'altra sorella, Manuela, legale interna. «La nostra regola aurea? Non ci siamo mai concessi dividendi», dice il ceo. E dichiara che in tre anni i dipendenti sono aumentati «del 20% con contratti a tempo indeterminato» (ora sono 65). Che «diverse posizioni apicali sono occupate da donne: a capo dell'estero c'è Silvia Nardi, alle vendite Italia Benedetta Alessandrini». E che dietro la crescita c'è la «managerializzazione» di un'impresa familiare che ora riceve «continue proposte dai fondi di private equity», ma le respinge così come non pensa alla Borsa perché, per ora, non ha bisogno di liquidità. «Lavoriamo con le banche: Unicredit, l'ex Ubi ora Intesa, Bnp Paribas. E la Bcc di Ancona e Falconara perché per noi tutto ciò che è del territorio è un vantaggio». ma per il grande passo forse un socio servirà.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Accordo

Luciana Mosconi e il ceo Marcello Pennazzi, azionisti con le rispettive famiglie del 15% e dell'85% del pastificio Mosconi Luciana

**È del mese scorso
l'acquisizione di Pasta
Ercoli, dovrebbe
concludersi per agosto
quella di una cantina
per diversificare nel vino**

21,8

Per cento

Il ritorno sul capitale
del pastificio Mosconi Luciana
nel 2013-2019



SAMA
www.samafood.it
Cuori di palma



Solo il cuore del palmito nei cuori di palma Scelta Oro. Ideali per arricchire insalate e poke. Un contenitore di qualità e leggero. Da abbinare a piatti freddi e caldi, di carne, pesce o a base di verdure.

Ingredienti

Cuori di palma, acqua, sale.

Formato e Confezionamento

Vaso in vetro da 250 ml e 486 ml. Latta da 356 ml.

Shelf life

48 mesi.

GRUPPO FINI
www.leconservedellanonna.it
Cipolle caramellate



Cipolla bianca abbinata all'Aceto balsamico di Modena Igp. Prodotto altamente versatile, ideale come antipasto, contorno, farcitura, salsa dip. Da abbinare a formaggi stagionati come pecorino o Parmigiano reggiano. Ma anche a bolliti, arrostiti di maiale, polpette o per arricchire un hamburger. Sulla confezione è presente un codice Qr che riporta ad una landing page, con consigli di abbinamento e ricette.

Ingredienti

Cipolle, olio di semi di girasole, Aceto balsamico di Modena Igp, zucchero, concentrato di pomodoro, amido di mais, sale.

Formato e Confezionamento

Vaso in vetro da 200 g.

Shelf life

24 mesi.

CASA MORANA
www.casamorana.it
Pomodoro verde sott'aceto

Le conserve di pomodoro verde Casa Morana rievocano la tradizione culturale e culinaria del territorio: un tempo, infatti, si facevano le conserve anche con i pomodori che non riuscivano a maturare durante i mesi freddi. La materia prima è accuratamente selezionata e condita. La referenza accompagna qualsiasi secondo di carne e formaggi.

Ingredienti

Pomodoro verde, aceto, olio, sale, peperoncino, aglio.

Formato e Confezionamento

Vaso in vetro da 200 g

Shelf life

24 mesi.



segue

da oggi è più facile riconoscere i funghi buoni

la qualità di sempre nella nuova confezione

LOGRO'
D'Amico
l'accento sul gusto

shop on-line www.damico.it

CONSERVE > CONSERVE VEGETALI

SAMA

Intercettare i nuovi trend per continuare a crescere

Specializzazione e sperimentazione sono i due pilastri su cui si basa la presenza di Sama nel comparto delle conserve vegetali, che l'azienda presidia in tutti i segmenti, dai più rilevanti a quelli di nicchia. "Lo scorso anno i risultati sono stati positivi - fa sapere **Federica Fiore, Marketing Manager Sama** -, in particolar modo per asparagi e cuori di palma, segmenti di nicchia nei quali siamo molto competitivi". Per consolidare la sua posizione nel mercato, l'azienda veneta ha in programma nuovi lanci con l'obiettivo di avvicinare le nuove generazioni a uno scaffale fortemente caratterizzato dalla tradizione. Come? Grazie a prodotti ready to eat e monoporzioni, con caratteristiche nutrizionali in linea con chi desidera seguire un'alimentazione equilibrata e sana. "Per settembre - annuncia Fiore -

A settembre sono in arrivo importanti novità: lanci, nuovi formati e un rinnovato posizionamento a scaffale per favorire appeal e distintività

ci saranno grandi novità, compreso un rinnovato posizionamento per affrontare le sfide che insidiano il mercato. La qualità sarà un'importante leva su cui si baseranno i nostri lanci, oltre a formati ancora non presenti a scaffale. Abbiamo a intercettare nuovi consumi e consumatori offrendo il meglio, non limitandoci all'Italia per la selezione della materia prima, ma andandola a ricercare in tutto il mondo. Inoltre, lo sviluppo dello scaffale è al

centro delle nostre strategie per favorire la leggibilità del display da parte del consumatore. Procederemo in due direzioni: sia mediante la razionalizzazione espositiva dei segmenti per aumentare il valore della categoria sia mediante l'inserimento di nuovi prodotti che ne favoriscano l'appeal e la distintività".



Federica Fiore, Marketing Manager Sama

TOP PLAYERS	D&D Italia - D'Amico	Gruppo Fini	La Doria	Pucci	Sama
Fatturato azienda (€)	70 mln (2020)	100 mln (2020)	*848 (2020, tot. gruppo)	30 mln (2020)	32 mln (2020)
Marchi	D'Amico, Montello, Logrò, Robo, Dega	Fini, Le Conserve della Nonna, PAF	La Doria, La Romanella	Pucci: Pucci 1932; Berni: Condiriso, Condipasta, Carciofotto, Louit Freres	Scelta Oro, Fattoria dei Sapori
Canali	Gdo, Horeca	Gdo 65%, Export 25%, Normal trade 15%	Gdo 100%	Gdo 85%, altro 15%	Gdo, Horeca
Top SKU	 Fagioli borlotti Lamoni Montello	 Ceci giganti	 Cannellini	 Condiriso Leggero	 Asparagi verdi al naturale

CONSERVE > CONSERVE VEGETALI

BIO ORGANICA ITALIA

La new entry è la linea iposodica

+39% rispetto ai ricavi del 2019: è il trend di crescita del 2020 di **Bio Organica Italia**, che da un lato ha beneficiato della maggiore richiesta di conserve vegetali, compresi sottoli, sottaceti e olive, dall'altro ha potuto contare su fattori importanti, come l'ottimo rapporto qualità-prezzo, la sicurezza di approvvigionamento costante e la garanzia di una filiera 100% bio e biodinamica.

Non mancano le novità: "Abbiamo un dipartimento dedicato e iperattivo sul fronte della Ricerca & Sviluppo agroindustriale e - annunciano dall'azienda - siamo in procinto di lanciare una nuova linea di vegetali da scaffale iposodica e senza liquido di governo, che comprende soprattutto olive e lupini, per performare al meglio

il nutriscore della categoria, senza intaccare le qualità organolettiche del prodotto. Nel prossimo futuro abbiamo in programma un'altra novità: una piccola gamma di conservati vegetali completamente senza olio".



GRUPPO FINI

Meno sale per i legumi

L'inizio del 2021 ha regalato ottimi risultati, che stanno permettendo all'azienda modenese di mantenere le performance dell'anno precedente.

Per quanto riguarda le materie prime, il Gruppo Fini seleziona le migliori a livello mondiale.

"Abbiamo voluto dare preminenza a questa scelta rispetto all'origine italiana - precisa **Lorenza Baretti, Responsabile Marketing Prodotto del comparto conservati del Gruppo Fini** -, perché non è detto che tutto ciò che è italiano sia più buono. Ed è proprio il caso dei legumi, per i quali abbiamo selezionato le migliori varietà al mondo in Argentina, Messico e Canada per lo più, ovviamente con filiera controllata e garantita, per assicurare la massima qualità. Abbiamo deciso di diversificare l'offerta proponendo legumi fonte di iodio, grazie alla presenza di un pizzico di sale iodato protetto Presal: una fonte di iodio garantita e resistente alle cotture, assimilabile quindi dal nostro organismo. Un plus che porta distintività a scaffale, ma il progetto ha anche una responsabilità sociale, perché con questa scelta abbiamo sposato le linee guida del Ministero della Salute che consiglia di usare poco sale, purché sia iodato, per prevenire le malattie da carenza iodica. Infine, prevediamo un'estensione dell'offerta nell'ambito dei ricettati, per offrire prodotti a più alto contenuto di servizio, rivolgendoci anche a una fascia di età più giovane".

Inoltre, l'azienda ha lanciato una mini-gamma di legumi bio italiani (tre referenze di legumi da agricoltura biologica e filiera italiana, certificata e garantita, grazie al rapporto diretto coi coltivatori), che ha ricevuto un buon apprezzamento dai consumatori.

PUCCI

Il Condiriso è anche "leggero"

Uno dei prodotti più innovativi di Pucci è il Condiriso Leggero, un mix di verdure e legumi conservate in liquido di governo, senza olio. "È una soluzione - fa sapere **Fabio Salani, Direttore Commerciale Pucci** - naturale e neutra, che non altera il sapore delle verdure e le rende pronte al consumo. L'assenza di olio permette alle verdure, soprattutto fagiolini e piselli, di mantenere inalterata la croccantezza. Le verdure sono cubettate, non presentano sfridi e si mantengono integre. Condiriso Leggero ha un basso apporto di calorie, è ideale per chi ha cuore il benessere e la salute. Può essere utilizzato per condire il riso, ma può essere consumato anche da solo o come accompagnamento a carne o pesce, in insalate di verdure, di

pasta e cereali". Per mostrare la naturalità del prodotto e renderlo subito visibile al consumatore, l'azienda ha scelto di mantenere la conservazione in vetro e ridurre le dimensioni dell'etichetta.



Fabio Salani, Direttore Commerciale Pucci



ALIMENTANDO

IL PERIODICO DEL SETTORE ALIMENTARE

DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

ARNI DOLCI&SALATI FIERE FORMAGGI GROCERY LUXURY MERCATO
E VINI

Precedente Prossimo



Le tagliatelle di Luciana Mosconi sfidano Rana e Barilla. Il Ceo Pennazzi: "Vogliamo diventare protagonisti nazionali del mercato della pasta ripiena"

14 Giugno 2021 - 14:24 | Categorie: Grocery, Pasta e riso | Tag: Barilla, luciana mosconi, Pasta Ercoli, Pennazzi, Rana

Matelica (Mc) – Sono tanti i progetti in cantiere per Luciana Mosconi, pastificio familiare specializzato nel mercato premium della pasta secca all'uovo. L'azienda è detenuta per l'85% dalla famiglia Pennazzi e per il 15% dalla famiglia della stessa Luciana Mosconi, denominata amichevolmente la 'regina delle tagliatelle'. Archiviato il 2020 con un giro di affari pari a 34 milioni di euro, l'impresa punta ora a sfidare competitor del calibro di Rana, Barilla, Fini e Buitoni. Come riferisce la sezione 'L'economia' del *Corriere della Sera*, il pastificio detiene il 25% dell'intero mercato della pasta all'uovo lunga e si dichiara co-leader insieme a Barilla. Da tre anni, inoltre, è entrato nel segmento del tortellino e il maggio scorso ha acquisito la marchigiana Pasta Ercoli per espandersi nel comparto della pasta secca di semola. "Nel 1996-97 producevamo 10 quintali di pasta al giorno, oggi oltre 450", spiega alla testata Marcello Pennazzi, Ceo dell'azienda. "Vogliamo entrare entro cinque anni tra i primi quattro protagonisti nazionali del mercato della pasta ripiena, che copre ancora solo il 10% del nostro fatturato". E per quanto riguarda il mercato estero: "Vogliamo triplicare la quota sui ricavi dal 5% al 15% entro il 2025. Mercati di sbocco: Usa e Canada, il Nord Europa, soprattutto dove c'è una cultura alimentare vicina all'Italia e presenza di italiani quindi in Spagna, Francia ma anche Austria e Svizzera. Poi Russia, Slovenia, Croazia, i paesi Scandinavi".

